



DYNAMIC STEROWANY RĘCZNIE

BAKERLUX



STAWIAJ SOBIE WYZWANIE KAŻDEGO DNIA. PIERWSZY SKŁADNIK SUKCESU.

Serwujemy doskonałość.

W profesjonalnych usługach gastronomicznych nie ma miejsca na błędy. Unox to wie i dlatego zapewnia piece i usługi, zaprojektowane w taki sposób, aby sprostać najbardziej wyszukany wymaganiom dotyczącym jakości oraz największym profesjonalnym wyzwaniom.

To jest doskonałość, którą można rozpoznać od pierwszego spojrzenia. Składa się z tych samych elementów, których wymaga Twój klient: bezkonkurencyjna jakość, innowacyjne i odważne wybory, udowodniona i wymierna wydajność oraz niezawodność.

Inwestowanie w innowacje oznaczają widząc codziennie wyzwania w zupełnie nowym świetle: od nadając wartość każdej pojedynczej gestem do uproszczenia całego procesu produkcyjnego. Dla Ciebie oznacza to maksymalną wydajność, wolność, łatwość użytkowania i oszczędności. Dla Unox, wynalazczego uproszczenia.

Inwestowanie w innowacyjność oznacza oglądanie codziennych wyzwań w zupełnie nowym świetle: od nadawania znaczenia każdemu pojedynczemu gestowi do uproszczenia całego procesu produkcji. Dla Ciebie oznacza to maksymalną wydajność, wolność, łatwość użytkowania i oszczędność. Dla Unox oznacza to pomysłowe uproszczenie.





WYDAJNY. PRAKTYCZNY. PROSTY. NIEZBĘDNY.

Stałość pieczenia. Dostarczona.

Konwekcyjne piece BAKERLUX™ z funkcją regulacji wilgotności są idealne dla profesjonalistów, którzy wymagają wyjątkowo wydajnego pieca bez zbędnych dodatków. Idealne połączenie wydajności i tego co niezbędne, na mniej niż metrze kwadratowym.

BAKERLUX™ 16, 10 i 6 BLACH.

Opracowane przez UNOX, aby zoptymalizować rezultaty najbardziej popularnych i prostych cykli pieczenia, piece BAKERLUX™ łączą w sobie skuteczność i niezbędność. Są one tak wyjątkowo skuteczne, ponieważ każdy szczegół został opracowany w taki sposób, aby zagwarantować maksymalną równomierność obróbki w każdych warunkach i przy każdym rodzaju załadunku. Do tego są one niezbędne, ponieważ zostały zaprojektowane tak, aby zapewnić Ci wszystko, czego szukasz w profesjonalnym piecu, bez żadnych zbędnych dodatków. Wersja Dynamic z elektronicznym panelem sterowania jest doskonałym rozwiązaniem przy wypiekanii chleba i wyrobów cukierniczych w supermarketach i sklepach spożywczych. Wersja Manual z analogowym sterowaniem oferuje idealne połączenie wydajności i prostoty.

Jakość, wydajność, tradycja.

Technologie UNOX dla BAKERLUX™.



AIR.Plus

Równomierne pieczenie.
Bez kompromisów.

Technologia UNOX AIR.Plus gwarantuje doskonałą cyrkulację powietrza i ciepła w komorze pieca, zapewniając jednolite rezultaty pieczenia na wszystkich blachach i w każdym miejscu na poszczególnych blachach.

W piecach BAKERLUX™ wybór spośród 2 prędkości przepływu powietrza wewnątrz komory umożliwia obróbkę każdego rodzaju produktów, od najlżejszych i najbardziej delikatnych do tych, które wymagają wysokiej temperatury.

DRY.Plus

Smak i konsystencja.
Zmaksymalizowane.

Nadmierna wilgotność w komorze pieca w ostatnich etapach procesu pieczenia może wpłynąć negatywnie na osiągnięcieżądanego rezultatu obróbki.

Dzięki technologii DRY.Plus z komory pieca zostaje usunięta zarówno wilgoć wydzielana przez poddawane obróbce produkty spożywcze jak i ta, która została wytworzona dzięki technologii STEAM.Plus w poprzednim etapie obróbki.

Z technologią DRY.Plus konsystencja pieczonych produktów zostaje więc zmaksymalizowana zapewniając suchą i doskonale uformowaną strukturę wewnętrzną oraz chrupiącą i złocistą powierzchnię zewnętrzną.

STEAM.Plus

Para wodna.
Zawsze, gdy jest
potrzebna.

Odpowiedni poziom wilgotności podczas procesu pieczenia zapewnia pieczonym produktom intensywny kolor, zintensyfikowany smak i niezmienną strukturę.

Wytworzenie pary podczas pierwszych minut pieczenia produktów drożdżowych lub na zakwasie wzmaga proces wyrastania wewnętrznej struktury produktu i proces złocenia powierzchni zewnętrznej.

Technologia UNOX STEAM.Plus umożliwia natychmiastowe tworzenie pary w komorze pieca o temperaturze od 48 ° C do 260 ° C, a co za tym idzie uzyskanie optymalnych rezultatów w przypadku każdego pieczonego produktu.

Baking Essentials

Innowacyjność i funkcjonalność.
Niezbędne przy
codziennym pieczeniu.

Zestaw innowacyjnych blach i rusztów Baking Essentials umożliwia przeprowadzenie wszelkich sposobów pieczenia, które normalnie byłyby możliwe tylko przy użyciu dodatkowego profesjonalnego wyposażenia takiego jak tradycyjny piec do pizzy lub statyczny piec do ciast i wyrobów cukierniczych.

Istnieje rozwiązanie Baking Essentials dla każdego rodzaju obróbki: od ciasta francuskiego do biszkoptu, od herbatników do babeczek, od croissantów do pizzy i produktów drożdżowych lub na zakwasie.

PIECE BAKERLUX™.

600x400

Dynamic

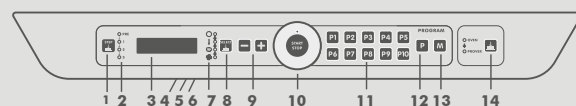
Manual



	XB 895	XB 695	XB 1083	XB 893	XB 693
ECO					
Pojemność	10 600x400	6 600x400	16 600x400	10 600x400	6 600x400
Odległość pomiędzy blachami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N
Moc elektryczna	15,8 kW	10,5 kW	29,7 kW	15,8 kW	10,5 kW
Wymiary (Szer.xGłęb.xWys. mm)	860x882x1250	860x882x930	866x997x1863	860x882x1250	860x882x930
Ciężar	112 Kg	80 kg	177 Kg	112 Kg	80 Kg
GAS					
Pojemność				XB 813 G 10 600x400	XB 613 G 6 600x400
Odległość pomiędzy blachami				80 mm	80 mm
Częstotliwość				50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie				230 V - 1N	230 V - 1N
Moc elektryczna				1 kW	0,7 kW
Gaz				G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW	G20, G30: 17,5 kW / G25: 14,6 kW
Wymiary (Szer.xGłęb.xWys. mm)				860x882x1464	860x882x1144
Ciężar				134 Kg	108 Kg

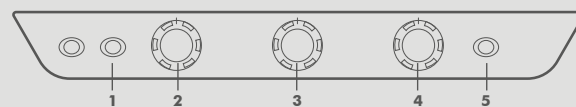
INFORMACJE NA TEMAT PANELU STEROWANIA

PANELU STEROWANIA *Dynamic*



- 1 Przycisk wyboru etapu pieczenia
- 2 Dioda kontrolna etapu pieczenia
- 3 Wyświetlacz pokazujący parametry pieczenia
- 4 Dioda kontrolna czasu pieczenia
- 5 Dioda kontrolna temperatury pieczenia
- 6 Dioda kontrolna wilgotności
- 7 Dioda kontrolna wentylatora
- 8 Przycisk wyboru czasu, temperatury, poziomu wilgotności i prędkości obrotów wentylatora
- 9 Przycisk zwiększenia / zmniejszenia wartości parametrów pieczenia
- 10 START / STOP - Rozpoczęcie / zatrzymanie cyklu pieczenia
- 11 Przyciski wyboru wcześniej ustawionych programów
- 12 Przycisk wywołania menu programów
- 13 Przycisk zapisu programów w pamięci urządzenia
- 14 Przycisk wyboru pieca, komory wzrostowej (garownika)

PANELU STEROWANIA *Manual*



- 1 Dioda kontrolna temperatury
- 2 Wskaźnik czasu pieczenia
- 3 Wskaźnik temperatury pieczenia
- 4 Wskaźnik wilgotności
- 5 Przycisk do aktywacji wolniejszej prędkości wentylatora

WYPOSAŻENIE

■ Standardowe □ Opcjonalne - Niedostępne

Dynamic Manual

TRYBY PIECZENIA

- Pieczenie konwekcyjne 30 ° C - 260 ° C
- Pieczenie konwekcyjne + wilgotność 48 ° C - 260 ° C
- Maksymalna temperatura wstępного nagrzewania komory - 260 ° C

OBIEG POWIETRZA W KOMORZE PIECA

- Technologia AIR.Plus: kilka wentylatorów automatycznie zmieniających kierunek obrotów
- Technologia AIR.Plus: dwie prędkości pracy wentylatorów

ZARZĄDZANIE POZIOMĄ WILGOTNOŚCIĄ W KOMORZE PIECA

- Technologia DRY.Plus: szybka ekstrakcja wilgotności z komory
- Technologia STEAM.Plus: ustawienia poziomu wilgotności w komorze pieca od 20 do 100%, programowane przez użytkownika
- Technologia STEAM.Plus: ręczna aktywacja zwiększania poziomu wilgotności

PALNIK ATMOSFERYCZNY O WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI

- Technologia Spido.GAS™: odpowiednia dla gazu typu G20 / G25 / G30 / G31 (dotyczy wyłącznie pieców gazowych)
- Technologia Spido.GAS™: bardzo wydajne proste rury wymiennika ciepła dla symetrycznej dystrybucji ciepła (dotyczy wyłącznie pieców gazowych)
- Technologia Spido.GAS™: proste rury wymiennika ciepła w celu ułatwienia serwisowania (dotyczy wyłącznie pieców gazowych)

FUNKCJE DODATKOWE

- Pamięć 99 programów pieczenia, każdy z nich składający się z 3 etapów pieczenia + wstępne nagrzewanie komory
- Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy (chłodne szklane drzwiczki i powierzchnie zewnętrzne)
- Wizualny wskaźnik pozostałego czasu pieczenia
- Tryb pracy ciągłej "INF"
- Wizualny wskaźnik nominalnej wartości temperatury w komorze pieca
- Funkcja «COOL» dla szybkiego wychłodzenia komory pieca

OPATENTOWANE DRZWIČKI

- Zawiasy wykonane z wysokiej trwałości, samosmarującego się techno-polimeru
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwiczek, nawet po instalacji urządzenia (nie dotyczy modeli 16 600x400)
- Pozycje dokujące drzwiczki 60 ° -120 ° -180 °

DANE TECHNICZNE

- Zaokrąglona, wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 komora pieca zapewnia doskonałą higienę i łatwość czyszczenia
- Oświetlenie komory pieca za pośrednictwem zewnętrznych diod
- Bardzo trwały, wykonany z włókna węglowego zamek w drzwiczkach pieca
- Otwierająca się na bok wewnętrzna szyba w celu ułatwienia czyszczenia drzwiczek
- Wykonane ze stali nierdzewnej prowadnice do rusztów w kształcie litery L
- Lekka - wytrzymała konstrukcja wykonana przy użyciu innowacyjnych materiałów
- System autodiagnostyki
- Port USB i LAN
- Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

Akcesoria UNOX.

Zestaw stanowi różnicę.

Opracowane dla specjalistów z branży usług gastronomicznych, akcesoria UNOX zwiększają i optymalizują funkcjonalność Twojej kuchni, sprawiając, że staje się dobrze wyposażonym i wszechstronnym środowiskiem pracy.



Baking Essentials

Istnieje rozwiązanie Baking Essentials dla każdego rodzaju obróbki: od ciasta francuskiego do biszkoptu, od herbatników do babeczek, od croissantów do pizzy i produktów drożdżowych lub na zakwasie. Zestaw innowacyjnych blach i rusztów Baking Essentials umożliwia przeprowadzenie wszelkich sposobów pieczenia, które normalnie byłyby możliwe tylko przy użyciu dodatkowego profesjonalnego wyposażenia takiego jak tradycyjny piec do pizzy lub statyczny piec do ciast i wyrobów cukierniczych.



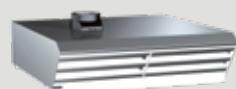
Neutralne i technologiczne urządzenia uzupełniające

Szeroka gama urządzeń uzupełniających Unox umożliwia maksymalne wykorzystanie dostępnej przestrzeni. Możesz stworzyć wielofunkcyjne i wszechstronne miejsce pracy z wykorzystaniem otwartych podstaw, szafek do przechowywania produktów i komór wzrostowych. Komory wzrostowe BAKERLUX™ są wyposażone w precyzyjny czujnik wilgotności, który umożliwia ustawienie i automatyczne utrzymanieżądanego poziomu wilgotności w komorze garownika w celu uzyskania najlepszych rezultatów obróbki.



Wózki

Wózki UNOX umożliwiają przygotowanie wszystkich blach lub płyt przeznaczonych do poddania obróbce i załadunku ich do pieca jednym bezpiecznym i łatwym ruchem. Są one idealne przy pełnym załadunku pieca, zmniejszając ilość czasu otwarcia drzwi i tym samym ograniczając straty ciepła do otoczenia.



Okapy

Okapy ze skraplaczami pary wodnej umożliwiają zasysanie pary, gdy drzwiczki pieca są otwarte, sprawiając, że praca kucharza staje się bezpieczniejsza i łatwiejsza. Dzięki chłodzeniu pary wydobywającej się z przewodów kominowych - przy temperaturze wody kontrolowanej przez czujniki - powietrze może być uwolnione bez konieczności instalowania wtórnych okapów.



UNOX.Pure

W przypadku szczególnie twardej i zanieczyszczonej wody Unox sugeruje wykorzystanie UNOX.Pure. System filtrujący UNOX.Pure poprawia jakość wody poprzez znaczne zmniejszenie jej twardości węglanowej, w ten sposób umożliwiając uniknięcie gromadzenia się osadów wewnątrz pieca.



Zestawy montażowe

Dla Twoich pieców Unox dostępna jest szeroka gama zestawów montażowych. Na przykład, zestaw montażowy do pierwszej instalacji pieca, który obejmuje przewody odprowadzające wodę z pieca i syfon. Wykorzystanie tych akcesoriów umożliwi bezproblemową instalację pieca.





INVENTIVE SIMPLIFICATION



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555
info@unox.com

EUROPE

ITALY

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 513

GERMANY & AUSTRIA

UNOX DEUTSCHLAND GmbH
E-mail: info@unox-oefen.de
Tel.: +49 2951 98760

UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd
E-mail: info@unoxuk.com
Tel.: +44 1252 851 522

SPAIN

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

CZECH REPUBLIC

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel.: +420 241 940 000

FRANCE

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

TURKEY

UNOX TURKEY
E-mail: info.tr@unox.com
Tel.: +90 530 176 62 03

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 (0)768 716 422

RUSSIAN COUNTRIES

UNOX RUSSIAN COUNTRIES
E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 985 33 77 597
+7 915 397 48 38

BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

PORTUGAL

UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel.: +351 918 228 787

CROATIA

UNOX CROATIA
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 513

ASIA, AFRICA & OCEANIA

MALAYSIA & SINGAPORE

UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +603-58797700

대한민국

UNOX SOUTH KOREA
이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 10 4354 2856

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 55 426 3167

U.S.A. & CANADA

UNOX INC.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

OTHER ASIAN COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +603-58797700

中华人民共和国

UNOX TRADING (SHANGHAI) CO., LTD.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 186 1630 7976

SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel.: +27 845 05 52 35

MEXICO

UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel.: +52 1555 4314 180

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +63 998 541 3990

INDONESIA

UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +62 81908852999

AUSTRALIA

UNOX AUSTRALIA PTY LTD.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel.: +61 3 9876 0803

COLOMBIA

UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel.: +39 366 70 87 210

Wydrukowano: 10-2016
Wszystkie zdjęcia mają charakter wyłącznie poglądowy.
Wszystkie dane przedstawione w tym katalogu mogą stać się przedmiotem zmian i modyfikacji technicznych bez uprzedniego powiadomienia.

www.unox.com

