



BAKERLUX SHOP.Pro™





BAKERLUX SHOP.Pro™

Inteligentna perfekcja w pieczeniu i wzornictwie.

Wzornictwo i inteligentna technologia, eleganckie szklane wykończenie dotykowego panelu sterowania oraz wbudowane łącze z Internetem. Wszystko co można sobie wymarzyć w piecu jest teraz na wyciągnięcie ręki. Stworzony dla doskonałości. W każdym szczególe.

 **Obejrzyj video "Perfection is now"**
na oficjalnym kanale YouTube UNOX.

Piec jakiego jeszcze nigdy nie widziałeś.



BAKERLUX SHOP.Pro™

Nowoczesne wzornictwo, niepowtarzalna wydajność.


BAKERLUX SHOP.Pro™ to linia pieców zaprojektowanych do odpiekania mrożonych produktów spożywczych wszędzie tam, gdzie czas jest ograniczony, a ilości poddawanych obróbce produktów ogromne.

Każdy błąd może dużo kosztować, a każda sekunda się liczy. Piece BAKERLUX SHOP.Pro™ są efektem wieloletnich badań firmy UNOX, a także bazują na doświadczeniu zdobytym w działach piekarniczych w supermarketach, sklepach spożywczych oraz sieciach fast food.

Zostały one stworzone w taki sposób, aby zapewnić łatwość obsługi oraz najwyższą wydajność w każdych warunkach pracy.

Wykorzystując najnowocześniejszą inteligentną technologię zapewniają realne wsparcie w biznesie i można je przystosować do każdego środowiska pracy. Mogą pracować "ukryte" w kuchni lub na otwartej przestrzeni w sklepie w dziale Piekarni. Modele 600x400 z 10, 6, 4 i 3 blachami sprawdzą się doskonale w ogromnych sklepach o zapotrzebowaniu na duże ilości wyrobów piekarniczych podczas, gdy modele 460x330 z 4 lub 3 blachami będą doskonałe w mniejszych punktach, w których przestrzeń jest ograniczona.

Wybór czterech różnych opcji panelu sterowania oznacza więcej rozwiązań dostępnych dla użytkownika, tak więc zawsze znajdziesz BAKERLUX SHOP.Pro™, który będzie najlepiej przystosowany do Twoich potrzeb.

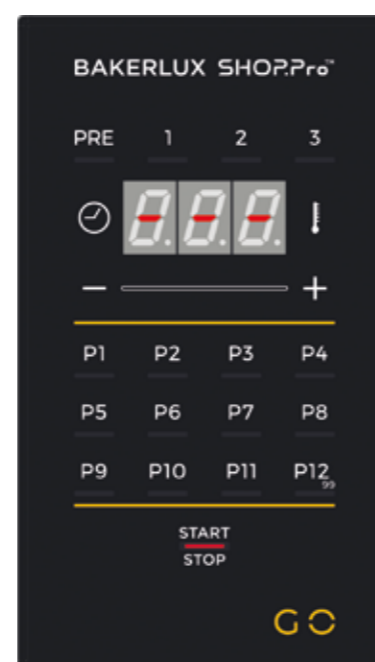
 **Obejrzyj video "Perfection is now"**
na oficjalnym kanale YouTube UNOX.



Prosty i łatwy w obsłudze, szybki i wytrzymały.

Piecze BAKERLUX SHOP.Pro™ GO to urządzenia wyłącznie konwekcyjne. Są to wytrzymałe piecze, które zostały zaprojektowane specjalnie do odpiekania mrożonych croissantów oraz różnorodnego mrożonego pieczywa. Piecze te są doskonale dostosowane do typowych potrzeb kawiarni, barów z przekąskami oraz mniejszych sklepów detalicznych, które nie potrzebują wypiekać wyrobów delikatnych.

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO nie potrzebuje zasilania w wodę i jest specjalnie przystosowany do zainstalowania do niego okapu BAKERLUX SHOP.Pro™ Waterless, aby zredukować zapach wydzielający się podczas pieczenia, dzięki czemu można zainstalować piec w każdym miejscu w sklepie.



PARAMETRY PIECZENIA



3 ETAPY
PIECZENIA



CZASOMIERZ
0 - inf



TEMPERATURA
30 - 260 °C



WILGOTNOŚĆ
0-20-40-60-80-100 %



2 PRĘDKOŚCI
WENTYLATORA

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE COOKING



AUTO-SOFT



SMART-PREHEATING



AUTO-MATIC



DATA DRIVEN COOKING

SZYBKE FUNKCJE



99 PROGRAMÓW



STEROWANIE
KOMORĄ WZROSTOWĄ



OPCJA WI-FI & LAN



MULTI-TIME



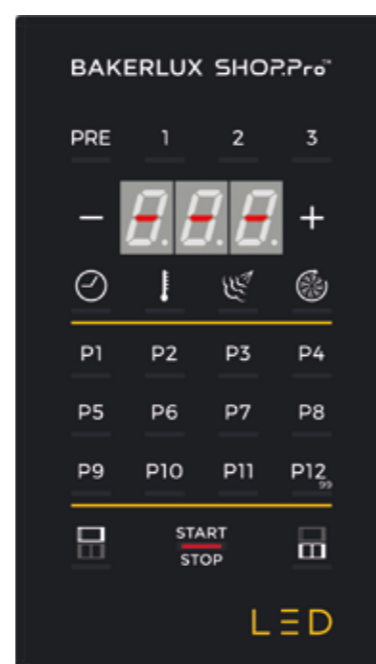
PIECZENIE
AUTOMATYCZNE



LED

Dodaj pary wodnej podczas wypiekania produktów, prosto i bez wysiłku.

Piec BAKERLUX SHOP.Pro™ LED to najlepszy wybór dla tych, którzy potrzebują łatwego w obsłudze pieca konwekcyjnego, który również umożliwia dodanie pary wodnej w czasie procesu pieczenia, a także pozwala na redukcję prędkości obrotów wentylatora, ułatwiając upieczenie nawet najdelikatniejszych i najbardziej wymagających produktów, takich jak duże mrożone bochenki chleba lub mrożone produkty z ciasta francuskiego. Możliwość sterowania komorą wzrostową BAKERLUX SHOP.Pro™ z panelu sterowania pieca pozwala na ustawienie urządzeń w kolumnie i stworzenie pełnego stanowiska piekarniczego. Do modeli BAKERLUX SHOP.Pro™ LED dostępne są okapy zasilane w wodę z systemem wydajnych filtrów i kondensatem pary wodnej BAKERLUX SHOP.Pro™ Ventless lub okapy BAKERLUX SHOP.Pro™ Waterless, które nie wymagają zasilania w wodę.



PARAMETRY PIECZENIA



3 ETAPY
PIECZENIA



CZASOMIERZ
0 - inf



TEMPERATURA
30 - 260 °C



WILGOTNOŚĆ
0-20-40-60-80-100 %



2 PRĘDKOŚCI
WENTYLATORA

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE COOKING



AUTO-SOFT



SMART-PREHEATING



AUTO-MATIC



DATA DRIVEN COOKING

SZYBKE FUNKCJE



99 PROGRAMÓW



STEROWANIE
KOMORĄ WZROSTOWĄ



OPCJA WI-FI & LAN



MULTI-TIME



PIECZENIE
AUTOMATYCZNE



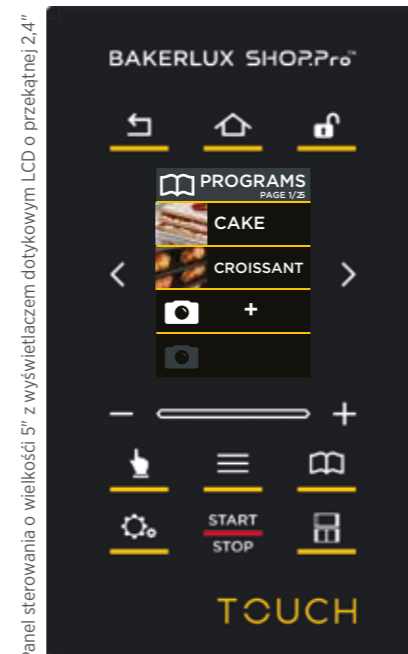
TOUCH

Ten mały dodatkowy krok, który robi dużą różnicę. Widoczną różnicę.

Piece BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH oferują wszystkie zalety wyświetlacza LCD o wielkości 2,4", który nie tylko umożliwia przechowywanie w pamięci urządzenia i nadawanie nazw programom obróbki z możliwością dodania zdjęcia, ale również oferuje szybkie i intuicyjne programowanie.

Dostępne w wersji z drzwiami otwieranymi do dołu lub w wersji Matic, z drzwiami otwieranymi na bok, które otwierają się automatycznie, kiedy program pieczenia się zakończy. Opcjonalne podłączenie do Internetu umożliwi użytkownikowi sprawdzenie aktualnego stanu użytkownika pieca oraz zdalne zaprogramowanie każdego pieca w każdym ze sklepów bezpośrednio z komputera lub smartfona.

BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH jest specjalnie przystosowany do zainstalowania do niego okapów BAKERLUX SHOP.Pro™ Ventless lub Waterless jak również do podłączenia i sterowania komorą wzrostową bezpośrednio z panelu sterowania pieca.



Panel sterowania o wielkość 5" z wyświetlaczem dotykowym LCD o przekątnej 2,4"

PARAMETRY PIECZENIA



9 ETAPY
PIECZENIA



CZASOMIERZ
0 - inf



TEMPERATURA
30 - 260 °C



WILGOTNOŚĆ
0-20-40-60-80-100 %



2 PRĘDKOŚCI
WENTYLATORA

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE COOKING



AUTO-SOFT



SMART-PREHEATING



AUTO-MATIC



DATA DRIVEN COOKING

SZYBKE FUNKCJE



99 PROGRAMÓW



STEROWANIE
KOMORĄ WZROSTOWĄ



OPCJA WI-FI & LAN



MULTI-TIME



PIECZENIE
AUTOMATYCZNE

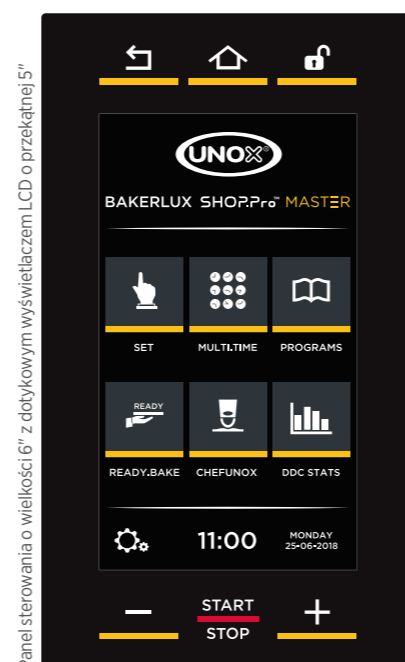


MASTER

Najwyższa technologia dla doskonałych rezultatów. Za każdym razem.

Panel MASTER to zaawansowany technologicznie panel sterowania na najwyższym poziomie, który cechuje się nie tylko doskonałą wydajnością piekarniczą, automatycznymi programami, sztuczną inteligencją, ale również ma możliwość połączenia z internetem. Piec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER z panelem sterowania o przekątnej 6" jest wyposażony w automatyczne programy CHEFUNOX, technologię MULTITIME - umożliwiającą pieczenie aż do 10 różnych rodzajów produktów w tym samym czasie oraz w funkcję READY.BAKE umożliwiającą nawet kucharzom bez doświadczenia uzyskanie doskonałych rezultatów pieczenia.

Dodatkowo piec posiada w standardzie inteligentne automatycznie otwierane drzwi AUTO.MATIC, daje możliwość uzyskiwania raportów DDC.Stats zawierających statystyki użytkownika widoczne bezpośrednio na wyświetlaczu oraz posiada opcjonalne połączenie z internetem umożliwiające zdalne sterowanie piecem z komputera lub smartfona osoby odpowiedzialnej za produkcję. Okapy serii Ventless i Waterless oraz komora wzrostowa, wszystkie sterowane z jednego panelu sterowania pieca.



Panel sterowania o wielkości 6" z dotykowym wyświetlaczem LCD o przekątnej 5"

PARAMETRY PIECZENIA



9 ETAPY
PIECZENIA



CZASOMIERZ
0 - inf



TEMPERATURA
30 - 260 °C



WILGOTNOŚĆ
0-20-40-60-80-100 %



2 PRĘDKOŚCI
WENTYLATORA

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE.COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

SZYBKE FUNKCJE



896 PROGRAMÓW



STEROWANIE
KOMORĄ WZROSTOWĄ



OPCJA WI-FI & LAN



MULTI.TIME



CHEFUNOX
PIECZENIE
AUTOMATYCZNE

Unox Intelligent Performance

Inteligentne Pieczenie. Gwarantowany rezultat.

Otrzymywanie identycznych rezultatów pieczenia za każdym razem, przy każdej ilości produktów wymaga kontroli, inteligencji i doświadczenia. Każdy szczegół się liczy: to co dzieje się przed i podczas pieczenia, różne ilości poddawanych obróbce produktów, konkretne produkty, których właściwości różnią się w zależności od pory roku oraz unikalne techniki przygotowywania produktów każdego z członków Twojego zespołu.

Na przykład ?

Pieczenie na wielu blachach wymaga więcej czasu niż pieczenie tylko na jednej lub dwóch blachach: drzwiczki pozostają otwarte przez dłuższy czas, a co za tym idzie spadek temperatury w komorze jest większy. Piec musi zacząć cykl pieczenia przy niższej temperaturze i musi upiec większą ilość produktów, co z kolei wymaga więcej czasu, żeby osiągnąć prawidłowe warunki obróbki. Dodatkowo wilgoć wydzielana przez produkty we w pełni załadowanym piecu jest większa niż przy częściowym załadunku, a jeżeli drzwiczki zostaną nieoczekiwanie otwarte, zmieni to znacznie wszystkie parametry procesu obróbki.

Osiągnięcie powtarzalnych rezultatów wymaga ciągłego nadzoru, monitorowania każdego szczegółu i natychmiastowej interwencji. W kilku słowach: kontrola, inteligencja i doświadczenie.

To jest dokładnie to co zapewnia piec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER z technologią UNOX INTELLIGENT.Performance.



ADAPTIVE.COOKING™

Doskonałe rezultaty. Za każdym razem.

Technologia ADAPTIVE.Cooking™ zmienia Twój piec w inteligentne narzędzie zdolne do zinterpretowania Twoich ustawień i zrozumienia jakiego rezultatu oczekujesz. Używając czujników piec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER rejestruje zmiany temperatury, szacuje ilość produktów spożywczych, które aktualnie są pieczone i automatycznie dostosowuje proces pieczenia poprzez regulację czasu i temperatury w zależności od potrzeb, tym samym gwarantując Ci doskonały rezultat, identyczny dla każdej pieczonej porcji. Podręcznikowe rezultaty, niezależnie od warunków.

AUTO.SOFT

Funkcja delikatnego pieczenia.

Nagły wzrost temperatury podczas pieczenia delikatnych produktów w warunkach dużego obciążenia pieca może negatywnie wpłynąć na jednorodność rezultatów obróbki.

Kiedy zostanie aktywowana funkcja AUTO.Soft piec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER będzie automatycznie regulował wzrost temperatury zgodnie z tym co wykryją czujniki, aby uniknąć gwałtownych zmian temperatury i zapewnić optymalną dystrybucję ciepła dla każdej blachy w piecu.

Ponieważ liczy się każdy szczegół, kiedy jakość jest na pierwszym miejscu.

SMART.PREHEATING

Inteligentne wstępne nagrzewanie pieca.

Właściwe wstępne nagrzanie pieca pozwala stworzyć idealne warunki do zoptymalizowania cyklu pieczenia już od pierwszej chwili, kiedy drzwiczki pieca zostaną zamknięte. Piec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER wyposażony w technologię SMART.Preheating automatycznie ustawia najlepszy poziom temperatury i czas wstępnego nagrzewania zgodnie z parametrami wybranego cyklu pieczenia oraz procesami obróbki, które były wykonywane w piecu w ciągu poprzednich godzin. Jeżeli zaistnieje potrzeba szybkiej zmiany z wysokiej temperatury pieczenia na niższą, piec automatycznie aktywuje system chłodzący jeszcze przed zasygnalizowaniem gotowości. Jak zawsze, aby zagwarantować użytkownikowi maksymalną powtarzalność rezultatów obróbki za każdym razem oraz uzyskać oszczędność energii aż do 20% w porównaniu z ręcznie sterowanym wstępnym nagrzewaniem komory.

AUTO.MATIC

Doskonałe rezultaty. Za każdym razem.

Przestrzenie komercyjne bywają często bardzo głośne i wszystko w nich zazwyczaj odbywa się w bardzo szybkim tempie, toteż stały nadzór nad procesem pieczenia bywa bardzo trudny: jest bardzo możliwe, że raz na jakiś czas nikt nie zauważy, że piec właśnie zakończył proces pieczenia, co oznacza, że produkty spożywcze pozostaną wewnątrz komory o kilka minut za długo, rujnując całą ciężką pracę i inwestycję mającą zapewnić, aby każda porcja wychodząca z pieca była absolutnie doskonała. Jednak piece BAKERLUX SHOP.PRO MASTER i TOUCH są zawsze skoncentrowane na zapewnieniu użytkownikowi doskonałych rezultatów: dzięki zastosowanej w nich technologii AUTO.MATIC, piece te automatycznie otwierają drzwi, przerywając proces pieczenia w idealnym momencie, aby zagwarantować Ci doskonałe rezultaty, nawet jeśli Ty nie będziesz musiała przez chwilę zająć się czymś innym.

**BEZ
ADAPTIVE.
COOKING™**

Ilość poddawanych obróbce produktów znajdujących się w piecu ma wpływ na końcowy rezultat obróbki: program dostosowany do pojedynczej blachy nie będzie odpowiedni do przeprowadzenia cyklu pieczenia przy pełnym załadunku pieca i odwrotnie - program dostosowany do cyklu pieczenia przy pełnym załadunku nie będzie odpowiedni dla pieczenia produktów na jednej blasze.

**Z
ADAPTIVE.
COOKING™**

Technologia ADAPTIVE COOKING™ rozpoznaje ilość produktów spożywczych w komorze pieca i automatycznie optymalizuje czas, temperaturę i warunki klimatyczne bez konieczności tworzenia oddzielnych programów w zależności od załadunku.

**OPTIMALNE USTAWIENIA
DLA POŁOWY ZAŁADUNKU**

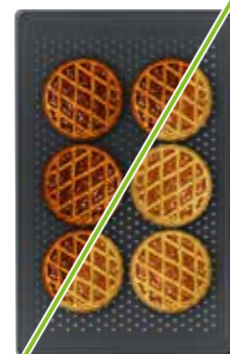
TARTY

PRE Wstępne nagrzewanie 200 °C
20 minut
165 °C

**BEZ
ADAPTIVE.
COOKING™**

Czas obróbki:
20 minut
Rzeczywista średnia temperatura:
185 °C

**REZULTAT
Z JEDNĄ BLACHĄ**



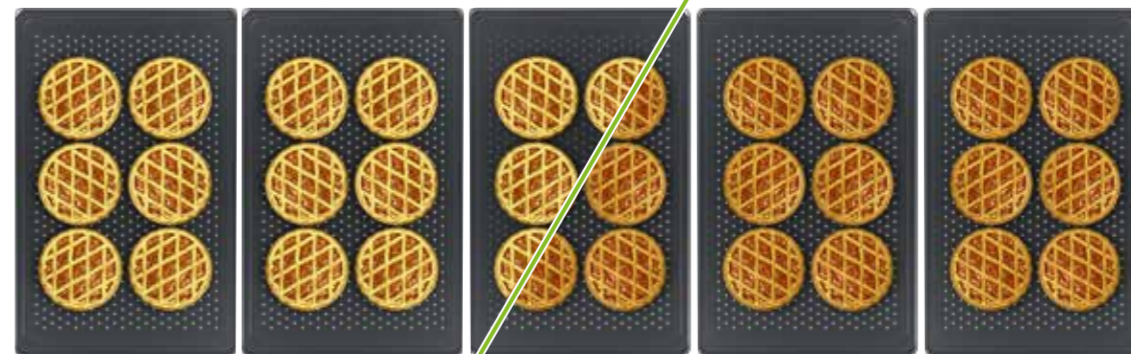
**Z
ADAPTIVE.
COOKING™**

Czas obróbki:
18 minut
Rzeczywista średnia temperatura:
165 °C

**REZULTAT
PRZY PEŁNYM ZAŁADUNKU**

**BEZ
ADAPTIVE.
COOKING™**

Czas obróbki:
20 minut
Rzeczywista średnia temperatura:
155 °C



**Z
ADAPTIVE.
COOKING™**

Czas obróbki:
23 minut
Rzeczywista średnia temperatura:
165 °C

**BEZ
AUTO.MATIC**

Po zakończeniu pieczenia produktów konieczna jest ręczna interwencja, aby natychmiast wyjąć wszystkie blachy z komory pieca, tak aby zgromadzone w komorze ciepło nie kontynuowało podgrzewania produktów, aż do ich spalenia. Wilgoć również może zniszczyć strukturę i smak produktów.

**Z
AUTO.MATIC**

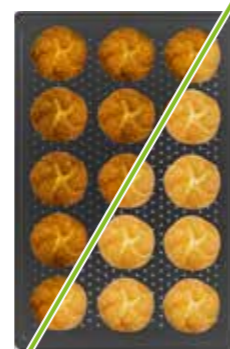
Dzięki technologii AUTO.MATIC drzwiczki pieca otwierają się automatycznie, kiedy zakończy się cykl pieczenia, dzięki czemu zgromadzone w komorze ciepło może uciec z jej wnętrza, w ten sposób niwelując ryzyko zniszczenia pieczonego produktu. Ręczna interwencja nie jest już potrzebna.

CHLEB

25 minut
180 °C
20%

**BEZ
AUTO.MATIC**

Opóźnienie otwarcia drzwi po zakończeniu cyklu pieczenia:
Wysokie ryzyko.

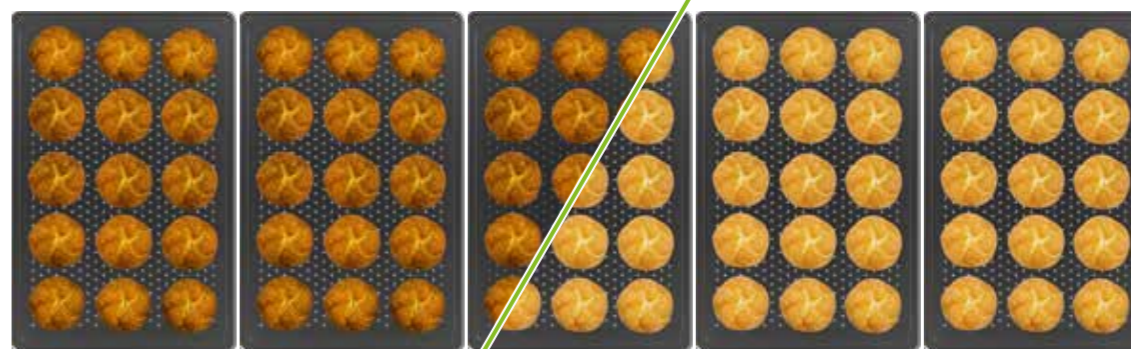


**Z
AUTO.MATIC**

Opóźnienie otwarcia drzwi po zakończeniu cyklu pieczenia:
Brak ryzyka.

**BEZ
AUTO.MATIC**

Opóźnienie otwarcia drzwi po zakończeniu cyklu pieczenia:
Wysokie ryzyko.



**Z
AUTO.MATIC**

Opóźnienie otwarcia drzwi po zakończeniu cyklu pieczenia:
Brak ryzyka.

**BEZ
AUTO.SOFT**

Przejście z jednego etapu pieczenia do kolejnego, w którym jest wymagana duża wyższa temperatura spowoduje gwałtowny wzrost temperatury w komorze pieca, co może wpłynąć negatywnie na produkty delikatne: rezultat pieczenia może być nierównomierny i daleki od doskonałości.

**Z
AUTO.SOFT**

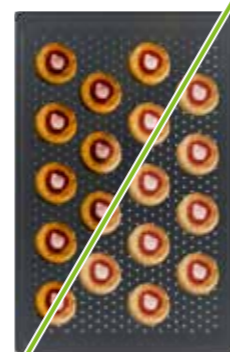
Funkcja AUTO.Soft kontroluje wzrost temperatury w komorze pieca, łagodząc gwałtowne zmiany w taki sposób, aby utrzymać jednorodność obróbki w każdym miejscu, na każdej blasze.

MINI PIZZA STEP 1/2

5 minut
145 °C
20%

**BEZ
AUTO.SOFT**

Czas wzrostu temperatury 145 °C - 180 °C:
1 minuta

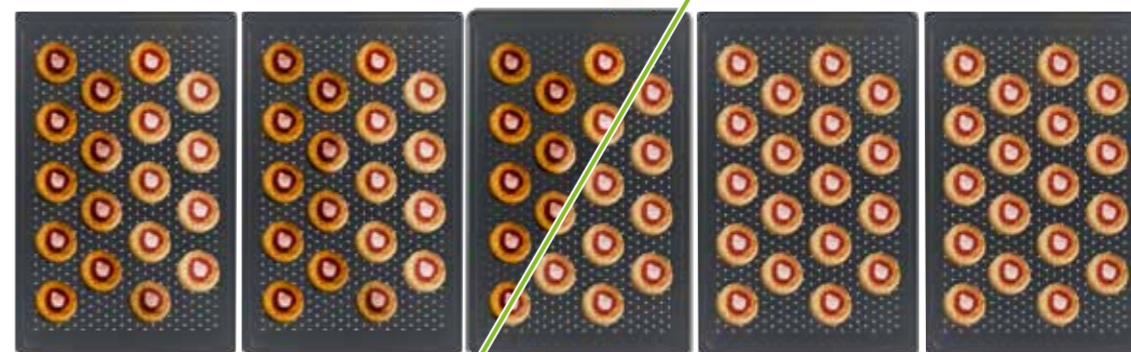


**Z
AUTO.SOFT**

Czas wzrostu temperatury 145 °C - 180 °C:
4 minut

**BEZ
AUTO.SOFT**

Czas wzrostu temperatury 145 °C - 180 °C:
2 minut



**Z
AUTO.SOFT**

Czas wzrostu temperatury 145 °C - 180 °C:
7 minut

**BEZ
SMART.PREHEATING**

Piec nagrzewa wstępnie komorę do ustawionego poziomu temperatury nie biorąc pod uwagę w jaki sposób urządzenie było używane przed rozpoczęciem danego cyklu pieczenia, powoduje to ryzyko, że komora nie będzie wystarczająco nagrzana dla pierwszego cyklu pieczenia danego dnia lub stratę energii podczas fazy wstępnego nagrzewania komory w sytuacji, gdy komora już wcześniej w czasie poprzednich cykli pieczenia zakumulowała odpowiednią ilość ciepła.

**Z
SMART.PREHEATING**

Technologia SMART. Preheating rozpoznaje jakie programy wykonywał piec przed rozpoczęciem danego cyklu pieczenia i w inteligentny sposób dostosowuje wstępne nagrzewanie komory: sprawiając, że będzie bardziej intensywne podczas pierwszego cyklu pieczenia w danym dniu, kiedy piec jest całkowicie wychłodzony, a redukując tę fazę lub nawet pomijając, jeżeli komora pieca już wcześniej była wystarczająco nagrzana, aby od razu rozpocząć pieczenie. Dzięki temu można zawsze uzyskać doskonałe rezultaty pieczenia przy równoczesnej oszczędności czasu i energii.

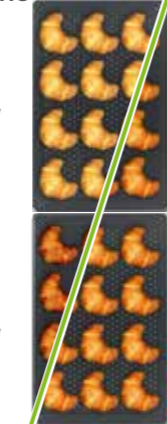
CROISSANTY

PRE 190 °C
18 minut
165 °C



**BEZ
SMART.PREHEATING**

Czas wstępnego nagrzewania:
6 minut
Temperatura komory pieca po wstępnym podgrzaniu:
100 °C



**Z
SMART.PREHEATING**

Czas wstępnego nagrzewania:
9 minut
Temperatura komory pieca po wstępnym podgrzaniu:
165 °C

**BEZ
SMART.PREHEATING**

Czas wstępnego nagrzewania:
6 minut
Temperatura komory pieca po wstępnym podgrzaniu:
100 °C



**Z
SMART.PREHEATING**

Czas wstępnego nagrzewania:
9 minut
Temperatura komory pieca po wstępnym podgrzaniu:
165 °C

Czas wstępnego nagrzewania:
0 minut
Temperatura komory pieca po wstępnym podgrzaniu:
165 °C

DDC - Data Driven Cooking

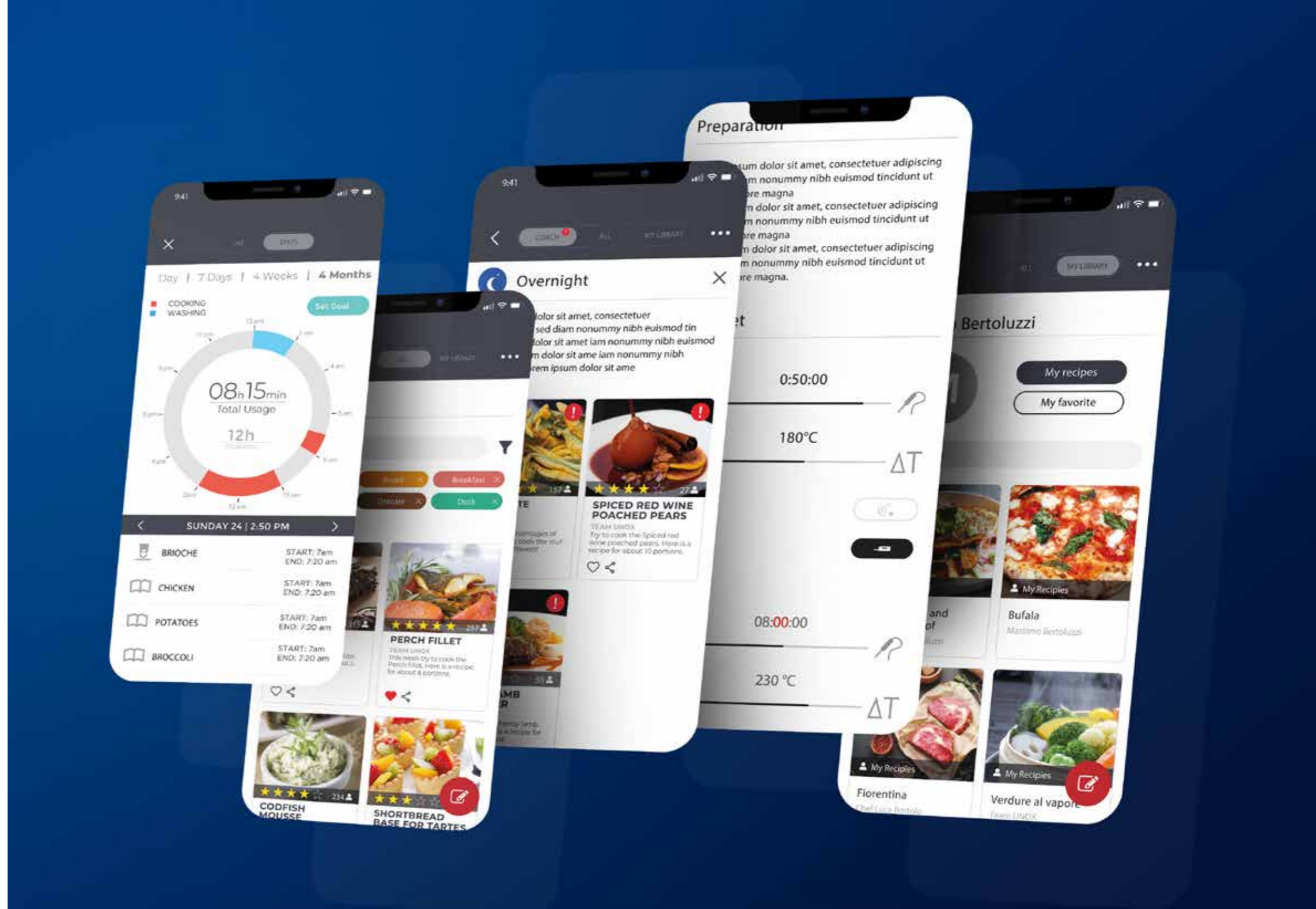
Twój piec jest wyjątkowy, inteligentny i podłączony.

Technologia sztucznej inteligencji Data Driven Cooking została stworzona, aby pomóc Ci wykorzystać pełen potencjał pieców UNOX BAKERLUX SHOP.Pro™: technologia ta gromadzi dane, przetwarza informacje, analizuje wzory użytkowania i dostarcza codzienny raport, łączy cię z chmurą internetową, aby znaleźć i dostarczyć Ci spersonalizowane przepisy i wskazówki dostosowane do Twoich rzeczywistych potrzeb, które przekładają się bezpośrednio na nowe dania w Twoim menu. Dzięki technologii Data Driven Cooking piec UNOX BAKERLUX SHOP.Pro™ staje się czymś więcej niż tylko kuchennym wyposażeniem. Stają się prawdziwym partnerem, który przyczynia się do tworzenia Twojego sukcesu. Technologia Data Driven Cooking jest dostępna dla pieców BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER oraz TOUCH.

Data Driven Cooking.
Bliżej Ciebie, bliżej Twojego sukcesu.



 Obejrzyj video na temat technologii Data Driven Cooking



DDC.Unox i DDC.App Wszystko za jednym kliknięciem.

Za pośrednictwem portalu internetowego ddc.unox.com i aplikacji DDC.UNOX masz kontrolę nad każdym piecem BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER i TOUCH, które są podłączone bezpośrednio do Twojego komputera lub smartfona. Możesz monitorować ich działanie w czasie rzeczywistym, gromadzić i analizować dane użytkownika i dane HACCP na odległość, tworzyć przepisy na Swoim komputerze i wysłać je do wszystkich podłączonych pieców za pomocą jednego kliknięcia.

DDC.Stats Monitorowanie w celu ciągłego doskonalenia.

Piec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER monitoruje i analizuje poziom zużycia wody i energii, rejestruje czasy trwania cykli pieczenia, mierzy czas, kiedy drzwiczki pieca pozostają otwarte: funkcja DDC.Stats na panelu sterowania przetwarza te dane na zrozumiałe, cenne i użyteczne informacje, które pomogą użytkownikowi zidentyfikować każdą okazję do wprowadzenia zmian na lepsze i wyeliminować wszelkie marnotrawstwo, zwiększając w ten sposób dzienny zysk.

Unox Intensive Baking

Zdecydowałeś się nie zadowalać się byle czym. Maksymalna wydajność pieczenia.

Doprowadź proces pieczenia do perfekcji, sprzedaj, powtórz. Przez cały dzień, każdego dnia.

W przypadku napiętych harmonogramów w przestrzeni komercyjnej, w której podstawową działalność stanowi sprzedaż wypieków, priorytetem są to wysokie standardy jakości, powtarzalność rezultatów, szybkość realizacji, oszczędność energii i niezawodność. Właśnie to było naszym celem i właśnie to umożliwiliśmy. UNOX INTENSIVE. Cooking przekłada się na maksymalną wydajność pieczenia, aby zmaksymalizować produkcję i różnorodność dostaw. Jakość gwarantuje otrzymany certyfikat ENERGY STAR. Uwierzytelnij swój sukces.



DRY.Plus

Usuwanie wilgoci dla uzyskania maksimum smaku.

Podczas pieczenia produktów drożdżowych lub na zakwasie, obecność wilgoci podczas końcowych etapów obróbki może negatywnie wpłynąć na osiągnięcie pożądanego rezultatu. Technologia DRY.Plus usuwa wilgotne powietrze z komory pieczenia, likwidując zarówno wilgoć uwalnianą przez poddawane obróbce produkty, jak i tę generowaną przez system STEAM.Plus we wcześniejszych etapach pieczenia. Technologia DRY.Plus wspiera zatem prawidłowe formowanie wewnętrznej struktury produktu, gwarantując jednocześnie doskonałą konsystencję, która pozostaje taka sama nawet kilka godzin po zakończeniu pieczenia. Przyzwyczajaj się do robienia wielkich rzeczy.

STEAM.Plus

Wilgotność na żądanie, dla uzyskania idealnego wypieku

Podczas odpiekania głęboko zamrożonych produktów efektywne wykorzystanie wilgoci sprzyja nie tylko rozwojowi wewnętrznej struktury, ale również umożliwia uzyskanie złocistej skórki na zewnętrznej powierzchni produktu. Technologia STEAM.Plus umożliwia szybkie wygenerowanie w komorze pieca wilgoci od temperatury 90 ° C do 260 ° C, dzięki czemu można uzyskać doskonałe rezultaty dla każdej partii poddawanych obróbce produktów.

AIR.Plus

Rozprowadza, ujednotolica, przekształca.

Technologia AIR.Plus gwarantuje idealną dystrybucję powietrza i ciepła w komorze pieca, w celu uzyskania jednolitych rezultatów w każdym miejscu na każdej blasze. Dzięki technologii AIR.Plus, po zakończeniu pieczenia poddane obróbce produkty spożywcze będą miały równomierny kolor, a ich tekstura pozostanie nienaruszona przez wiele godzin po zakończeniu pieczenia. W piecach BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH i LED można wybrać dwie różne prędkości obrotów wentylatora, aby umożliwić użytkownikowi pieczenie zarówno lekkich jak i cięższych produktów bez konieczności ograniczania różnorodności oferty.

EFFICIENT.Power™

Moc i wydajność.

BAKERLUX SHOP.Pro™ to gwarancja maksymalnej wydajności i oszczędności.

Maksymalna prędkość z jaką wzrasta temperatura i precyzja z jaką jest później utrzymywana, energooszczędność gwarantowana dzięki szybkiej powłokę o niskiej przepuszczalności ciepła w połączeniu z bardzo skutecznymi materiałami izolacyjnymi.

W liczbach?

300 sekund, aby przejść od 60 do 260 °C.

Najlepsza w swojej klasie wydajność pracy w cyklu konwekcyjnym potwierdzona certyfikatem ENERGY STAR.

Szczegóły robią różnicę. I Ty o tym wiesz.

BAKERLUX SHOP.Pro™

Drzwi pieca otwierane do dołu lub na bok.
Dla każdej przestrzeni i dla dowolnego zastosowania.



PODWÓJNA SZYBA



SZKŁO ŁATWE DO CZYSZCZENIA.



PANEL DOTYKOWY W PIECACH
MASTER I TOUCH



SYSTEM WIELU WENTYLATORÓW



KONSTRUKCJA ZE STALI NIERDZEWNEJ



OŚWIETLENIE LED



DRZWI OTWIERANE W DÓŁ (dla modeli Rossella, Elena, Arianna i Stefania, wersji TOUCH, LED oraz GO)



MATERIAŁY IZOLACYJNE O WYSOKIEJ
SKUTECZNOŚCI



IPX4



POŁĄCZENIE INTERNET/WI-FI (OPCJA)



DRZWI Z SYSTEMEM CICHEGO DOMYKANIA



PORT USB



ERGONOMICZNA KLAMKA



DRZWI OTWIERANE W LEWO (dla pieców Camilla i Vittoria oraz dla wszystkich modeli MASTER Matic i TOUCH Matic)

Dowiedz się więcej. Obejrzyj video "Perfection is now" na oficjalnym kanale firmy UNOX na YouTube.



Certyfikowany Okap Ventless

Okap kondensacyjny firmy UNOX jest idealnym rozwiązaniem przy instalacji Twojego pieca BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH lub LED w dowolnym punkcie Twojego sklepu, nawet w dużej odległości od lub bez* zamontowanego w suficie okapu wentylacyjnego.

Wewnątrz znajduje się samoczyszczący filtr, który usuwa zarówno zapachy jak i ciepło utajone oraz odczuwalne ze spalin wyrzucanych przez kominek, nie ma konieczności konserwacji i czyszczenia filtra.

Okapy firmy UNOX zachowują styl i wzornictwo samego pieca, łącząc oba urządzenia w jeden potężny, cichy i wydajny system.

* podlega weryfikacji i zatwierdzeniu przez lokalne władze i przepisy



Okap Waterless

Okapy Ventless muszą być podłączone do źródła zasilającego w wodę, ale nie wszystkie sklepy lub działy piekarnicze są wyposażone w doprowadzenie bieżącej wody. Okap UNOX Waterless do pieców BAKERLUX SHOP.Pro™ powstał, aby sprostać tym potrzebom i może niwelować zapachy powstałe podczas pieczenia bez użycia wody.

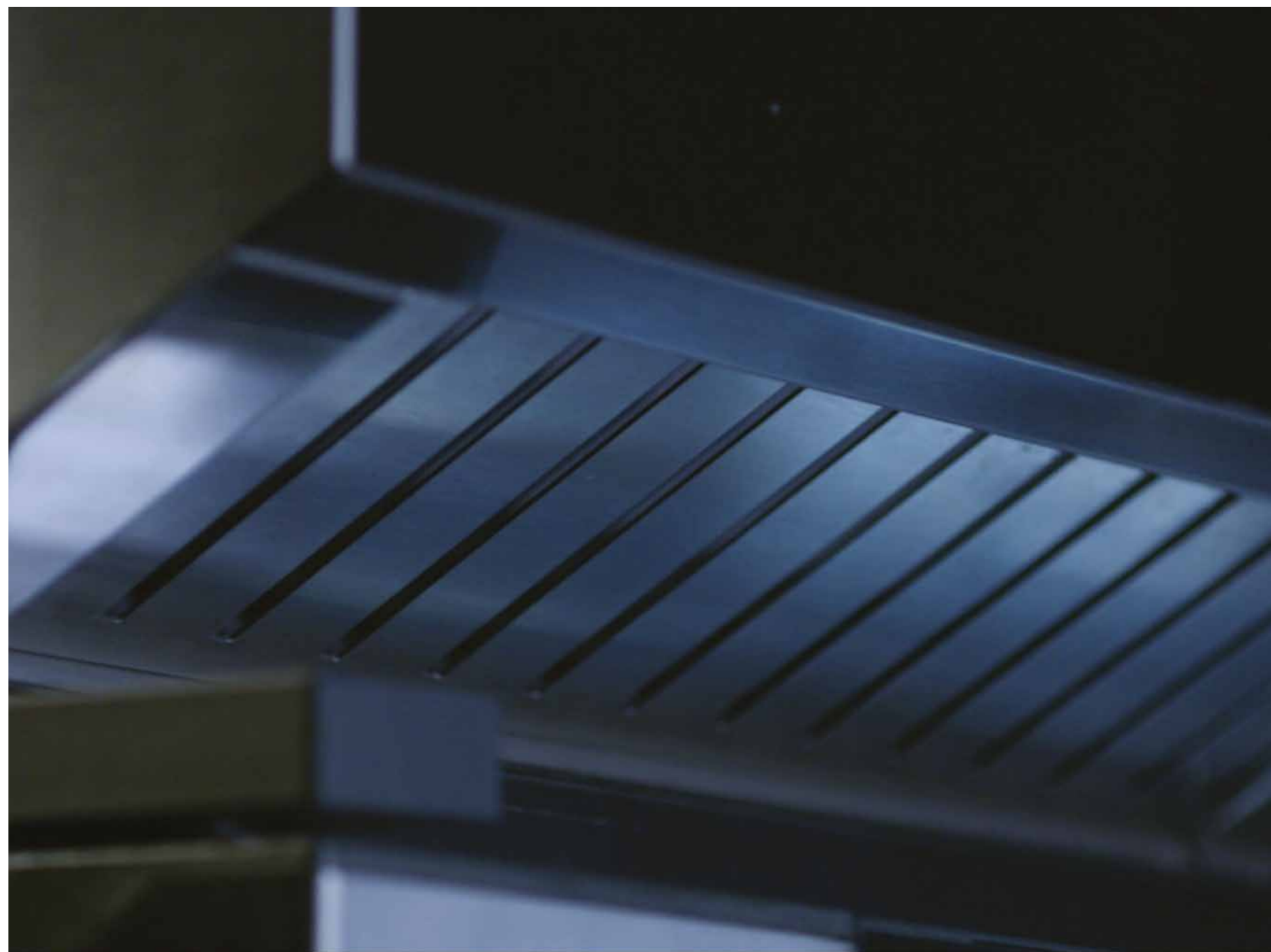
Okap Waterless może być instalowany do wszystkich wersji pieców BAKERLUX SHOP.PRO™ i nie wymaga przyłącza wody.



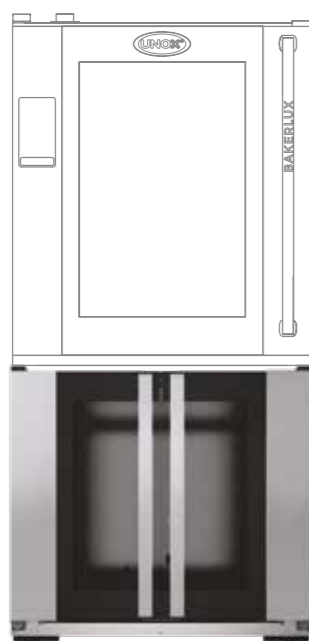
Okap do zabudowy

Całkowicie nowy okap UNOX przeznaczony do zabudowy, wyposażony w filtr z węglem aktywnym, umożliwia prawidłowe korzystanie z pieca BAKERLUX SHOP.PRO, nawet gdy jest zainstalowany wewnątrz mebla/zabudowy lub na stanowisku obsługi, w pełni wykorzystując dostępną przestrzeń.

Dzięki BAKERLUX SHOP.Pro™ oraz wbudowanemu okapowi poprawisz wrażenia klientów, poszerzysz swoją ofertę i zwiększysz rentowność na metr kwadratowy swojego pomieszczenia.



One dbają o Twoje produkty.



Komory wzrostowe do pieców BAKERLUX SHOP.Pro™, dostępne dla wersji MASTER, TOUCH i LED, precyzyjnie kontrolują temperaturę i wilgotność w każdym momencie podczas trwania procesu wyrastania ciasta, zapewniając jednolite rezultaty zawsze wierne tradycji.

Komory wzrostowe BAKERLUX SHOP.Pro™ umożliwiają użytkownikowi ustawienie żądanego procentowego poziomu wilgotności wewnątrz komory w celu osiągnięcia doskonałych rezultatów za każdym razem, dla każdego przepisu.



BAKING ESSENTIALS

Kolekcja blach piekarniczych Baking Essentials to najlepsze narzędzie jakie możesz mieć, aby w pełni wykorzystać technologię pieczenia Twojego BAKERLUX SHOP.Pro™.

Każda blacha charakteryzuje się szczególnymi właściwościami, które zostały wymyślone, zaprojektowane i stworzone do konkretnych celów. Idealna blacha dla doskonałych rezultatów.



PIECZENIE

FORO.BAKE

Perforowana blacha aluminiowa.



IDEALNA DO:

- Wyrobów cukierniczych
- Ciast
- Pieczenia na matach silikonowych

ZALETY

- Perforowana powierzchnia umożliwia lepszą transpirację wilgoci
- Bardzo niskie brzegi dla maksymalnej równomierności

FORO.BLACK

Nieprzywierająca perforowana blacha aluminiowa.



IDEALNA DO:

- Croissantów
- Świeżego chleba
- Ciastek duńskich
- Wyrobów cukierniczych

ZALETY

- Papier do pieczenia nie jest konieczny
- Bardzo niskie brzegi dla maksymalnej równomierności

FAKIRO™

Blacha aluminiowa o grubości 12 mm, gładka po jednej stronie i ryflowana po drugiej w zależności od pożądanego zastosowania.



IDEALNA DO:

- Pizza
- Pieczywo typu Focaccia
- Chleb
- Kanapki

ZALETY

- Pieczywo typu Focaccia oraz kanapki podgrzewane w zaledwie 3 minuty
- 13 mm grubości dla efektu pieczenia jak na kamieniu

PIECZENIE

FAKIRO.GRILL

Blacha aluminiowa z powłoką nieprzywierającą o grubości 12 mm, gładka po jednej stronie i ryflowana po drugiej w zależności od pożądanego zastosowania.



IDEALNA DO:

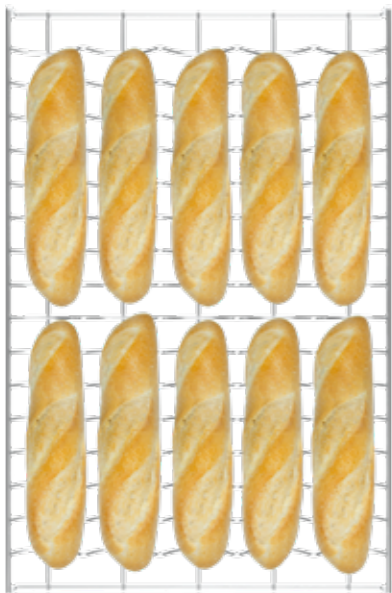
- Pizza
- Pieczywo typu Focaccia
- Chleba
- Kanapek

ZALETY

- Pizza z chrupiącą podstawą gotowa zaledwie w 4 minuty
- 13 mm grubości dla efektu pieczenia jak na kamieniu

BAGUETTE.GRID

Ultralekka chromowana blacha do pieczenia 5 dużych bagietek.



IDEALNA DO:

- Mrożonych bagietek
- Mrożonych kanapek z bagietek

ZALETY

- Upieczone do 10 mini-bagietek w 18 minut
- Maksymalna dystrybucja ciepła dla szybkiego pieczenia

FORO.BAGUETTE BLACK

Aluminiowa perforowana blacha z powłoką nieprzywierającą, z 5 wgłębieniami do pieczenia bagietek.



IDEALNA DO:

- Świeżych bagietek
- Świeżych kanapek z bagietek

ZALETY

- 5 idealnie oddzielonych i jednakowych bagietek
- Szybkie i łatwe czyszczenie

BAKE.BLACK

Blacha aluminiowa z powłoką nieprzywierającą.



IDEALNA DO:

- Croissantów
- Duńskich ciastek
- Wyrobów cukierniczych

ZALETY

- Papier do pieczenia nie jest konieczny
- Bardzo niskie brzegi dla maksymalnej równomierności

BAKE

Blacha aluminiowa.



IDEALNA DO:

- Wyrobów cukierniczych
- Ciast
- Pieczenia na matach silikonowych

ZALETY

- Cienka powierzchnia umożliwiająca szybki transfer ciepła
- Bardzo niskie brzegi dla maksymalnej równomierności

BAKING ESSENTIALS.

Będzie tak jakbyś posiadał drugą parę rąk.

BAKING ESSENTIALS

FORO.BAKE



DOSTĘPNE W ROZMIARACH:

- 600X400 Art.: TG 410
- 460X330 Art.: TG 310

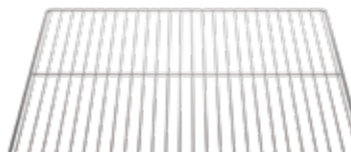
FAKIRO™



DOSTĘPNE W ROZMIARACH:

- 600X400 Art.: TG 440
- 460X330 Art.: TG 335

CHROMO.GRID



DOSTĘPNE W ROZMIARACH:

- 600X400 Art.: GRP 405
- 460X330 Art.: GRP 305

FORO.BAGUETTE BLACK



DOSTĘPNE W ROZMIARACH:

- 600X400 Art.: TG 435

FORO.BLACK



DOSTĘPNE W ROZMIARACH:

- 600X400 Art.: TG 430
- 460X330 Art.: TG 330

FAKIRO.GRILL



DOSTĘPNE W ROZMIARACH:

- 600X400 Art.: TG 465

BAGUETTE.GRID



DOSTĘPNE W ROZMIARACH:

- 600X400 Art.: GRP 410
- 460X330 Art.: GRP 310

FORO.BAGUETTE



DOSTĘPNE W ROZMIARACH:

- 600X400 Art.: TG 445

STEEL.BAKE



DOSTĘPNE W ROZMIARACH:

- 600X400 Art.: TG 450

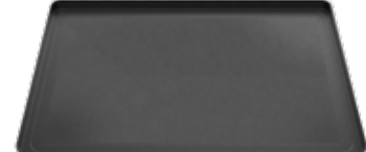
BAKE



DOSTĘPNE W ROZMIARACH:

- 600X400 Art.: TG405
- 460X330 Art.: TG305

BAKE.BLACK



DOSTĘPNE W ROZMIARACH:

- 600X400 Art.: TG460

FORO.SILICO



DOSTĘPNE W ROZMIARACH:

- 600X400 Art.: TG 415
- 460X330 Art.: TG 315



UNOX.Care Programme

Chroń wydajność na jaką zasługujesz.

Systemy filtracyjny do wody UNOX.Pure zmniejsza ilość znajdujących się w wodzie substancji, które przyczyniają się do powstawania osadów kamienia kotłowego i / lub rdzy wewnątrz komory pieca, które z kolei powodują nieprawidłowe funkcjonowanie i awarie urządzeń.

Filtry UNOX są łatwe do zainstalowania w każdym piecu lub kolumnie BAKERLUX SHOP.Pro™.

W przypadku większych pieców jak Camilla i Vittoria UNOX zaleca system UNOX.Pure, natomiast w przypadku pieców o mniejszych rozmiarach system Bakery.Pure jest wystarczający, aby zapewnić - dla większości zastosowań - rok bezawaryjnego funkcjonowania.

Panele sterowania w piecach MASTER i TOUCH monitorują ilość wody przefiltrowanej przez systemy Bakery.Pure i UNOX.Pure i automatycznie powiadają użytkownika urządzenia, gdy nadejdzie czas wymiany filtra, w ten sposób optymalizując jego użytkowanie.



UNOX.Pure
Art.: XHC003



Bakery.Pure
Art.: XHC010



DET&Rinse SPRAY
Art.: DB1044

Prawdziwie doskonała linia.

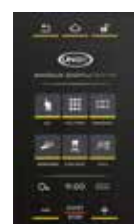
DRZWI PIECA OTWIERANE DO DOŁU

4 600x400 3 600x400 4 460x330 3 460x330



ROSSELLA ELENA ARIANNA STEFANIA

MASTER



Rodzaj otwarcia				
Rodzaj zamknięcia				
Odległość pomiędzy blachami				
Częstotliwość				
Napięcie				
Moc elektryczna				
Wymiary WxDxH (mm)				
Ciężar				

TOUCH



Rodzaj otwarcia				
Rodzaj zamknięcia				
Odległość pomiędzy blachami				
Częstotliwość				
Napięcie				
Moc elektryczna				
Wymiary WxDxH (mm)				
Ciężar				

TOUCH



Rodzaj otwarcia	XEFT-04EU-ETDV Drzwi pieca otwierane do dołu	XEFT-03EU-ETDV Drzwi pieca otwierane do dołu	XEFT-04HS-ETDV Drzwi pieca otwierane do dołu	XEFT-03HS-ETDV Drzwi pieca otwierane do dołu
Rodzaj zamknięcia	Ręczny	Ręczny	Ręczny	Ręczny
Odległość pomiędzy blachami	75mm	75mm	75mm	75mm
Częstotliwość	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Napięcie	400 V - 3N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N
Moc elektryczna	6.9 KW	3.5 KW	3.5 KW	3 KW
Wymiary WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Ciężar	57kg	46kg	39kg	36 kg

LED



Rodzaj otwarcia	XEFT-04EU-ELDV Drzwi pieca otwierane do dołu	XEFT-03EU-ELDV Drzwi pieca otwierane do dołu	XEFT-04HS-ELDV Drzwi pieca otwierane do dołu	XEFT-03HS-ELDV Drzwi pieca otwierane do dołu
Rodzaj zamknięcia	Ręczny	Ręczny	Ręczny	Ręczny
Odległość pomiędzy blachami	75mm	75mm	75mm	75mm
Częstotliwość	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Napięcie	400 V - 3N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N
Moc elektryczna	6.9 KW	3.5 KW	3.45 KW	3 KW
Wymiary WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Ciężar	57kg	46kg	39 kg	36 kg

GO



Rodzaj otwarcia	XEFT-04EU-EGDN Drzwi pieca otwierane do dołu	XEFT-03EU-EGDN Drzwi pieca otwierane do dołu	XEFT-04HS-EGDN Drzwi pieca otwierane do dołu	XEFT-03HS-EGDN Drzwi pieca otwierane do dołu
Rodzaj zamknięcia	Ręczny	Ręczny	Ręczny	Ręczny
Odległość pomiędzy blachami	75mm	75mm	75mm	75mm
Częstotliwość	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Napięcie	400 V - 3N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N
Moc elektryczna	6.9 KW	3.5 KW	3.5 KW	3 KW
Wymiary WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Ciężar	57kg	46kg	39 kg	36 kg

DRZWI PIECA OTWIERANE OD PRAWY DO LEWEJ /MATIC

10 600x400 6 600x400 4 600x400 3 600x400 4 460x330 3 460x330



CAMILLA.MATIC VITTORIA.MATIC ROSSELLA.MATIC ELENA.MATIC ARIANNA.MATIC STEFANIA.MATIC

Rodzaj otwarcia	XEFT-10EU-EMRV Od prawej do lewej	XEFT-06EU-EMRV Od prawej do lewej	XEFT-04EU-EMRV Od prawej do lewej	XEFT-03EU-EMRV Od prawej do lewej	XEFT-04HS-EMRV Od prawej do lewej	XEFT-03HS-EMRV Od prawej do lewej
Rodzaj zamknięcia	Elektryczne zamykanie	Elektryczne zamykanie	Elektryczne zamykanie	Elektryczne zamykanie	Elektryczne zamykanie	Elektryczne zamykanie
Odległość pomiędzy blachami	75mm	75mm	75mm	75mm	75mm	75mm
Częstotliwość	50/60 Hz	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	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N
Moc elektryczna	15.5 kW	10.3 kW	6.9 KW	3.5 KW	3.5 KW	3 KW
Wymiary WxDxH (mm)	800x811x952	800x811x682	800x811x502	800x811x427	600x669x502	600x669x427
Ciężar	96 kg	72 kg	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg

Rodzaj otwarcia	XEFT-10EU-ETRV Od prawej do lewej	XEFT-06EU-ETRV Od prawej do lewej	XEFT-04EU-ETRV Od prawej do lewej	XEFT-03EU-ETRV Od prawej do lewej	XEFT-04HS-ETRV Od prawej do lewej	XEFT-03HS-ETRV Od prawej do lewej
Rodzaj zamknięcia	Elektryczne zamykanie	Elektryczne zamykanie	Elektryczne zamykanie	Elektryczne zamykanie	Elektryczne zamykanie	Elektryczne zamykanie
Odległość pomiędzy blachami	75mm	75mm	75mm	75mm	75mm	75mm
Częstotliwość	50/60 Hz	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	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N
Moc elektryczna	15.5 kW	10.3 kW	6.9 KW	3.5 KW	3.5 KW	3 KW
Wymiary WxDxH (mm)	800x811x952	800x811x682	800x811x502	800x811x427	600x669x502	600x669x427
Ciężar	96 kg	72 kg	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg

Rodzaj otwarcia	XEFT-10EU-ETRV-MT Od prawej do lewej	XEFT-06EU-ETRV-MT Od prawej do lewej				
Rodzaj zamknięcia	Ręczny	Ręczny				
Odległość pomiędzy blachami	75mm	75mm				
Częstotliwość	50/60 Hz	50/60 Hz				
Napięcie	400 V - 3N	400 V - 3N				
Moc elektryczna	15.5 kW	10.3 kW				
Wymiary WxDxH (mm)	800x811x952	800x811x682				
Ciężar	96 kg	72 kg				

Rodzaj otwarcia	XEFT-10EU-ETLV Od prawej do lewej	XEFT-06EU-ELRV Od prawej do lewej				
Rodzaj zamknięcia	Ręczny	Ręczny				
Odległość pomiędzy blachami	75mm	75mm				
Częstotliwość	50/60 Hz	50/60 Hz				
Napięcie	400 V - 3N	400 V - 3N				
Moc elektryczna	15.5 kW	10.3 kW				
Wymiary WxDxH (mm)	800x811x952	800x811x682				
Ciężar	96 kg	72 kg				

Rodzaj otwarcia	XEFT-10EU-EGRN Od prawej do lewej	XEFT-06EU-EGRN Od prawej do lewej				
Rodzaj zamknięcia	Ręczny	Ręczny				
Odległość pomiędzy blachami	75mm	75mm				
Częstotliwość	50/60 Hz	50/60 Hz				
Napięcie	400 V - 3N	400 V - 3N				
Moc elektryczna	15.5 kW	10.3 kW				
Wymiary WxDxH (mm)	800x811x952	800x811x682				
Ciężar	96 kg	72 kg				

Uwaga:

Drzwi otwierane od lewej do prawej strony: na przykładzie symbolu XEFT-10EU-EMLV (L= lewa) (R= prawa)

Poproś o więcej

600X400

460X330

OKAP



OKAP Z KONDENSEM PARY WODNEJ

Pasuje do modeli: MASTER, TOUCHILIED.
Częstotliwość: 50 / 60 Hz
Moc elektryczna 0,2 kW
Exhaust chimney diameter: 121 mm
Min. przepływ powietrza: 550 m³/h
Maks. przepływ powietrza: 750 m³/h
Wymiary : 800x863x276 WxDxH mm
Ciężar: 23 kg
Art.: XEKHT-HCEU

OKAP Z KONDENSEM PARY WODNEJ

Pasuje do modeli: MASTER, TOUCHILIED.
Częstotliwość: 50 / 60 Hz
Moc elektryczna 0,2 kW
Exhaust chimney diameter: 121 mm
Min. przepływ powietrza: 550 m³/h
Maks. przepływ powietrza: 750 m³/h
Wymiary : 600x731x276 WxDxH mm
Ciężar: 21 kg
Art.: XEKHT-HCHS



OKAP WATERLESS

Pasuje do modeli: MASTER, TOUCHILIED i CO.
Częstotliwość: 50 / 60 Hz
Moc elektryczna 0,1 kW
Wymiary : 800x863x205 WxDxH mm
Ciężar: 25 kg
Art.: XEKHT-ACEU

OKAP WATERLESS

Pasuje do modeli: MASTER, TOUCHILIED i CO.
Częstotliwość: 50 / 60 Hz
Moc elektryczna 0,1 kW
Wymiary : 600x731x205 WxDxH mm
Ciężar: 15 kg
Art.: XEKHT-ACHS



WBUDOWANY ZESTAW INSTALACYJNY
Kompatybilny jedynie z modelami ARIANNA
Wymiary : 600x697x100 WxDxH mm
Ciężar: 8,5 Kg

KOMORA WZROSTOWA



KOMORA WZROSTOWA

Pasuje do modeli: MASTER, TOUCHILIED.
Pojemność: 8 600x400
Napięcie: 220-240V-1PH+N+PE
Częstotliwość: 50 / 60 Hz
Moc elektryczna: 1,2 Kw
Wymiary : 800x792x750 WxDxH mm
Ciężar: 37 kg
Art.: XEKPT-08EU-C

KOMORA WZROSTOWA

Pasuje do modeli: MASTER, TOUCHILIED.
Pojemność: 8 460x330
Napięcie: 220-240V-1PH+N+PE
Częstotliwość: 50 / 60 Hz
Moc elektryczna: 1,2 Kw
Wymiary : 600x711x750 WxDxH mm
Ciężar: 35 kg
Art.: XEKPT-08HS-C

KOMORA WZROSTOWA

Pasuje do modeli: MASTER, TOUCHILIED.
Pojemność: 10 600x400
Napięcie: 220-240V-1PH+N+PE
Częstotliwość: 50 / 60 Hz
Moc elektryczna 1,2 Kw
Wymiary : 800x792x886 WxDxH mm
Ciężar: 42 kg
Art.: XEKPT-10EU-C

ZESTAW DO ŁĄCZENIA URZĄDZEŃ USTAWIONYCH W KOLUMNIE



ZESTAW DO ŁĄCZENIA URZĄDZEŃ USTAWIONYCH W KOLUMNIE

Pasuje do każdego modelu.
Zawiera wszystkie niezbędne elementy do zainstalowania dwóch pieców w kolumnie.
Art.: XWKQT-00EF-E

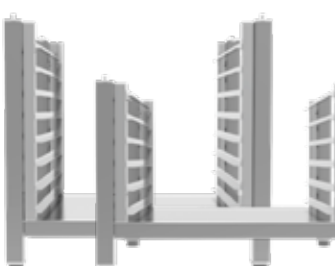
ZESTAW DO ŁĄCZENIA URZĄDZEŃ USTAWIONYCH W KOLUMNIE

Zawiera wszystkie niezbędne elementy do zainstalowania dowolnego pieca w kolumnie na ROSSELLA w dowolnej wersji.
Art.: XWKQT-04EF-E

ZESTAW DO ŁĄCZENIA URZĄDZEŃ USTAWIONYCH W KOLUMNIE

Pasuje do każdego modelu.
Zawiera wszystkie niezbędne elementy do zainstalowania dwóch pieców w kolumnie.
Art.: XWKQT-00HS-E

PODSTAWY



WYSOKA PODSTAWA Z PROWADNICAMI

Pasuje do każdego modelu.
Wymiary : 794X688X738 WDXH mm
Odległość pomiędzy blachami: 60mm
Ciężar: 10 kg
Art.: XEKRT-08EU-H

WYSOKA PODSTAWA Z PROWADNICAMI

Pasuje do każdego modelu.
Wymiary : 594X546X783 WDXH mm
Odległość pomiędzy blachami: 60mm
Ciężar: 9 kg
Art.: XWKRT-08HS-H

PODSTAWA ŚREDNIA Z PROWADNICAMI

Pasuje do każdego modelu.
Wymiary : 794X688X559 WDXH mm
Odległość pomiędzy blachami: 60mm
Ciężar: 7 kg
Art.: XEKRT-06EU-M

PODSTAWA ŚREDNIA Z PROWADNICAMI

Pasuje do każdego modelu.
Wymiary : 594X546X559 WDXH mm
Odległość pomiędzy blachami: 60mm
Ciężar: 6 kg
Art.: XWKRT-06HS-M

PODSTAWA NISKA

Pasuje do każdego modelu.
Wymiary : 794X688X150 WxDxH mm
Ciężar: 4 kg
Art.: XWKRT-00EF-F

PODSTAWA NISKA

Pasuje do każdego modelu.
Wymiary : 594X546X150 WxDxH mm
Ciężar: 3 kg
Art.: XWKRT-00HS-F

600X400

460X330

ZBIORNIK NA WODĘ

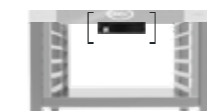


ZBIORNIK WODY DLA POJEDYNCZEGO PIECA Z POMPA CATERINGOWA

Pasuje do modeli: MASTER, TOUCHILIED.
Art.: XHC021

ZBIORNIK WODY DLA POJEDYNCZEGO PIECA Z POMPA CATERINGOWA

Pasuje do modeli: MASTER, TOUCHILIED.
Art.: XHC020

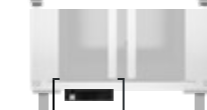


ZBIORNIK NA WODĘ DLA rozWIĄZAŃ MAXI.LINK

Pasuje do modeli: MASTER, TOUCHILIED.
Art.: XHC023

ZBIORNIK NA WODĘ DLA rozWIĄZAŃ MAXI.LINK

Pasuje do modeli: MASTER, TOUCHILIED.
Art.: XHC022



ZBIORNIK NA WODĘ DLA KOMÓR WZROSTOWYCH

Pasuje do modeli: MASTER, TOUCHILIED.
Art.: XHC024

ZBIORNIK NA WODĘ DLA KOMÓR WZROSTOWYCH

Pasuje do modeli: MASTER, TOUCHILIED.
Art.: XHC024

ZBIORNIK WODY DLA POJEDYNCZEGO PIECA Z POMPA CATERINGOWA

Dostępne jedynie dla piecy z systemem pompy.
Art.: XHC026

ZBIORNIK WODY DLA POJEDYNCZEGO PIECA Z POMPA CATERINGOWA

Dostępne jedynie dla piecy z systemem pompy.
Art.: XHC026

INNE AKCESORIA



POMPA CATERINGOWA

Pasuje do modeli: MASTER, TOUCHILIED. 600x400 & 460x330
Art.: XHC016

BRZĘCZYK

Pasuje do każdego modelu 600x400 & 460x330.
Art.: XEC015

ZESTAW KÓŁEK

Pasuje do każdego modelu 600x400 & 460x330.
Art.: XUC012

ZESTAW NÓZEK DO PIECÓW

Pasuje do każdego modelu 600x400.
Art.: XUC035

ZESTAW NÓZEK DO PIECÓW

Pasuje do każdego modelu 460x330.
Art.: XUC025

ZESTAW NÓZEK DO KOMÓR WZROSTOWYCH

Pasuje do każdego modelu 600x400 & 460x330.
Art.: XUC045

UNOX.CARE



UNOX.PURE - SYSTEM FILTRUJĄCY.

Pasuje do modeli: CAMILLA i VITTORIA MASTER, TOUCHILIED.
Art.: XHC003

UNOX.PURE - WYMIENNY WKŁAD DO FILTRA

Pasuje do modeli: CAMILLA e VITTORIA MASTER, TOUCHILIED.
Wymienny wkład do filtra
Art.: XHC004

BAKERY.PURE - SYSTEM FILTRUJĄCY.

Pasuje do modeli: ROSSELLA, ELENA, ARIANNA & STEFANIA MASTER, TOUCHILIED.
Art.: XHC010

BAKERY.PURE - WYMIENNY WKŁAD DO FILTRA

Pasuje do modeli: ROSSELLA, ELENA, ARIANNA & STEFANIA MASTER, TOUCHILIED.
Art.: XHC011

DET&RINSE™ SPRAY

Detergent myjąco - nabylszczający o wzmożonym działaniu do piecy BAKERLUX SHOP.Pro™.
Art.: DB1044

ZESTAW DO MYCIA RĘCZNEGO

Zawiera odpływ wody, syfon, przyłącze oraz 1 butelkę sprayu DET&Rinse™ (750ML)
Art.: XUC013

ZESTAW MYJĄCY Z PRYSZNICEM

Zawiera odpływ wody, syfon, przyłącze, przykrywa zabezpieczająca przed wyciekami wody, zestaw prysznicowy oraz 1 butelkę sprayu DET&Rinse™ (750ML)
Art.: XHC027

WYPOSAŻENIE DODATKOWE DLA POŁĄCZENIA INTERNETOWEGO W PIECACH BAKERLUX SHOP.Pro™

Pasuje do modeli: BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER i TOUCH.

POŁĄCZENIE INTERNETOWE



zestaw do podłączenia LAN
Art.: XEC011

zestaw do podłączenia Wi-Fi
Art.: XEC012

Ilustracja przedstawia zestaw XEC012

URZĄDZENIA 600x400 & 460x330

● Standard ○ Opcja — Nie dostępne

MASTER
TOUCH
LED
GO

METODY OBRÓBK

Pieczenie konwekcyjne z temperaturą regulowaną w zakresie od 30°C do 260 °C	●	●	●	●
Pieczenie Konwekcyjne z wykorzystaniem Wilgotności i temperaturą regulowaną w zakresie od 48°C do 260°C	●	●	●	—
Maksymalna temperatura wstępnego nagrzewania komory 260 °C	●	●	●	●

AUTOMATYCZNE I ZAAWANSOWANE PROGRAMOWANIE

Etapy pieczenia	9	9	3	3
SZYBKIE PROGRAMY	—	—	12	12
PROGRAMY:	896	99	99	99
PROGRAMYS: istnieje możliwość przypisania nazw i zdjęć do zapisanych w pamięci urządzenia programów	●	●	—	—
PROGRAMY: przepisy mogą być zapisane w pamięci urządzenia z nadaną nazwą	●	●	—	—
MULTI.Time: zarządza ponad 10 timerami, aby monitorować jednoczesne pieczenie różnych produktów	●	—	—	—
Podłączenie do Internetu za pośrednictwem kabla	○	○	—	—
DATA DRIVEN COOKING: Gromadzi dane, przetwarza informacje i analizuje jak urządzenie jest użytkowane, a następnie dostarcza wskazówki dostosowane do potrzeb użytkownika	●	●	—	—

DYSTRYBUCJA POWIETRZA W KOMORZE PIECA

Technologia AIR.Plus: 2 prędkości przepływu powietrza w komorze, możliwość ich regulacji przez użytkownika	●	●	●	—
Technologia AIR.Plus: kilka wentylatorów pracujących ze zmianą kierunku obrotów	●	●	●	●

KONTROLA WILGOTNOŚCI W KOMORZE PIECA

Technologia STEAM.Plus: połączone pieczenie konwekcyjne z wykorzystaniem wilgotności (zakres 20-40-60-100%)	●	●	●	—
Technologia DRY.Plus: usuwa wilgoć z komory pieca	●	●	●	●
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: upiecz jedną blachę lub w pełni załaduj piec, a uzyskasz dokładnie te same rezultaty.	●	—	—	—
Technologia AUTO.Soft: monitoruje wzrosty temperatury dla zapewnienia całkowitej równomierności obróbki	●	—	—	—
Technologia SMART.Preheating: piec wstępnie podgrzewa komorę do żądanej temperatury, biorąc pod uwagę poprzednie cykle pieczenia	●	—	—	—

PUNKT PIEKARNICZY

Technologia MAXI.LINK: umożliwi użytkownikowi stworzenie stanowisk obróbki z dwoma piecami ustawionymi w kolumnie	●	●	●	—
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	---	---	---

IZOLACJA TERMICZNA I BEZPIECZEŃSTWO

Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy	●	●	●	●
Technologia Protek.SAFE™: praca silnika zostaje zatrzymana, kiedy drzwiczki pieca są otwarte, aby ograniczyć straty energii	●	●	●	●

OTWIERANIE DRZWI

Drzwi ręcznie otwierane do dołu (z góry do dołu)	—	●	●	●
Elektromechaniczne i automatyczne drzwiczki otwierane od bok (od strony prawej do lewej; wyłącznie dla wersji Matic)	●	●	—	—
Drzwiczki ręcznie otwierane do boku od strony prawej do lewej)	—	—	●	●

FUNKCJE POMOCNICZE

Temperatura wstępnego nagrzewania komory do 260 °C, może być ustawiana przez użytkownika dla każdego programu	●	●	●	●
Pokazuje czas pozostały do zakończenia aktualnie trwającego programu pieczenia	●	●	●	●
Praca ciągła («INF»)	●	●	●	●
Pokazuje nominalny i rzeczywisty czas obróbki, temperaturę w komorze pieca, poziom wilgotności i prędkość obrotów wentylatorów	●	●	●	●
Temperatura wyświetlana w jednostkach °C lub °F	●	●	●	●

SZCZEGÓŁY TECHNICZNE

Wsporniki blach w kształcie litery L (Wyłącznie dla modeli CAMILLA i VITTORIA)	●	●	●	●
Wsporniki blach ze stali chromowanej (Wyłącznie dla modeli ELENA i ROSSELLA)	●	●	●	●
Wsporniki blach ze stali chromowanej z systemem zabezpieczającym przed przechyleniem (Wyłącznie dla modeli STEFANIA i ARIANNA)	●	●	●	●
Szczelny panel sterowania, aby uniemożliwić przeniknięcie pary wodnej do jego wnętrza (IPX4)	●	●	●	●
Bardzo lekka, ale bardzo wytrzymała konstrukcja z wykorzystaniem innowacyjnych materiałów	●	●	●	●
Przycisk otwierania drzwi	●	●	—	—
Ogranicznik temperatury dla bezpieczeństwa	●	●	●	●
Łatwy do czyszczenia, otwierany, wewnętrzny panel szklany (wyłącznie dla modeli urządzeń z drzwiczkami otwieranymi od strony prawej do lewej)	●	●	●	●
Łatwy do czyszczenia wewnętrzny panel szklany (wyłącznie dla modeli urządzeń z drzwiczkami otwieranymi do dołu)	—	●	●	●



LONG Life 4!

Opcjonalna gwarancja na części zamienne na 4 lata/10,000 godzin użytkowania *

Najbardziej wyraźna demonstracja jakości i niezawodności BAKERLUX SHOP.Pro™.

Możesz przedłużyć gwarancję * na części zamienne do 4 lat lub 10 000 godzin użytkowania i gwarancję na pracę do 2 lat lub 10 000 godzin użytkowania. Aktywacja gwarancji LONG.Life4 jest prosta.

Wystarczy podłączyć nowy piec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER lub TOUCH do Internetu za pośrednictwem kabla Ethernet (LAN) lub poprzez Wi-Fi używając odpowiednich dla każdego typu połączenia akcesoriów.

AKCESORIA DO POŁĄCZENIA INTERNETOWEGO DLA PIECY BAKERLUX SHOP.PRO™ MASTER ORAZ TOUCH

Art.: XEC011 zestaw do podłączenia LAN
Art.: XEC012 zestaw do podłączenia Wi-Fi



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

ITALIA
UNOX S.p.a.
E-mail: info@unox.com
Tel.: +39 049 86 57 511

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

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И
СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ
E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 (499) 702 - 00 - 14

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

SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 79 075 63 64

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

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

POLSKA
UNOX POLSKA Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel.: +48 665 232 000

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

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

ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GmbH
E-mail: auftrag@unox.com
Tel. +43 800 880 963

HRVATSKA
UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel.: +39 049 86 57 538

TÜRKİYE
UNOX TURKEY
Profesyonel Mutfak Ekipmanları
Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel.: +90 530 176 62 03

IRELAND
UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel. +353 (0) 87 32 23 218

БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel.: +359 88 23 13 378

ASIA & AFRICA

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

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

PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +63 9173108084

대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.kr@unox.com
전화: +82 2 69410351

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

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

BRAZIL
UNOX BRAZIL
E-mail: info.br@unox.com
Tel.: +55 11 98717-8201

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

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

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

中华人民共和国
UNOX TRADING, SHANGHAI CO. Ltd.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

COLOMBIA
UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel.: +57 350 65 88 204

ARGENTINA
UNOX ARGENTINA
E-mail: info.ra@unox.com
Tel.: +54 911 37 58 43 46

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

NEW ZEALAND
UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel.: +64 (0) 800 76 0803

unox.com

Follow us on



LI1570A0 - Wydrukowano: 10-2017
Wszystkie ilustracje użyte tutaj mają charakter wyłącznie poglądowy.
Wszystkie urządzenia i akcesoria przedstawione w niniejszym katalogu mogą podlegać zmianom i ludzkiemu błędowi.
Wszystkie prawa zastrzeżone.