



BAKERLUX SHOP.Pro™





BAKERLUX SHOP.Pro™

**Интеллектуальное совершенство
выпекания и дизайна.**

Дизайн и интеллектуальные разработки, элегантность стеклянных элементов и технологии сенсорного управления, и, конечно же, возможность подключения к Интернету. Сегодня Вы можете предствить все это в своей печи для выпечки - в Ваших руках. Эти печи созданы быть идеальными. В каждой детали.

 **Смотрите видео UNOX на официальном канале YouTube**

Печь для выпечки, о которой Вы даже не мечтали.



BAKERLUX SHOP.Pro™

Современный дизайн, уникальные эксплуатационные качества.

BAKERLUX SHOP.Pro™ представляет собой ассортимент печей для выпечки, разработанных для допекания замороженных изделий и выпекания изделий полного цикла на предприятиях, где каждая минута на счету, а объемы имеют определяющее значение. Каждая секунда дорога, поэтому нет права на ошибку. Печи для выпечки BAKERLUX SHOP.Pro™ являются синтезом многолетних исследований и опыта компании UNOX в сфере супермаркетов, маленьких магазинов и крупных сетей быстрого питания. Печи спроектированы так, чтобы гарантировать максимальное качество в любых рабочих условиях, а также простоту в использовании. В них внедрены самые передовые интеллектуальные технологии, которые предоставляют Вам реальную поддержку в работе точки продаж и соответствуют любой обстановке - от закрытой кухни до магазина, где печь находится на виду. Версии на 10, 6, 4 и 3 противня размером 600x400 являются оптимальными для крупномасштабного производства, версии на 4 и 3 противня 460x330 идеально впишутся в магазины или кухни, в которых мало свободного места. Благодаря возможности установки печей в колонны в зависимости от конкретных потребностей, они вписываются в любую рабочую обстановку. Возможность выбирать среди четырех разных версий панели управления увеличивает количество доступных решений, благодаря чему Вы всегда найдете самый подходящий для Вас BAKERLUX SHOP.Pro™.

▶ Узнайте больше. Смотрите видео "Perfection is now" на официальном канале UNOX на YouTube



Простой и основательный, быстрый и конкретный.

BAKERLUX SHOP.Pro™ в версии GO являются идеальными конвекционными печами. Эти неутомимые помощники предназначены специально для выпекания замороженных круассанов или для регенерации готового замороженного хлеба. Предназначены для удовлетворения потребностей кафе, сэндвич-баров, небольших супермаркетов, не занимающихся выпечкой деликатных изделий или изделий, требующих увлажнения. BAKERLUX SHOP.Pro™ GO снабжен всем необходимым для установки безводного вытяжного зонта Waterless, не требующего подключения к водопроводной сети, для удаления запахов во время выпекания, что делает возможной его установку в любой точке магазина.



НАСТРАИВАЕМЫЕ ПАРАМЕТРЫ ВЫПЕКАНИЯ

- 3 ШАГА ВЫПЕКАНИЯ
- ВРЕМЯ ИНФИНИТИВ
- ТЕМПЕРАТУРА 30 - 260°C
- ВЛАЖНОСТЬ 0-20-40-60-80-100%
- 2 СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

- ADAPTIVE COOKING
- AUTO.SOFT
- SMART.PREHEATING
- AUTO.MATIC
- DATA DRIVEN COOKING

QUICK FUNCTIONS

- 99 ПРОГРАММ
- УПРАВЛЕНИЕ РАССТОЕЧНЫМ ШКАФОМ
- WI-FI И LAN MULTI TIME ОПЦИОНАЛЬНО
- MULTI.TIME
- АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



LED

Добавьте увлажнения во время выпечки, ровно столько, сколько требуется.

Печи для выпечки BAKERLUX SHOP.Pro™ в версии LED представляют собой актуальный ответ на потребность в конвекционной печи, простой в эксплуатации, но с возможностью увлажнения во время цикла выпекания и деликатной вентиляцией для выпечки самых нежных и капризных изделий, например, замороженного хлеба больших размеров или замороженных кондитерских изделий на основе слоеного теста. Возможность управления расстоечным шкафом с панели управления печи позволяет создавать колонны из оборудования, увеличивая комплектность станций выпекания. Для печей для выпечки BAKERLUX SHOP.Pro™ в версии LED доступен вытяжной зонт Ventless с функцией конденсации пара с высокой степенью фильтрации, либо вытяжной зонт Waterless, не требующий подключения к водопроводной сети.



BAKING PARAMETERS

- 3 ШАГА ВЫПЕКАНИЯ
- ВРЕМЯ ИНФИНИТИВ
- ТЕМПЕРАТУРА 30 - 260°C
- ВЛАЖНОСТЬ 0-20-40-60-80-100%
- 2 СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

- ADAPTIVE COOKING
- AUTO.SOFT
- SMART.PREHEATING
- AUTO.MATIC
- DATA DRIVEN COOKING

QUICK FUNCTIONS

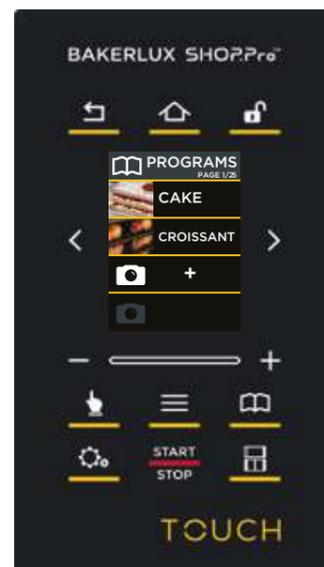
- 99 ПРОГРАММ
- УПРАВЛЕНИЕ РАССТОЕЧНЫМ ШКАФОМ
- WI-FI И LAN MULTI TIME ОПЦИОНАЛЬНО
- MULTITIME
- АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



TOUCH

Еще один заметный штрих, который отличит Вас от других.

Печи для выпечки BAKERLUX SHOP.Pro™ в версии TOUCH обладают всеми преимуществами ЖК-дисплея с диагональю 2,4", обеспечивая сохранение в памяти программ выпекания с изображениями и быстроту интуитивного программирования. Представлены как в версии с открытием двери сверху вниз, так и в версии Matic, в которой дверь может автоматически открываться после завершения выпекания. Подключение в Интернету (опционально) предоставляет возможность удаленного контроля над эффективностью работы и программирования каждой печи в магазине непосредственно с ПК или смартфона. Печи для выпечки BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH готовы для установки вытяжных зонтов Ventless или Waterless, а управление расстоечным шкафом осуществляется непосредственно с панели печи.



Сенсорный ЖК-дисплей с диагональю 2,4"

BAKING PARAMETERS

- 3 ШАГА ВЫПЕКАНИЯ
- ВРЕМЯ ИНФИНИТИВ
- ТЕМПЕРАТУРА 30 - 260°C
- ВЛАЖНОСТЬ 0-20-40-60-80-100%
- 2 СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

- ADAPTIVE COOKING
- AUTO.SOFT
- SMART.PREHEATING
- AUTO.MATIC
- DATA DRIVEN COOKING

QUICK FUNCTIONS

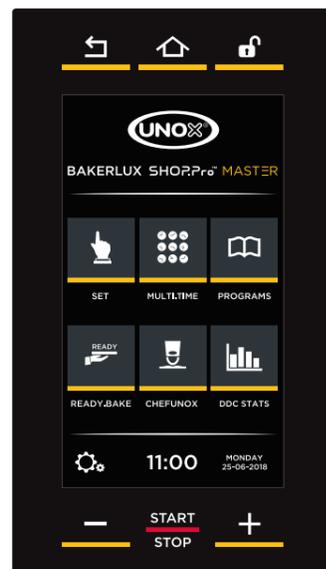
- 99 ПРОГРАММ
- УПРАВЛЕНИЕ РАССТОЕЧНЫМ ШКАФОМ
- WI-FI и LAN MULTI TIME ОПЦИОНАЛЬНО
- MULTI.TIME
- АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



MASTER

Максимум технологий для неизменно превосходного результата.

Панель управления MASTER находится на вершине технологической эволюции, делающей акцент на эффективности выпекания, автоматических программах, искусственном интеллекте и подключении к Интернету. BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER с визуальным ЖК-дисплеем с диагональю 5" снабжен автоматическими программами выпекания CHEFUNOX, технологией MULTI.TIME, обеспечивающей возможность приготовления до 10 различных изделий одновременно, а также функцией READY.COOK, благодаря которой даже неопытные пользователи могут сразу же приступить к выпеканию. Дверь с автоматическим интеллектуальным замком AUTO.Matic в стандартной комплектации, статистические отчеты об эксплуатации DDC.Stats, которые можно вывести прямо на дисплей, а также подключение к Интернету для удаленного управления пекарскими шкафами с ПК и смартфона. Вытяжные зонты Ventless, вытяжные зоны Waterless и расстоечный шкаф, управляемый с дисплея печи.



Сенсорный ЖК-дисплей с диагональю 5"

BAKING PARAMETERS



3 ШАГА
ВЫПЕКАНИЯ



ВРЕМЯ
ИНФИНИТИВ



ТЕМПЕРАТУРА
30 - 260°C



ВЛАЖНОСТЬ
0-20-40-60-80-100%



2 СКОРОСТЬ
ВЕНТИЛЯТОРА

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE.COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

QUICK FUNCTIONS



99 ПРОГРАММ



УПРАВЛЕНИЕ
РАССТОЕЧНЫМ ШКАФОМ



WI-FI и LAN MULTI
TIME ОПЦИОНАЛЬНО



MULTI.TIME



АВТОМАТИЧЕСКОЕ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

UIP - Unox Intelligent Performance Интеллектуальное выпекание. Уверенность в результате.

Гарантия получения одинаковых результатов для каждой загрузки печи требует контроля, рациональности и опыта. Каждая мелочь имеет значение: что происходит до и после выпекания, различия в степени загрузки, свойства продуктов, варьирующиеся в зависимости от сезона, а также уникальное мастерство каждого из членов коллектива. Пример? Загрузка в печь большого количества противней требует больше времени, чем загрузка одного или нескольких: дверца остается открытой дольше, что влечет за собой большую потерю температуры. Выпекание в печи начинается при более низкой температуре, приходится готовить большее количество пищи, и в этой ситуации требуется

больше времени для достижения нужных результатов работы. Кроме того, от полной загрузки остается больше влажности по сравнению с частичной загрузкой, а непредвиденное открытие дверцы значительно искажает все параметры процесса выпекания. Достижение воспроизводимых результатов требует непрерывного присмотра, отслеживания каждой мелочи и немедленной реакции. Контроля, рациональности и опыта. Именно этими характеристиками обладает печь для выпечки BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER с интеллектуальной технологией UNOX INTELLIGENT.Performance.

ADAPTIVE.Cooking™ Идеальные результаты. Всегда.

Технология ADAPTIVE.Cooking™, серийно встраиваемая в панели управления MASTER, превращает печь для выпечки в интеллектуальный инструмент, умеющий интерпретировать настройки и понимать желаемый результат. С помощью датчиков BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER регистрирует на изменения температуры, оценивает количество продуктов, фактически находящихся в печи, автоматически регулирует процесс выпекания, адаптируя рабочее время и температуру к действительной потребности, чтобы гарантировать одинаково совершенный результат для каждой загрузки. В соответствии с правилами, в условиях любой загрузки.

AUTO.Soft Функция деликатного выпекания

Слишком быстрое повышение температуры в случае выпекания деликатных продуктов и в условиях высокой загрузки печи может нарушиться однородность общего результата. Если функция AUTO.SOFT активна, Ваша печь BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER автоматически регулирует повышение температуры в зависимости от показаний датчиков, гарантируя осторожность и оптимальное распределение тепла внутри каждого загруженного противня. Потому что каждая мелочь имеет значение, если качество находится на первом месте.

SMART.Preheating Интеллектуальный предварительный разогрев.

Правильный предварительный разогрев печи создает идеальные условия для оптимизации выпекания с первых мгновений после закрытия дверцы. В BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER внедрена новая интеллектуальная технология SMART.Preheating, обеспечивающая автоматическую установку наиболее подходящих температуры и времени предварительного разогрева в зависимости от параметров заданного процесса выпекания, а также на основании процессов, выполненных в предыдущие часы. В случае перехода от приготовления на высокой температуре к более низкой, перед началом процесса осуществляется автоматическое охлаждение камеры печи.

AUTO.Matic Идеальные результаты. Всегда.

Суеда и напряженный ритм работы затрудняют осуществление постоянного контроля над процессом выпекания: может случиться так, что никто не заметит, когда печь завершила выпекание, и продукты все еще остаются в печи, делая тщетными все приложенные усилия и инвестиции, для обеспечения максимального качества при каждой загрузке. Но BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER и TOUCH всегда сфокусированы на получении идеального результата: благодаря технологии AUTO.Matic обеспечивается автоматическое открытие дверцы, которое в нужный момент прерывает процесс выпекания, гарантируя таким образом превосходство всегда.

БЕЗ ADAPTIVE. Cooking™

Количество загруженных продуктов влияет на конечный результат, а это означает, что программа, установленная для одного противня, не подходит для выпекания при полной загрузке.

ADAPTIVE. Cooking™

Технология ADAPTIVE.Cooking™ распознает объем загрузки печи и автоматически оптимизирует время, температуру и влажность без необходимости создания различных программ в зависимости от загрузки.

БЕЗ AUTO.Matic

По завершении выпекания важно сразу же извлечь все противни, чтобы не допустить того, что из-за накопленного в камере печи тепла изделие продолжит выпекаться, вплоть до пригорания, а влажность нарушит структуру и аромат. Во избежание риска, необходимо немедленное вмешательство человека.

AUTO.Matic

Благодаря технологии AUTO.Matic, после завершения выпекания дверца открывается автоматически, прерывая выпекания и не допуская риска порчи выпечки. Вмешательство человека более не требуется, а результат всегда гарантирован даже в случае рассеянности.

БЕЗ AUTO.Soft

При переходе от одного шага выпекания к следующему быстрое повышение температуры может оказаться настолько агрессивным, что самые нежные изделия пропекутся неравномерно.

AUTO.Soft

Функция AUTO.Soft управляет повышением температуры, обеспечивая плавный переход, а также сохраняя равномерность пропекания на всех точках противня, на всех противнях.

БЕЗ SMART.Preheating

Пекарский шкаф предварительно разогревается до заданной температуры без учета предшествующих событий, существует риск недостаточного нагрева в первой очереди выпекания утром или наоборот, бесполезной траты энергии на этапе предварительного нагрева, когда сталь духовой камеры накопила достаточно тепла от предыдущих загрузок.

SMART. Preheating

Smart.preheating определяет, какие действия со шкафом выполнялись до загрузки и с помощью интеллектуальной технологии регулирует предварительный нагрев: интенсивно ранним утром с холодным пекарским шкафом, ускоренно или вообще без нагрева, если сталь камеры остается достаточно горячей для выпекания. Все это призвано обеспечить всегда идеальное выпекание в условиях экономии времени и энергии.

ОПТИМАЛЬНЫЕ ПАРАМЕТРЫ ДЛЯ ПОЛОВИННОЙ ЗАГРУЗКИ

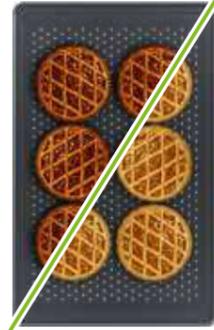
ПЕСОЧНЫЕ ПИРОГИ

PRE 200°C
20 мин
165 °C

РЕЗУЛЬТАТ С ОДНИМ ПРОТИВНЕМ

БЕЗ ADAPTIVE. Cooking™

Время готовки: **20 мин**
Средняя фактическая температура: **185°C**



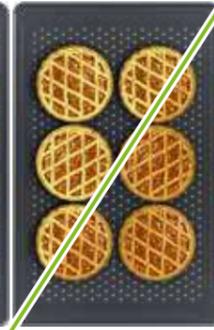
ADAPTIVE. Cooking™

Время готовки: **18 мин**
Средняя фактическая температура: **165°C**

РЕЗУЛЬТАТ ПРИ ПОЛНОЙ ЗАГРУЗКЕ

БЕЗ ADAPTIVE. Cooking™

Время готовки: **20 мин**
Средняя фактическая температура: **155°C**



ADAPTIVE. Cooking™

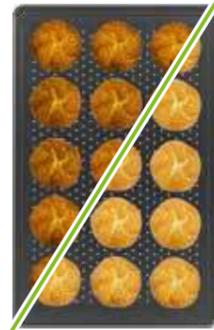
Время готовки: **23 мин**
Средняя фактическая температура: **165°C**

ПИЦЦА

25 мин
180 °C
20%

БЕЗ AUTO.Matic

Опоздание с открытием дверцы по завершении выпекания: **Высокий риск.**

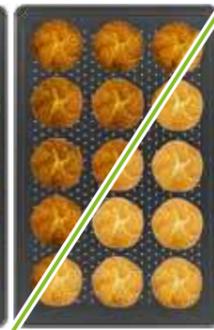


AUTO.Matic

Опоздание с открытием дверцы по завершении выпекания: **Риск отсутствует**

БЕЗ AUTO.Matic

Опоздание с открытием дверцы по завершении выпекания: **Высокий риск.**



AUTO.Matic

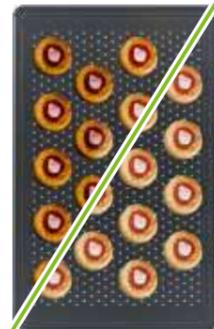
Опоздание с открытием дверцы по завершении выпекания: **Риск отсутствует**

ХЛЕБ ШАГ 1/2

5 мин
145 °C
20%

БЕЗ AUTO.Soft

Время повышения температуры 145°C-180°C: **1 мин**

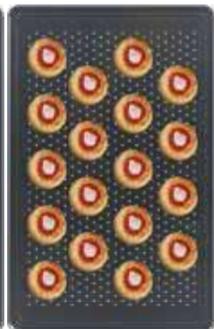
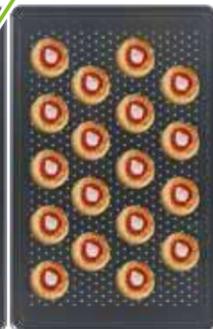
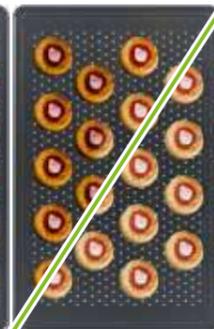
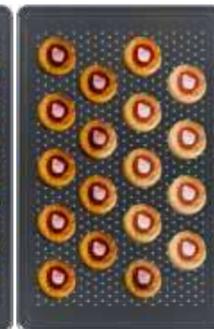


AUTO.Soft

Время повышения температуры 145°C-180°C: **4 мин**

БЕЗ AUTO.Soft

Время повышения температуры 145°C-175°C: **2 мин**



AUTO.Soft

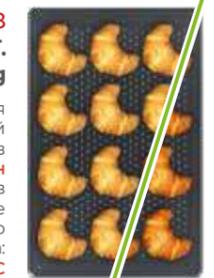
Время повышения температуры 145°C-180°C: **7 мин**

КРУАССАН

PRE 190°C
18 мин
165 °C

БЕЗ SMART. Preheating

Время предварительный разогрев: **6 мин**
Темп. стали в камере после предварительного разогрева: **100°C**

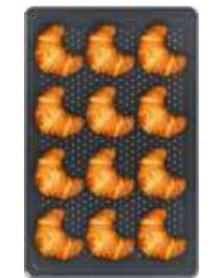
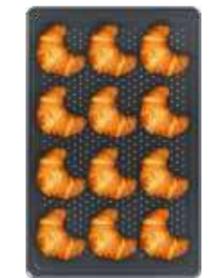
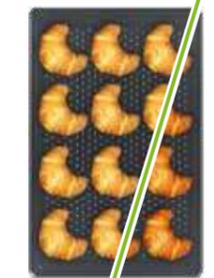
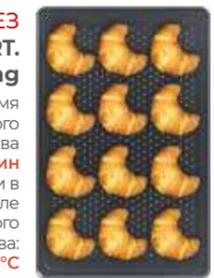


SMART. Preheating

Время предварительный разогрев: **9 мин**
Темп. стали в камере после предварительного нагрева: **165°C**

БЕЗ SMART. Preheating

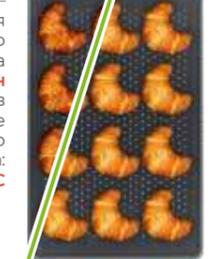
Время предварительного разогрева: **6 мин**
Темп. стали в камере после предварительного разогрева: **100°C**



SMART. Preheating

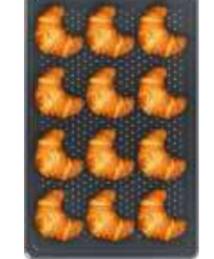
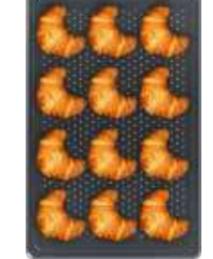
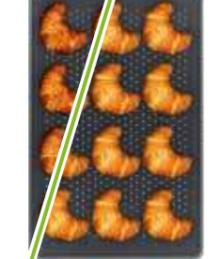
Время предварительного нагрева: **9 мин**
Темп. стали в камере после предварительного разогрева: **165°C**

Время предварительного разогрева: **6 мин**
Темп. стали в камере после предварительного разогрева: **190°C**



Время предварительного нагрева: **0 мин**
Темп. стали в камере после предварительного разогрева: **165°C**

Время предварительного разогрева: **6 мин**
Темп. стали в камере после предварительного разогрева: **190°C**



Время предварительного нагрева: **0 мин**
Темп. стали в камере после предварительного разогрева: **165°C**

11:00 am
Горячая камера печи



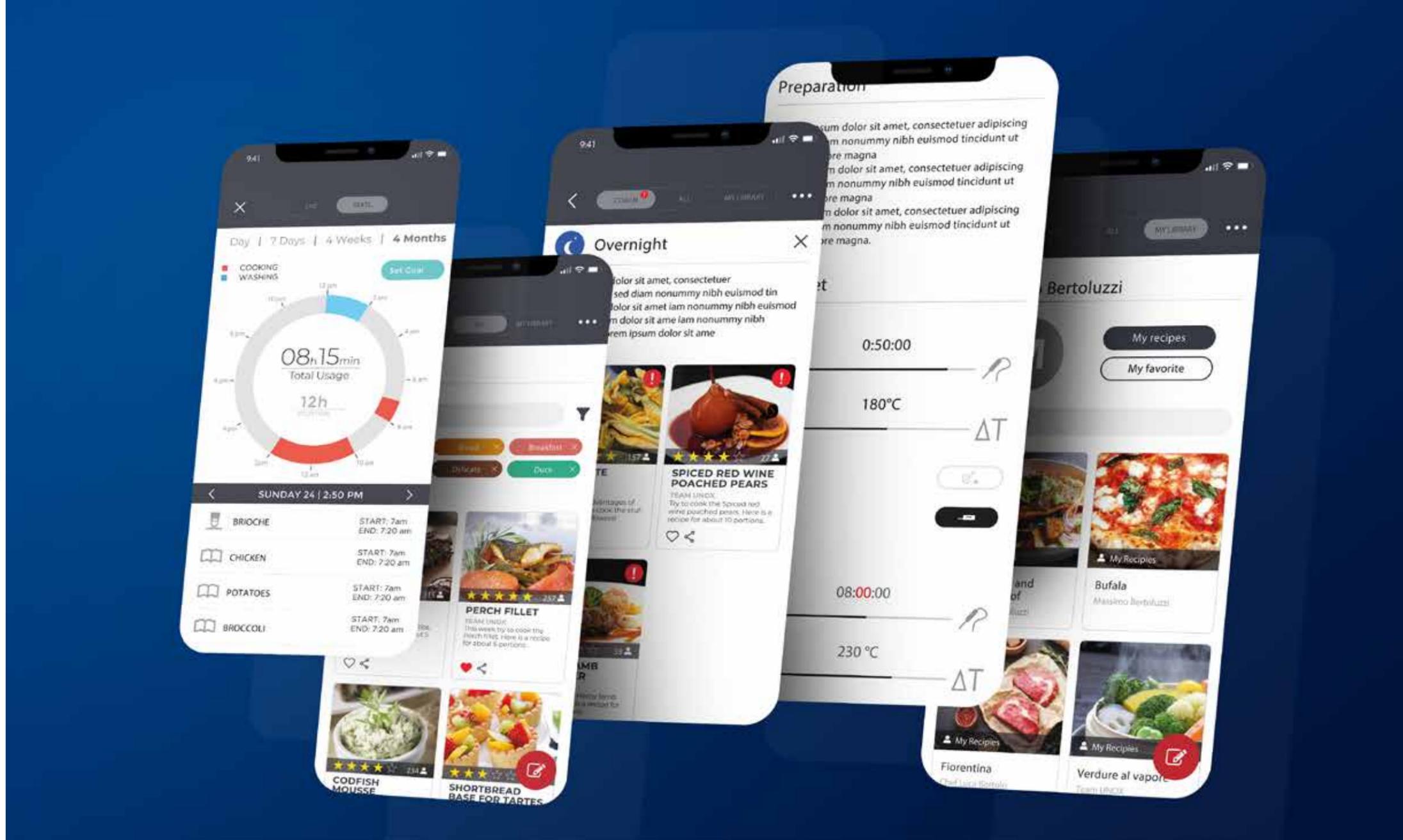
06:00 am
Холодная камера печи

DDC - Data Driven Cooking

Ваша печь уникальна, интеллектуальна и на связи с Вами.

Технология искусственного интеллекта Data Driven Cooking разработана для того, чтобы помочь Вам в использовании всего потенциала печей BAKERLUX SHOP.Pro™ от компании UNOX: технология обеспечивает сбор данных, обработку информации, анализирует режим эксплуатации и предоставляет ежедневный отчет, подключается к облаку в Интернете, чтобы найти и предложить Вам рецепты и персональные рекомендации в зависимости от фактических потребностей, которые непосредственно преобразуются в продукцию для Ваших клиентов. С помощью Data Driven Cooking печи BAKERLUX SHOP.Pro™ от UNOX еще больше превращаются в инновационную интеллектуальную систему. Они становятся реальным партнером, вносящим вклад в Ваш успех. Технология Data Driven Cooking доступна для печи BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER и TOUCH.

Data Driven Cooking.
Ближе к Вам, ближе к Вашему успеху.



DDC.Unox.com

Просмотр статистики использования.

Благодаря интернет portalу DDC.UNOX.com у Вас есть связь с Вашей печью UNOX BAKERLUX SHOP.Pro™ даже, когда Вы находитесь за пределами кухни. Вы можете просматривать режимы работы в реальном времени, создавать рецепты с Вашего компьютера и отправлять их на печь одним нажатием кнопки.

Вы также можете объединить Ваши печи в группы или объединить по местоположению, отображая их либо на карте, либо в иерархическом порядке.

DDC.App

Всё на расстоянии одного "клика".

Установите приложение UNOX.DDC app на свой смартфон и получите удаленный контроль за Вашей подключенной печью UNOX. Вы можете просматривать режим работы в реальном времени, анализировать данные по потребляемым ресурсам, создавать рецепты на своем смартфоне, получать рекомендации от DDC.Coach и отправлять их на свою печь одним кликом. DDC.App позволяет Вам контролировать свою печь в любое время из любого места. Польза наличия Вашей печи на расстоянии одного клика!

DDC.Stats

Собирайте статистику, для того чтобы постоянно совершенствоваться.

Установите приложение UNOX.DDC app на свой смартфон и получите удаленный контроль за Вашей подключенной печью UNOX. Вы можете просматривать режим работы в реальном времени, анализировать данные по потребляемым ресурсам, создавать рецепты на своем смартфоне, получать рекомендации от DDC.Coach и отправлять их на свою печь одним кликом. DDC.App позволяет Вам контролировать свою печь в любое время из любого места. Польза наличия Вашей печи на расстоянии одного клика!

Посмотрите видео Data Driven Cooking

UIC - Unox Intensive Cooking

Вы решили не останавливаться на достигнутом. Максимальная интенсивность выпекания.

Ваша идеальная выпечка. Наилучшее качество каждый день. Для напряженного ритма работы магазина, где основным продуктом является выпечка, преимущества - это высокие стандарты качества, воспроизводимые результаты, быстрота исполнения, экономия энергии и надежность. Вот чего мы добивались и вот что стало возможным. Технология INTENSIVE.Cooking компании UNOX преобразуется в максимальную интенсивность выпекания для максимизации производства и многообразия предложения. С уверенностью в оборудовании, сертифицированном ENERGY STAR. С уверенностью в Вашем успехе.

DRY.Plus

Удаление влаги, для обеспечения максимального аромата.

При выпекании изделий из дрожжевого теста на завершающих этапах готовки, можно испортить желаемый результат. Технология DRY.Plus обеспечивает удаление влажного воздуха из камеры печи. Технология DRY.Plus способствует, таким образом, правильному формированию внутренней структуры продукта, гарантируя устойчивость консистенции даже через несколько часов после приготовления. Привыкайте к великим свершениям.

STEAM.Plus

Увлажнение по необходимости для идеальной выпечки.

При подготовке в печи замороженных изделий, эффективное применение увлажнения способствует формированию внутренней структуры и образованию олотистой корочки на поверхности продукта. Технология STEAM.Plus обеспечивает создание постоянной влажности в камере печи, начиная с температуры 90°C и до 260°C, обеспечивая превосходные результаты при каждой загрузке.

AIR.Plus

Направляет, объединяет, воплощает.

Технология AIR.Plus гарантирует идеальное распределение воздуха и тепла внутри камеры для обеспечения однородности в любой точке противня и на всех противнях. По завершении выпекания, благодаря AIR.Plus выпечка приобретает равномерный цвет снаружи, а целостность и консистенция остается без изменений в течение многих часов. С помощью BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH и LED Вы можете задать две различные скорости вентиляции воздуха, чтобы загружать легкие и тяжелые продукты, не устанавливая границ разнообразию Вашего ассортимента.

EFFICIENT.Power™

Мощь и эффективность.

BAKERLUX SHOP.Pro™ означает гарантию максимальной производительности и эффективности. Максимальная скорость повышения температуры и точность в ее поддержании, экономия энергии гарантируется теплосберегающим стеклом и высококачественными изолирующими материалами. В цифрах? 300 секунд для нагрева с 60 до 260°. Наивысшая эффективность при работе с конвекцией согласно сертификации ENERGY STAR.

Детали имеют значение. И Вы это знаете.



ДВОЙНОЕ СТЕКЛО



ПРОСТОТА ОЧИСТКИ СТЕКЛА



СИСТЕМА С НЕСКОЛЬКИМИ ВЕНТИЛЯТОРАМИ



СВЕТОДИОДНОЕ ОСВЕЩЕНИЕ



ЗАМОК SOFT-CLOSE



100% НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



USB ПОРТ



ВОЗМОЖНОСТЬ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ИНТЕРНЕТУ/WI-FI



СВЕТОДИОДНОЕ ОСВЕЩЕНИЕ



IPX4



МАТЕРИАЛ С ОТЛИЧНЫМИ ИЗОЛИРУЮЩИМИ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ



ПАНЕЛЬ С СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ ДЛЯ ВЕРСИЙ MASTER И TOUCH

BAKERLUX SHOP.Pro™

Открытие дверцы сверху-вниз и справа-налево. Для любого пространства и применения.



СВЕРХУ ВНИЗ (для печей Rossella, Elena, Arianna и Stefania весии Touch, Led и Go)

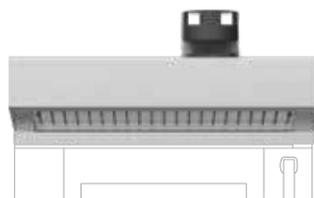


СПРАВА НАЛЕВО (для печей Camilla и Vittoria, а также всех остальных моделей в версиях Master MATIC, TOUCH MATIC)

Сертифицированный вытяжной зонт Ventless

Вытяжной зонт UNOX с пароконденсатором - идеальное решение для установки вашей печи SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH или LED в любом месте вашего магазина, без подключения к общей системе вентиляции*. Внутри вытяжного зонта установлен фильтр, который удаляет запахи и тепло из воздуха, выходящего через дымоотвод печи, без необходимости мойки и обслуживания фильтра. Вытяжные зонты UNOX придерживаются общего с печами стиля и дизайна, превращая их комбинацию в единую мощную, тихую и эффективную систему.

*при условии проверки и одобрения со стороны местных органов власти и в соответствии с местными нормативными актами.



Вытяжной зонт Waterless

Вытяжной зонт должен подключаться к водопроводу, но не всегда есть возможность подвести воду. Безводный зонт UNOX для печей SHOP.Pro™ разработан для удовлетворения такой потребности. Он способен конденсировать пар, образующийся при выпечке без использования воды. Безводный зонт подходит для всех версий печей BAKERLUX SHOP.Pro™ и не требует подключения к водопроводу.

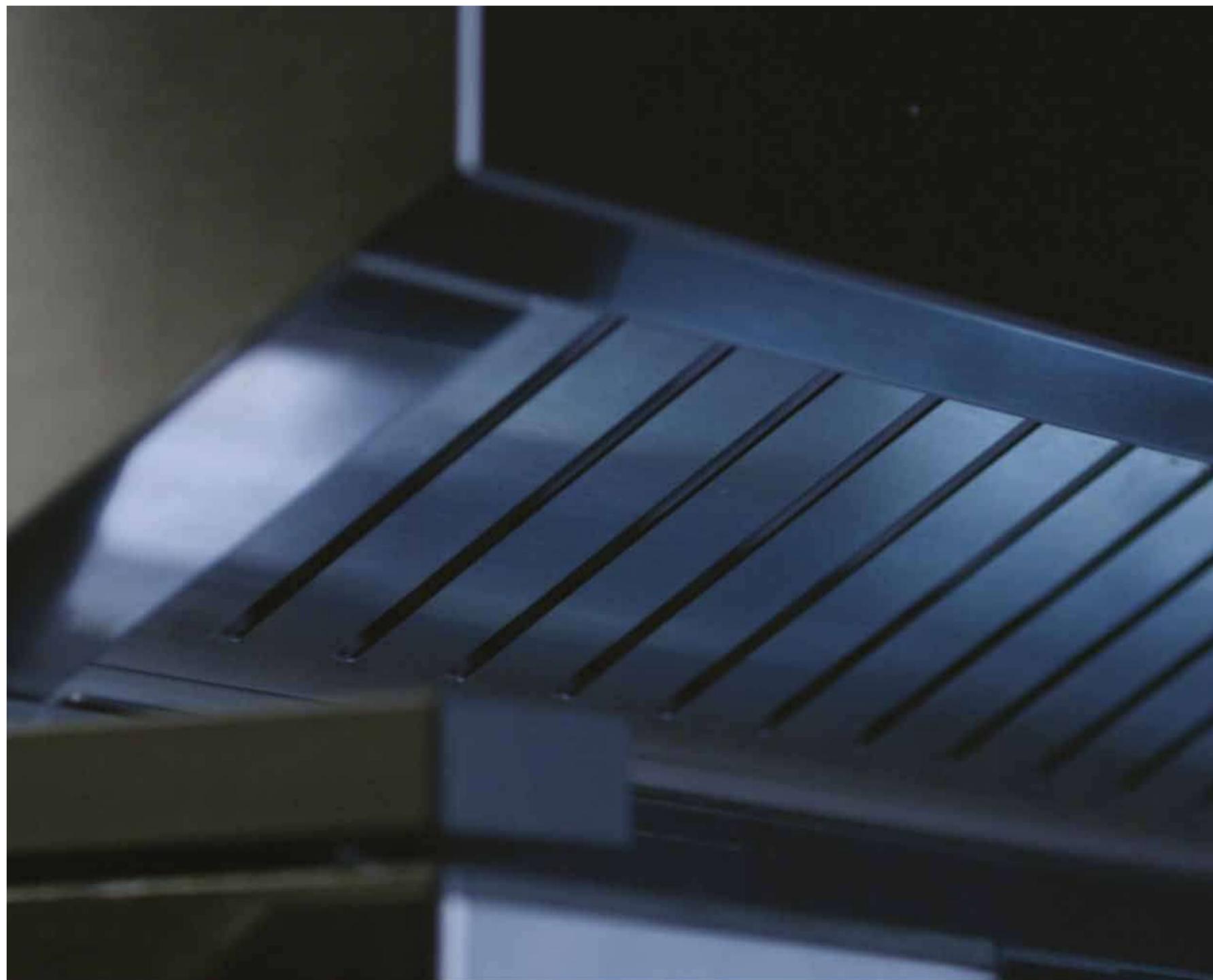


Встроенная установка

Современная мебель лучших магазинов по всему миру рождается с целью предложения наилучших впечатлений даже при наличии очень маленьких помещений. Все новые встраиваемые вытяжные зонты UNOX оснащены угольным фильтром, что позволяет Вам правильно использовать печь даже если она встраивается в мебель или установлена на стойке, используя небольшое количество свободного места в полной мере. С печью SHOP.Pro™ и встроенным зонтом, Вы улучшаете качество обслуживания своих клиентов, расширяете свой ассортимент и повышаете доходность на квадратный метр.



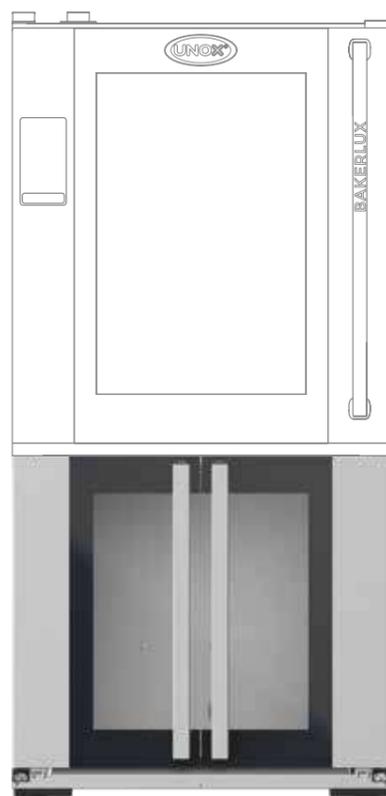
Абсолютное отсутствие запахов при выпекании



Production without interruptions.

Заботится о Ваших продуктах.

Расстоечные шкафы BAKERLUX SHOP.Pro™, доступные для версий MASTER, TOUCH и LED, точно контролируют температуру и влажность в любой момент процесса расстойки, обеспечивая постоянный и всегда верный традиции результат. Расстоечные шкафы BAKERLUX SHOP.Pro™ обеспечивают настройку желаемого процента влажности внутри расстоечной камеры, для достижения неизменно превосходных результатов при каждом приготовлении.



Baking essentials.

Коллекция противней Baking Essentials является лучшим инструментом для использования технологий выпекания печей BAKERLUX SHOP.Pro™. Каждый противень обладает точными, продуманными характеристиками, и предназначен для определенных целей. Идеальный противень для великолепного результата.

PAN.FRY

Эмалированный противень для жарки панированных изделий.



ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ для:

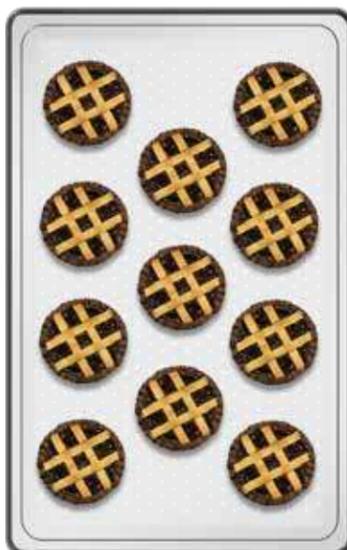
- Крокет
- Панированного рыбного филе
- Панированных котлет
- Панированных овощей

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Снижает использование жира и масла
- Равномерное приготовление на всем противне

FORO.BAKE

Алюминиевый противень с микроперфорацией.



ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ для:

- Песочного теста
- Кондитерских изделий в форме для выпечки
- Выпекания на силиконовом коврике

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Микроперфорация для усиленного воздухообмена
- Очень низкий бортик для максимальной равномерности

FAKIRO™

Противень толщиной 12 мм с двумя поверхностями - гладкой и рифленой.



ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ для:

- Пиццы
- Фокаччи
- Хлеба
- Булочек

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Фокачча и сэндвичи готовы за 3 минуты
- Толщина 13 мм для создания эффекта шамотного камня

FORO.BLACK

Алюминиевый противень с микроперфорацией и антипригарным покрытием.



ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ для:

- Круассанов
- Свежего хлеба
- Датской сдобы
- Песочного теста

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Пергамент для выпечки не требуется
- Очень низкий бортик для максимальной равномерности

FAKIRO.GRILL

Противень толщиной 12 мм с антипригарным покрытием и двумя поверхностями - гладкой и рифленой, для использования при необходимости.



ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ для:

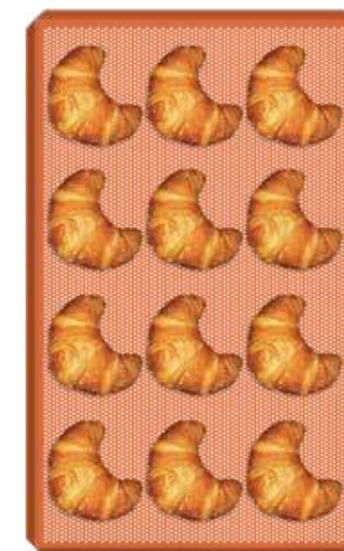
- Пиццы
- Фокаччи
- Хлеба
- Булочек

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Пицца с хрустящей корочкой за 4 минуты
- Толщина 13 мм для создания эффекта шамотного камня

FORO.SILICIO

Алюминиевый противень с микроперфорацией с силиконовым покрытием толщиной 15 мм для выпечки и кондитерских изделий



ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ для:

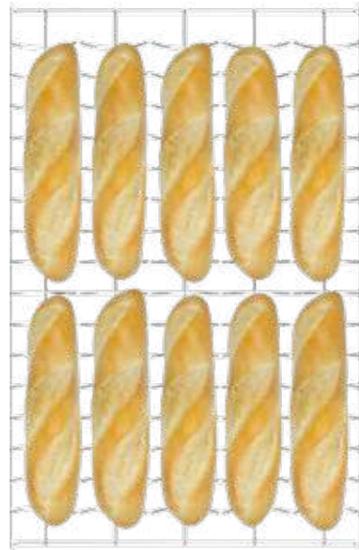
- Круассанов
- Свежего хлеба
- Датской сдобы
- Песочного теста

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Пергамент для выпечки не требуется
- Очень низкий бортик для максимальной равномерности

BAGUETTE.GRID

Ультралегкий хромированный противень с 5 волнами



ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Замороженных багетов
- Замороженных батончиков

ПРЕИМУЩЕСТВА

- До 10 мини-багетов за 18 минут
- Интенсивный воздухообмен для быстрого выпекания

FORO.BAGUETTE BLACK

Алюминиевый противень с микроперфорацией, 5 волнами и антипригарным покрытием.



ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Свежих багетов
- Свежих батончиков

ПРЕИМУЩЕСТВА

- 5 равномерно поперечных багетов на правильном расстоянии
- Очень быстрая чистка

BAKE.BLACK

Алюминиевые противень с антипригарным покрытием.



ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Круассанов
- Датской выпечки
- Кондитерских изделий

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Пергамент для выпечки не требуется
- Очень низкий борт для максимальной равномерности.

BAKE

Алюминиевый противень.



ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Песочного теста
- Кондитерских изделий в форме для выпечки
- Выпекания на силиконовой коврике

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Небольшая толщина для быстрой передачи тепла
- Очень низкий бортик для максимальной равномерности

FORO.BAKE



ИМЕЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗМЕРЫ:

600 x 400	Art.: TG 410
460 x 330	Art.: TG 310

FORO.BLACK



ИМЕЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗМЕРЫ:

600 x 400	Art.: TG 430
460 x 330	Art.: TG 330

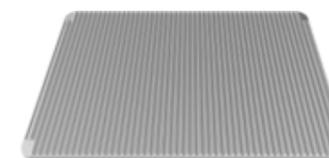
STEEL.BAKE



ИМЕЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗМЕРЫ:

600 x 400	Art.: TG 450
-----------	--------------

FAKIRO™



ИМЕЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗМЕРЫ:

600 x 400	Art.: TG 440
460 x 330	Art.: TG 335

FAKIRO.GRILL



ИМЕЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗМЕРЫ:

600 x 400	Art.: TG 465
-----------	--------------

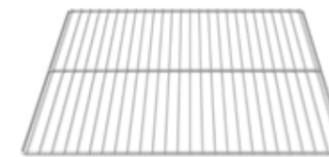
BAKE



ИМЕЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗМЕРЫ:

600 x 400	Art.: TG 405
460 x 330	Art.: TG 305

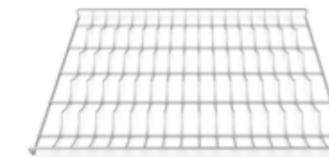
CHROMO.GRID



ИМЕЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗМЕРЫ:

600 x 400	Art.: GRP 405
460 x 330	Art.: GRP 305

BAGUETTE.GRID



ИМЕЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗМЕРЫ:

600 x 400	Art.: GRP 410
460 x 330	Art.: GRP 310

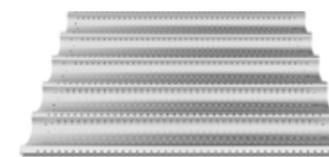
BAKE.BLACK



ИМЕЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗМЕРЫ:

600 x 400	Art.: TG 460
-----------	--------------

FORO.BAGUETTE



ИМЕЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗМЕРЫ:

600 x 400	Art.: TG 435
-----------	--------------

FORO.BAGUETTE.BLACK



ИМЕЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗМЕРЫ:

600 x 400	Art.: TG 445
-----------	--------------

FORO.SILICIO



ИМЕЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗМЕРЫ:

600 x 400	Art.: TG 415
460 x 330	Art.: TG 315



UNOX.Care Program

Защита долговечности.

Система фильтрации на основе смолы UNOX.Pure снижают количество всех веществ, способствующих образованию известкового налета и (или) ржавчины в камере печи, приводящие к неполадкам и поломкам.

Фильтры-умягчители UNOX легко устанавливаются в любую печь или колонну BAKERLUX SHOP.Pro™. В случае больших печей для выпечки Camilla и Vittoria, компания Unox рекомендует UNOX.Pure, в то время как для печей меньшего размера достаточно Bakery.Pure, чтобы гарантировать целый год бесперебойной работы.

Панель управления MASTER и TOUCH также следит за количеством воды, отфильтрованной системами Bakery.Pure и UNOX.Pure, и автоматически сигнализирует о необходимости замены фильтра, оптимизируя его использование.

UNOX.Pure
Art.: XHC003



Bakery.Pure
Art.: XHC010



Spray&Rinse
Art.: DB1044



Превосходный модельный ряд.



СВЕРХУ ВНИЗ - Тип закрытия

4 600 x 400 3 600 x 400 4 460 x 330 3 460 x 330



MASTER



Тип открытия	
Тип замка	
Расстояние между Апротивнями	
Частота	
Напряжение	
Электрическая мощность	
Размеры ШхГхВ (мм)	
Вес	

TOUCH



Тип открытия	
Тип замка	
Расстояние между Апротивнями	
Частота	
Напряжение	
Электрическая мощность	
Размеры ШхГхВ (мм)	
Вес	

TOUCH



	XEFT-04EU-ETDV*	XEFT-03EU-ETDV	XEFT-04HS-ETDV	XEFT-03HS-ETDV
Тип открытия	Сверху вниз	Сверху вниз	Сверху вниз	Сверху вниз
Тип замка	Ручной	Ручной	Ручной	Ручной
Расстояние между Апротивнями	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Частота	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Напряжение	400 V ~ 3N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Электрическая мощность	6.9 kW	3.5 kW	3.5 kW	3 kW
Размеры ШхГхВ (мм)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Вес	57 кг	46 кг	39 кг	36 кг

LED



	XEFT-04EU-ELD V*	XEFT-03EU-ELD V	XEFT-04HS-ELD V	XEFT-03HS-ELD V
Тип открытия	Сверху вниз	Сверху вниз	Сверху вниз	Сверху вниз
Тип замка	Ручной	Ручной	Ручной	Ручной
Расстояние между Апротивнями	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Частота	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Напряжение	400 V ~ 3N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Электрическая мощность	6.9 kW	3.5 kW	3.45 kW	3 kW
Размеры ШхГхВ (мм)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Вес	57 кг	46 кг	39 кг	36 кг

GO



	XEFT-04EU-EGDN*	XEFT-03EU-EGDN	XEFT-04HS-EGDN	XEFT-03HS-EGDN
Тип открытия	Сверху вниз	Сверху вниз	Сверху вниз	Сверху вниз
Тип замка	Ручной	Ручной	Ручной	Ручной
Расстояние между Апротивнями	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Частота	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Напряжение	400 V ~ 3N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Электрическая мощность	6.9 kW	3.5 kW	3.5 kW	3 kW
Размеры ШхГхВ (мм)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Вес	57 кг	46 кг	39 кг	36 кг

СПРАВА НАЛЕВО -Тип закрытия MATIC

10 600 x 400 6 600 x 400 4 600 x 400 3 600 x 400 4 460 x 330 3 460 x 330



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

XEFT-10EU-EMRV*	XEFT-06EU-EMRV*	XEFT-04EU-EMRV*	XEFT-03EU-EMRV	XEFT-04HS-EMRV	XEFT-03HS-EMRV
Справа налево	Справа налево	Справа налево	Справа налево	Справа налево	Справа налево
Электрозамок	Электрозамок	Электрозамок	Электрозамок	Электрозамок	Электрозамок
75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
15.5 kW	10.3 kW	6.9 kW	3.5 kW	3.5 kW	3 kW
800x811x952	800x811x682	800x811x502	800x811x427	600x669x502	600x669x427
96 кг	72 кг	57 кг	46 кг	39 кг	36 кг

XEFT-10EU-ETRV*	XEFT-06EU-ETRV*	XEFT-04EU-ETRV*	XEFT-03EU-ETRV	XEFT-04HS-ETRV	XEFT-03HS-ETRV
Справа налево	Справа налево	Справа налево	Справа налево	Справа налево	Справа налево
Электрозамок	Электрозамок	Электрозамок	Электрозамок	Электрозамок	Электрозамок
75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
15.5 kW	10.3 kW	6.9 kW	3.5 kW	3.5 kW	3 kW
800x811x952	800x811x682	800x811x502	800x811x427	600x669x502	600x669x427
96 кг	72 кг	57 кг	46 кг	39 кг	36 кг

XEFT-10EU-ETRV-MT*	XEFT-06EU-ETRV-MT*
Справа налево	Справа налево
Ручной	Ручной
75 mm	75 mm
50/60 Hz	50/60 Hz
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
15.5 kW	10.3 kW
800x811x952	800x811x682
96 кг	72 кг

XEFT-10EU-ETLV*	XEFT-06EU-ELRV*
Справа налево	Справа налево
Ручной	Ручной
75 mm	75 mm
50/60 Hz	50/60 Hz
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
15.5 kW	10.3 kW
800x811x952	800x811x682
96 кг	72 кг

XEFT-10EU-EGRN*	XEFT-06EU-EGRN*
Справа налево	Справа налево
Ручной	Ручной
75 mm	75 mm
50/60 Hz	50/60 Hz
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
15.5 kW	10.3 kW
800x811x952	800x811x682
96 кг	72 кг

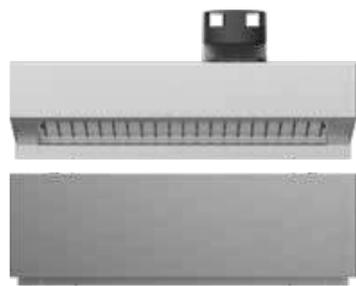
Примечание: Дверь открывается слева направо - пример кода XEFT-10EU-EMLV (L= левое) (R= правое)
Также доступны в версии со сливом. Например, XEFT--DR / XEFT-*-MTD

Узнайте больше.

600 x 400

460 x 330

ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ

**HOOD WITH STEAM CONDENSER**

для печей: MASTER, TOUCH и LED
Частота: 50/60 Гц
Мощность: 0,2 кВт
Диаметр дымовой трубы: 121 мм
Минимальная производительность: 550 м³/ч
Макс. расход: 750 м³/ч
Размеры: 800x863x276 ШxГxВ мм
Арт.: ХЕКНТ-НCEU

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ WATERLESS

для печей: MASTER, TOUCH, LED и GO
Частота: 50/60 Гц
Мощность: 0,1 кВт
Размеры: 800x863x205 ШxГxВ мм
Вес: 25 кг
Арт.: ХЕКНТ-ACEU

HOOD WITH STEAM CONDENSER

для печей: MASTER, TOUCH и LED
Частота: 50/60 Гц
Мощность: 0,2 кВт
Диаметр дымовой трубы: 121 мм
Минимальная производительность: 550 м³/ч
Макс. расход: 750 м³/ч
Размеры: 600x731x276 ШxГxВ мм
Вес: 21 кг
Арт.: ХЕКНТ-НCHS

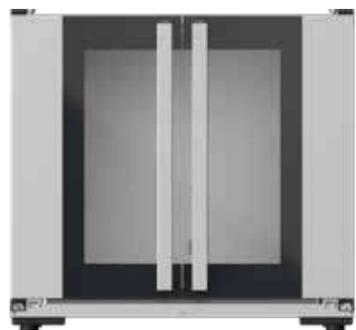
ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ WATERLESS

для печей: MASTER, TOUCH, LED и GO
Частота: 50/60 Гц
Мощность: 0,1 кВт
Размеры: 600x731x205 ШxГxВ мм
Вес: 15 кг
Арт.: ХЕКНТ-ACHS

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ

Совместим только с моделями ARIANNA
Размеры: 600x697x100 ШxГxВ мм
Вес: 8,5 кг
Арт.: ХWKНТ-BCHS

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ

**РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ**

для печей: MASTER, TOUCH и LED
Вместимость: 8 600x400
Напряжение: 220-240 В~1PH+N+PE
Частота: 50-60 Гц - Мощность: 1,2 кВт
Размеры: 800x792x750 ШxГxВ мм
Вес: 37 кг
Арт.: ХЕКРТ-08EU-C

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ

для печей: MASTER, TOUCH и LED
Вместимость: 10 600x400
НАПРЯЖЕНИЕ: 220-240 В~1PH+N+PE
Частота: 50-60 Гц - Мощность: 1,2 кВт
Размеры: 800x792x886 ШxГxВ мм
Вес: 42 кг
Арт.: ХЕКРТ-10EU-C

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ

для печей: MASTER, TOUCH и LED
Вместимость: 8 460x330
НАПРЯЖЕНИЕ: 220-240 В~1PH+N+PE
Частота: 50-60 Гц - Мощность: 1,2 кВт
Размеры: 600x711x750 ШxГxВ мм
Вес: 35 кг
Арт.: ХЕКРТ-08HS-C

СТЫКОВОЧНЫЕ КОМПЛЕКТЫ

**СТЫКОВОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ В КОЛОННУ**

Включает все детали, необходимые для установки двух печей в колонну.
Арт.: ХWKQT-00EF-E

СТЫКОВОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ В КОЛОННУ

Включает все детали, необходимые для установки какой-либо печи на печь ROSSELLA любой версии.
Арт.: ХWKQT-04EF-E

СТЫКОВОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ В КОЛОННУ

Включает все детали, необходимые для установки двух печей в колонну.
Арт.: ХWKQT-00HS-E

СТЕНДЫ

**ВЫСОКИЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД С НАПРАВЛЯЮЩИМИ**

Размеры: 794x688x738 ШxГxВ мм
Расстояние между противнями: 60 мм
Вес: 10 кг
Арт.: ХЕКРТ-08EU-H

ВЫСОКИЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД С НАПРАВЛЯЮЩИМИ

Размеры: 794x688x559 ШxГxВ мм
Расстояние между противнями: 60 мм
Вес: 7 кг
Арт.: ХЕКРТ-06EU-M

ВЫСОКИЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД С НАПРАВЛЯЮЩИМИ

Размеры: 794x688x150 ШxГxВ мм
Вес: 4 кг
Арт.: ХWKRT-00EF-F

ВЫСОКИЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД С НАПРАВЛЯЮЩИМИ

Размеры: 594x546x783 ШxГxВ мм
Расстояние между противнями: 60 мм
Вес: 9 кг
Арт.: ХЕКРТ-08HS-H

ВЫСОКИЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД С НАПРАВЛЯЮЩИМИ

Размеры: 594x546x559 ШxГxВ мм
Расстояние между противнями: 60 мм
Вес: 6 кг
Арт.: ХЕКРТ-06HS-M

НИЗКИЙ СТЕНД

Размеры: 594x546x150 ШxГxВ мм
Вес: 3 кг
Арт.: ХWKRT-00HS-F

600 X 400

460 X 330

TANK KIT



КОМПЛЕКТ КОНТЕЙНЕРОВ ДЛЯ ВОДЫ ДЛЯ ОТДЕЛЬНО СТОЯЩЕЙ ПЕЧИ С ВОДЯНОЙ ПОМПОЙ
для печей: MASTER, TOUCH и LED
Арт.: ХHC021

КОМПЛЕКТ КОНТЕЙНЕРОВ ДЛЯ ВОДЫ ДЛЯ РЕШЕНИЙ MAXI.LINK
для печей: MASTER, TOUCH и LED
Арт.: ХHC023

КОМПЛЕКТ КОНТЕЙНЕРОВ ДЛЯ ВОДЫ ДЛЯ РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ
для печей: MASTER, TOUCH и LED
Арт.: ХHC024

КОМПЛЕКТ КОНТЕЙНЕРОВ ДЛЯ ВОДЫ ДЛЯ ОТДЕЛЬНО СТОЯЩЕЙ ПЕЧИ С ВОДЯНОЙ ПОМПОЙ
для печей: MASTER, TOUCH и LED
Арт.: ХHC020

КОМПЛЕКТ КОНТЕЙНЕРОВ ДЛЯ ВОДЫ ДЛЯ РЕШЕНИЙ MAXI.LINK
для печей: MASTER, TOUCH и LED
Арт.: ХHC022

КОМПЛЕКТ КОНТЕЙНЕРОВ ДЛЯ ВОДЫ ДЛЯ РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ
для печей: MASTER, TOUCH и LED
Арт.: ХHC024

OTHER ACCESSORIES



КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПОМП
для печей: MASTER, TOUCH и LED
600x400 и 460x330
Арт.: ХHC016

КОМПЛЕКТ СУММЕРА
для печей: 600x400 и 460x330
Арт.: ХEC015

НАБОР КОЛЕС
для печей: 600x400 и 460x330
Арт.: ХUC012

КОМПЛЕКТ НОЖЕК ДЛЯ ПЕЧИ
для печей: 600x40
Арт.: ХUC035

НАБОР НОЖЕК ДЛЯ РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ
для печей: 600x400 и 460x330
Арт.: ХUC045

КОМПЛЕКТ НОЖЕК ДЛЯ ПЕЧИ
для печей: 600x40
Арт.: ХUC025

UNOX.CARE



UNOX.PURE - СИСТЕМА ФИЛЬТРАЦИИ ВОДЫ
для печей: CAMILLA и VITTORIA MASTER, TOUCH и LED
Арт.: ХHC003

UNOX.PURE - СМЕННЫЙ ФИЛЬТР-КАРТРИДЖ
для печей: CAMILLA и VITTORIA MASTER, TOUCH и LED
Арт.: ХHC004

BAKERY.PURE - СИСТЕМА ФИЛЬТРАЦИИ ВОДЫ
для печей: ROSSELLA, ELENA, ARIANNA и STEFANIA MASTER, TOUCH и LED
Арт.: ХHC010

BAKERY.PURE - СМЕННЫЙ ФИЛЬТР-КАРТРИДЖ
для печей: ROSSELLA, ELENA, ARIANNA и STEFANIA MASTER, TOUCH и LED
Арт.: ХHC011

SPRAY&RINSE
Сильнодействующее моющее и ополаскивающее средство для печей серии BAKERLUX SHOP.Pro™.
Арт.: DB1044

КОМПЛЕКТ ДЛЯ РУЧНОЙ МОЙКИ
Включает в себя слив, фитинги, сифон, соединительные трубы и 1 бутылку SPRAY&Rinse в виде спрея (750 мл)
Арт.: ХUC013

КОМПЛЕКТ С ДУШИРУЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ
Включает в себя слив, фитинги, сифон, соединительные трубы, каплесборники, душирующее устройство и 1 бутылку SPRAY&Rinse (750 мл)
Арт.: ХHC027

ИНТЕРНЕТ-СОЕДИНЕНИЕ



ОПЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТЫ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ИНТЕРЕНТУ ДЛЯ ПЕЧЕЙ BAKERLUX SHOP.PRO™
для печей: BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER и TOUCH

комплект для подключения к LAN

Арт.: ХEC011

комплект для подключения к Wi-Fi

Арт.: ХEC012

Иллюстративное фото относится к набору ХEC012

ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 600X400 & 460X330

	MASTER	TOUCH	LED	GO
<ul style="list-style-type: none"> ● Стандартная комплектация ○ Опционально — Недоступно 				
РЕЖИМЫ ВЫПЕЧКИ				
Выпекание в режиме конвекции при температуре от 30°C до 260°C	●	●	●	●
Выпекание в режиме конвекции с увлажнением при температуре от 48°C до 260°C	●	●	●	—
Максимальная температура предварительного разогрева 260°C	●	●	●	●
АВТОМАТИЧЕСКОЕ И РАСШИРЕННОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ				
Шаги выпекания	9	9	3	3
БЫСТРЫЕ ПРОГРАММЫ	—	—	12	12
ПРОГРАММЫ	896	99	99	99
ПРОГРАММЫ: возможность задавать имена и изображения для программ, хранящихся в памяти	●	●	—	—
ПРОГРАММЫ: возможность сохранять с номером рецепта	●	●	—	—
MULTI.Time: управление 10 таймерами для одновременного контроля над различными изделиями	●	—	—	—
Проводное подключение к Интернету	○	○	—	—
DATA DRIVEN COOKING: Сбор данных, обработка информации, анализ режимов работы и предоставление персональных рекомендаций	●	●	—	—
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ ПЕЧИ				
Технология AIR.Plus: 2 скорости потоков воздуха в камере, задаваемые пользователем	●	●	●	—
Технология AIR.Plus: несколько вентиляторов с реверсивным вращением	●	●	●	—
УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В ДУХОВОЙ КАМЕРЕ				
Технология STEAM.Plus: комби-режим, выпекание с конвекцией и увлажнением (20-40-60-80-100%)	●	●	●	—
Технология DRY.Plus: удаление влажности из камеры печи	●	●	●	●
Технология ADAPTIVE.Cooking™: один противень или полная загрузка с идентичным результатом.	●	—	—	—
Технология AUTO.Soft: контролируемый рост тепла для идеальной равномерности	●	—	—	—
Технология SMART.Preheating: печь предварительно разогревается до заданной температуры с учетом предыдущих действий	●	—	—	—
СТАНЦИИ ВЫПЕКАНИЯ				
Технология MAXI.LINK: обеспечивает создание колонн из двух печей	●	●	●	—
ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ				
Технология Protek.SAFE™: максимально эффективное использование тепла и безопасность труда	●	●	●	●
Технология Protek.SAFE™: быстрая остановка двигателя во время открытия дверцы для предотвращения потери энергии	●	●	●	●
ОТКРЫТИЕ ДВЕРЦЫ				
Откидной ручной механизм для открытия сверху вниз	—	●	●	●
С электромеханическим и автоматическим замком справа налево (только для версий Matic)	●	●	—	—
Ручной механизм открытия справа налево	—	—	●	●
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ				
Температура предварительного нагрева до 260°C задается пользователем для каждой программы	●	●	●	●
Отображение на дисплее времени, требуемого для завершения заданной программы выпекания	●	●	●	●
Непрерывная работа «ИНФИНИТИВ»	●	●	●	●
Отображение на дисплее значений номинального и фактического времени, температуры в камере, влажности и скорости вентиляторов	●	●	●	●
Единицы измерения температуры отображаются в °C или °F	●	●	●	●
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ				
Опоры для противней гнущего стального L-образного листа (только для моделей CAMILLA и VITTORIA)	●	●	●	●
Опоры для противней из хромированной стали (только для моделей ELENA и ROSSELLA)	●	●	●	●
Направляющие для противней из хромированной стали с механизмом для предотвращения опрокидывания (только для моделей STEFANIA и ARIANNA)	●	●	●	●
Герметичная панель управления для предотвращения попадания пара на электронную плату степени защиты IPX4	●	●	●	●
Конструкция Light Weight - Heavy Duty с применением инновационных материалов	●	●	●	●
Датчик открытия двери	●	●	—	—
Термостат	●	●	●	●
Легко открывающееся внутреннее стекло	●	●	●	●
Удобное для чистки внутреннее стекло	—	●	●	●



LONG Life 4!

Дополнительная гарантия на запчасти в течение 4 лет / 10 000 часов*

Самая конкретная демонстрация качества и надежности BAKERLUX SHOP.Pro™. Вы можете получить расширенную гарантию* на запасные части сроком до 4 лет или 10 000 рабочих часов и на работы до 2 лет или 10 000 рабочих часов. Активировать гарантию LONG.Life4 очень просто. Достаточно подключить Ваш новый пекарский шкаф BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER и TOUCH через Ethernet (LAN) или Wi-Fi с помощью соответствующих аксессуаров.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО ДЛЯ BAKERLUX SHOP.PRO™

Art.: XEC011

Комплект для подключения по сети LAN

Art.: XEC012

Комплект для подключения по Wi-Fi



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

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



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
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: info.de@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 2 419 05 00

DENMARK

UNOX DANMARK A/S
E-mail: info.dk@unox.com
Tel.: +45 87 91 00 40

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



Л1379А3 - напечатано: 01-2022
Все изображения использованы только в качестве иллюстраций
Все функции, указанные в этом каталоге, могут быть изменены или обновлены без предварительного уведомления.