



BAKERLUX SHOP.Pro™





BAKERLUX SHOP.Pro™

BAKERLUX SHOP.Pro™ est la gamme de fours pour la coloration des produits congelés à l'intérieur d'espaces commerciaux, où les rythmes sont soutenus et les volumes de production élevés.

Design et intelligence, l'élégance du verre, la technologie du contrôle touch et la connexion à internet. Tout ce que vous pouviez imaginer d'un four est maintenant entre vos mains. Créé pour être parfait. Dans les moindres détails.

 **Pour en savoir plus : Regardez la vidéo sur le site officiel de UNOX**

Un four comme vous ne l'auriez jamais imaginé.



BAKERLUX SHOP.Pro™

Un design moderne, des performances uniques.

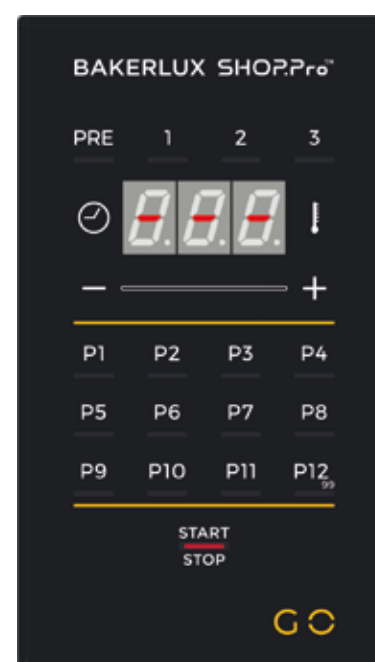
BAKERLUX SHOP.Pro™ est la gamme de fours conçue pour la cuisson des produits de boulangerie congelés à l'intérieur d'espaces commerciaux, où les rythmes sont soutenus et les volumes de production élevés . La moindre erreur peut coûter cher et chaque seconde est précieuse. Les fours BAKERLUX SHOP.Pro™ sont le résultat d'années de recherche et d'expérience de UNOX auprès des rayons boulangerie des supermarchés, des petits commerces et des fast food. Ils sont conçus pour garantir les meilleures prestations dans chaque condition de travail et pour être simples d'utilisation . Ils exploitent les technologies intelligentes les plus récentes pour donner un support concret au travail du point de vente et pour s'adapter à tout environnement, en laboratoire ou en vue dans le magasin. Les versions de 10, 6, 4 et 3 niveaux 600x400 sont le point de repère pour la production de grandes quantités, les versions de 4 et 3 niveaux 460x330 s'adaptent aussi parfaitement aux commerces et laboratoires qui ont peu d'espace disponible . Grâce à la possibilité de créer des colonnes en fonction des exigences spécifiques elles s'adaptent quelque soit leur contexte d'utilisation. La possibilité de choisir entre quatre versions de panneau de contrôle différentes multiplie les solutions disponibles pour vous offrir l'opportunité de trouver toujours le BAKERLUX SHOP.Pro™ le plus adapté à vos besoins .

Regardez la vidéo "La perfection c'est maintenant" sur le site officiel YouTube de UNOX



Facile, essentiel, rapide et concret .

Les fours BAKERLUX SHOP.Pro™ version GO sont exclusivement à convection . Infatigables, ils ont été spécialement conçus pour la cuisson de croissants congelés ou pour dorer du pain précuit congelé. Adaptés aux besoins habituels des cafés, snack bar, petits supermarchés qui n'effectuent pas de cuissons délicates ou avec humidité . BAKERLUX SHOP.Pro™ GO est prédisposé pour l'installation de la hotte Waterless qui ne nécessite aucune alimentation hydrique pour réduire les odeurs pendant les opérations de cuisson et permet d'être installé n'importe où dans le magasin .



PARAMÈTRES DE CUISSON RÉGLABLES



3 ÉTAPES
DE CUISSON



TEMPS
0 - inf



TEMPERATURE
50- 260°C



HUMIDITE
0-20-40-60-80-100%



VENTILATION
À 2 VITESSES

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

FONCTIONS RAPIDES



99 PROGRAMMES



CONTROLE ETUVE



OPTIONNEL WI-FI & LAN



MULTI.TIME



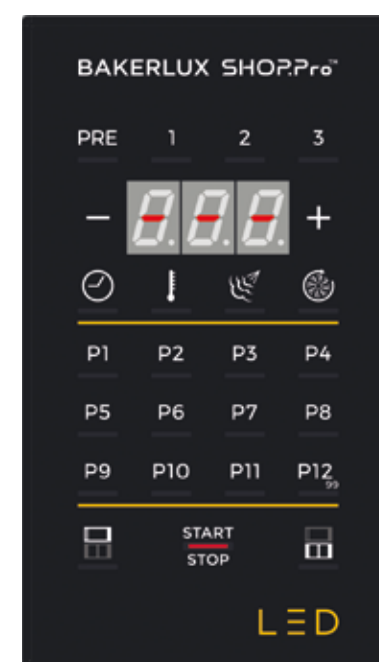
CUISSONS AUTOMATIQUES



LED

Ajoutez de l'humidité à vos cuissons, élégante et minimale .

Les BAKERLUX SHOP.Pro™ version LED sont la première réponse aux exigences d'un four à convection simple d'utilisation mais ayant la possibilité d'ajouter de l'humidité pendant le cycle de cuisson et d'avoir une ventilation réduite pour compléter également les processus de cuissons plus délicats et critiques, comme par exemple les pains congelés de grande taille ou les préparations de pâtisserie congelées à base de pâte feuilletée . La possibilité de contrôler l'étuve depuis le panneau de contrôle permet des installations en colonne qui compléteront d'entières stations de cuisson . Pour BAKERLUX SHOP.Pro™ version LED la hotte Ventless avec condenseur de vapeur à haut pouvoir filtrant ou la hotte Waterless qui ne nécessite aucun raccord à l'eau sont disponibles .



PARAMÈTRES DE CUISSON RÉGLABLES



3 ÉTAPES
DE CUISSON



TEMPS
0 - inf



TEMPERATURE
50- 260°C



HUMIDITE
0-20-40-60-80-100%



VENTILATION
À 2 VITESSES

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE.COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

FONCTIONS RAPIDES



99 PROGRAMMES



CONTROLE ETUVE



OPTIONNEL WI-FI & LAN



MULTI.TIME



CUISSONS AUTOMATIQUES

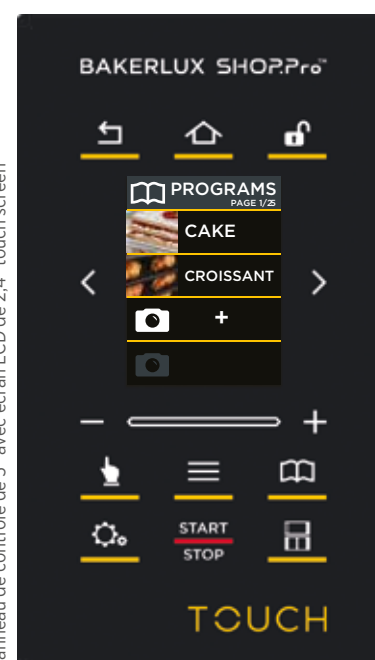


TOUCH

Le petit plus qui vous fait faire la différence . Et ça se voit .

Les BAKERLUX SHOP.Pro™ version TOUCH offrent à chacun les avantages d'un écran LCD de 2,4" qui permet de mémoriser des programmes de cuisson et leur image ainsi qu'une programmation rapide et intuitive . Ils sont disponibles en version avec ouverture de porte de haut en bas et en MATIC avec ouverture de porte automatique à la fin de la cuisson de droite à gauche . La connexion à internet est facultative et vous permet de vérifier l'utilisation effective et de programmer chaque four dans chaque magasin, à distance, directement depuis votre pc ou smartphone. Les BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH sont prédisposés pour l'installation de la hotte Ventless ou Waterless et pour le contrôle de l'étuve directement depuis le panneau de contrôle .

Panneau de contrôle de 5" avec écran LCD de 2,4" touch screen



PARAMÈTRES DE CUISSON RÉGLABLES



9 ÉTAPES
DE CUISSON



TEMPS
0 - inf



TEMPERATURE
50- 260°C



HUMIDITE
0-20-40-60-80-100%



VENTILATION
À 2 VITESSES

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE.COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

FONCTIONS RAPIDES



99 PROGRAMMES



CONTROLE ETUVE



OPTIONNEL WI-FI & LAN



MULTI.TIME



CUISONS AUTOMATIQUES



MASTER

Un maximum de technologie pour un résultat toujours parfait .

Le panneau de contrôle MASTER est l'évolution technologique la plus complète des fours BAKERLUX SHOP.Pro™ qui excelle au niveau des performances de cuisson, des programmes automatiques, de l'intelligence artificielle et de la connexion internet . Le BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, avec son écran LCD 5" est doté de programmes de cuisson automatiques CHEFUNOX, de la technologie MULTITIME qui permet de cuire jusqu'à 10 produits simultanément et de la fonction READY.BAKE pour une utilisation immédiate même pour les moins expérimentés . Une ouverture de porte automatique et intelligente AUTO.Matic de série, un rapport avec statistiques d'utilisation DDC.Stats accessible directement sur l'écran et une connexion à internet facultative pour le contrôle à distance des fours depuis le pc et le smartphone . La hotte Ventless, la hotte Waterless et l'étuve contrôlable depuis l'écran .

Panneau de contrôle de 6" avec écran LCD de 5" touch screen



PARAMÈTRES DE CUISSON RÉGLABLES



9 ÉTAPES
DE CUISSON



TEMPS
0 - inf



TEMPERATURE
50- 260°C



HUMIDITE
0-20-40-60-80-100%



VENTILATION
À 2 VITESSES

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE.COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

FONCTIONS RAPIDES



896 PROGRAMMES



CONTROLE ETUVE



OPTIONNEL WI-FI & LAN



MULTI.TIME



CUISSONS AUTOMATIQUES

Unox Intelligent Performance

Cuisson intelligente. Un résultat garanti.

Obtenir des résultats identiques à chaque fournée requiert de la maîtrise, de l'intelligence et de l'expérience. Chaque détail compte : ce qui se passe avant et pendant la cuisson, les différentes quantités de charge, les propriétés de la nourriture qui varient selon les saisons et la dextérité propre à chaque membre de votre équipe .

Un exemple ?
Enfourner plusieurs plaques demande plus de temps que d'en enfourner qu'une seule ou peu : la porte reste ouverte plus longtemps et la réduction de la température qui s'en suit est majeure. Le four doit commencer la cuisson à une température inférieure et cuire une quantité plus élevée de nourriture, par conséquent il prend plus de temps pour atteindre les conditions de travail correctes . De plus, l'humidité libérée par la charge complète est majeure par rapport à celle libérée par une charge partielle, et une ouverture imprévue de la porte modifierait à nouveau tous les paramètres du processus de cuisson .

Obtenir des résultats répétables requiert une supervision continue, un contrôle de chaque détail et des interventions immédiates . En résumé : contrôle, intelligence et expérience. C'est exactement ce que possède votre four BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER grâce à la technologie intelligente UNOX INTELLIGENT.Performance.



ADAPTIVE.COOKING™

Résultats parfaits. Toujours.

La technologie ADAPTIVE.Cooking™, de série sur le panneau de contrôle MASTER, transforme le four en un instrument intelligent capable d'interpréter les réglages et de comprendre le résultat souhaité . A travers ses capteurs et son intelligence, votre BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER enregistre les variations d'humidité et de température, comprend la quantité de nourriture réellement enfournée pour ensuite régler automatiquement le processus de cuisson en adaptant le temps et la température aux besoins réels pour vous garantir à chaque fournée un résultat identique et parfait. Selon le protocole, quelque soit la condition de charge .

AUTO.SOFT

Fonction de cuisson délicate.

Une montée en température trop rapide en présence de produits délicats et dans des conditions de charge enfournée élevée peut compromettre l'uniformité du résultat global .

Quand la fonction AUTO.Soft est activée, BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER règle automatiquement la montée en température en fonction de ce qui est relevé par les capteurs pour la rendre délicate et garantir une distribution optimale de la chaleur à l'intérieur de chaque plaque enfournée . Parce que chaque détail compte lorsque vos exigences sont à la première place .

SMART.PREHEATING

Le préchauffage intelligent.

Un préchauffage correct du four crée les conditions idéales pour optimiser la cuisson dès les premiers instants après la fermeture de la porte. Le four BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, doté de la nouvelle technologie intelligente SMART.Preheating, règle automatiquement la température et le temps de préchauffage adéquats en fonction des paramètres du processus de cuisson programmé et de ce qui s'est passé dans les heures qui ont précédé. Lors du passage d'une cuisson à haute température à une plus délicate, elle refroidit automatiquement la chambre de cuisson avant de donner le feu vert . Comme toujours pour vous garantir la répétabilité maximale du résultat à tout moment de la journée ainsi que des économies d'énergie jusqu'à 20% par rapport à la modalité de préchauffage manuel .

AUTO.MATIC

Ouverture automatique de la porte.

Le bruit et les rythmes soutenus des activités qui se succèdent dans un espace commercial ne permettent pas un contrôle continu du processus de cuisson : il se peut que personne ne s'aperçoive que le four ait terminé son travail et que la nourriture reste quelques minutes de plus dans le four avant que quelqu'un n'intervienne, en rendant vains tous les efforts et les investissements faits pour garantir un maximum de qualité à chaque fournée . BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER et TOUCH sont toujours concentrés sur la perfection du résultat: grâce à la technologie AUTO.Matic ils veillent à ouvrir automatiquement la porte en interrompant au bon moment le processus de cuisson et assurent ainsi l'excellence même en cas de distraction .

SANS
SMART.PREHEATING

Le four préchauffe à la température réglée sans tenir compte des événements précédents, avec le risque de ne pas être suffisamment chaud lors de la première cuisson du matin, ou au contraire, de gaspiller de l'énergie pour la phase de préchauffage même si l'acier de la chambre de cuisson a accumulé suffisamment de chaleur des cuissons précédentes.

AVEC
SMART.PREHEATING

SMART.Preheating reconnaît l'activité réalisée par le four durant les instants précédant la fournée et règle de façon intelligente le préchauffage : intense pour le premier du matin à four froid, plus rapide ou même inutile si l'acier de la chambre s'avère être assez chaud pour cuire. Tout cela pour vous offrir toujours une cuisson parfaite en économisant du temps et de l'énergie.

SANS
AUTO.SOFT

En passant d'une étape de cuisson à l'autre, une augmentation rapide de la température pourrait être agressive à tel point que les produits les plus sensibles pourraient cuire de façon non homogène.

AVEC
AUTO.SOFT

La fonction AUTO.Soft gère la montée thermique en la rendant plus délicate et en préservant l'uniformité sur toute la surface de la plaque et sur toutes les plaques.

SANS
AUTO.MATIC

Lorsque la cuisson est terminée il est important de sortir immédiatement toutes les plaques pour éviter que la chaleur accumulée dans la chambre de cuisson ne continue la cuisson du produit jusqu' à le faire brûler et que l'humidité n'abîme sa structure et sa fragrance. Pour éviter un tel risque il est nécessaire d'intervenir manuellement et régulièrement.

AVEC
AUTO.MATIC

Grâce à technologie AUTO.UNLOCK™, une fois la cuisson terminée, la porte s'ouvre automatiquement en interrompant la cuisson sans courir le risque d'abîmer le produit. L'intervention manuelle n'est plus nécessaire et le résultat est toujours assuré même en cas de distraction.

SANS
ADAPTIVE. COOKING™

La quantité de nourriture enfournée a une incidence sur le résultat final, cela signifie qu'un programme réglé pour une plaque unique n'est pas suffisant pour cuire une pleine charge.

AVEC
ADAPTIVE. COOKING™

La technologie ADAPTIVE. Cooking™ reconnaît la quantité de charge enfournée et optimise automatiquement le temps, la température et le climat sans avoir besoin de créer des programmes différents en fonction de la charge.

SANS
SMART.PREHEATING

Temps de préchauffage : **6 min**
Temp. acier dans la chambre après le préchauffage : **100 °C**

Temps de préchauffage : **6 min**
Temp. acier dans la chambre après le préchauffage : **190 °C**

AVEC
SMART.PREHEATING

Temps de préchauffage : **9 min**
Temp. acier dans la chambre après le préchauffage : **165 °C**

Temps de préchauffage : **0 min**
Temp. acier dans la chambre après le préchauffage : **165 °C**

06:00 am
Four froid

11:00 am
Four chaud

SANS
AUTO.SOFT

Temps de montée en température **145 °C - 180 °C : 1 min**

AVEC
AUTO.SOFT

Temps de montée en température **145°C - 180°C : 4 min**

SANS
AUTO.MATIC

Retard d'ouverture de porte à la fin d'une cuisson : **Risque élevé.**

AVEC
AUTO.MATIC

Retard d'ouverture de porte à la fin d'une cuisson : **Aucun risque.**

SANS
ADAPTIVE. COOKING™

Le temps de cuisson : **20 min**
Température moyenne effective : **185 °C**

AVEC
ADAPTIVE. COOKING™

Le temps de cuisson : **18 min**
Température moyenne effective : **165 °C**

SANS
SMART.PREHEATING

Temps de préchauffage : **6 min**
Temp. acier dans la chambre après le préchauffage : **100 °C**

Temps de préchauffage : **6 min**
Temp. acier dans la chambre après le préchauffage : **190 °C**

AVEC
SMART.PREHEATING

Temps de préchauffage : **9 min**
Temp. acier dans la chambre après le préchauffage : **165 °C**

Temps de préchauffage : **0 min**
Temp. acier dans la chambre après le préchauffage : **165 °C**

SANS
AUTO.SOFT

Temps de montée en température **145°C - 180 °C : 2 min**

AVEC
AUTO.SOFT

Temps de montée en température **145°C - 180°C : 7 min**

SANS
AUTO.MATIC

Retard d'ouverture de porte à la fin d'une cuisson : **Risque élevé.**

AVEC
AUTO.MATIC

Retard d'ouverture de porte à la fin d'une cuisson : **Aucun risque.**

SANS
ADAPTIVE. COOKING™

Le temps de cuisson : **20 min**
Température moyenne effective : **155 °C**

AVEC
ADAPTIVE. COOKING™

Le temps de cuisson : **23 min**
Température moyenne effective : **165 °C**

DDC - Data Driven Cooking

Votre four est unique,
intelligent
et connecté .

La technologie d'intelligence artificielle Data Driven Cooking est conçue pour vous aider à exploiter tout le potentiel de votre four UNOX BAKERLUX SHOP.Pro™ : elle récolte les données, traite les informations, analyse les modes d'utilisation et vous fournit un rapport quotidien, se connecte au cloud d'internet pour identifier et vous proposer des recettes et des conseils personnalisés en fonction de vos besoins réels qui se traduisent directement en de nouveaux plats pour votre menu . Avec Data Driven Cooking, les fours UNOX BAKERLUX SHOP.Pro™ deviennent bien plus qu'un équipement de cuisine. Ils deviennent un vrai partenaire qui contribue à la création de votre succès .

La technologie Data Driven Cooking est disponible pour les fours BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER et TOUCH .

Data Driven Cooking
Plus près de vous et de votre succès .

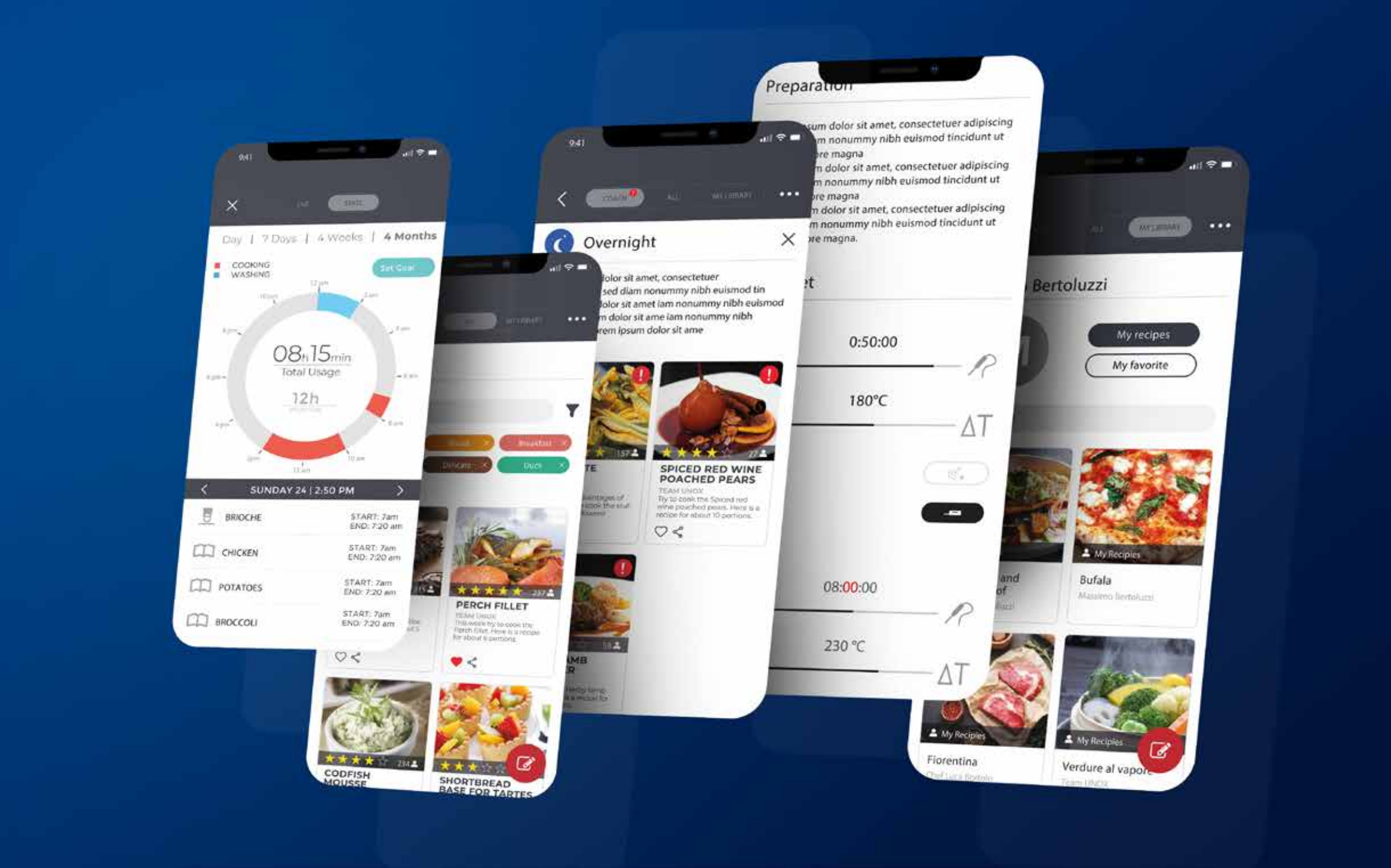


Regardez la vidéo "Data Driven Cooking"

DDC.UNOX.com
Recueil et analyse des données.

Grâce à DDC.UNOX.com, vous pouvez contrôler votre four BAKERLUX SHOP.Pro™ version MASTER et TOUCH même quand vous n'êtes pas présent dans votre cuisine.

Le portail web vous permet d'analyser de façon détaillée l'utilisation de votre four, visualiser la consommation d'eau et d'énergie, mesurer la fréquence du cycle de lavage et beaucoup d'autre. DDC.UNOX.com vous permet aussi de créer des recettes à partir de votre ordinateur et les envoyer directement à votre four par un simple clic. En outre, à travers le portail web, il est possible d'organiser vos fours par groupes, en les visualisant en cartes hiérarchisées ou géographiques.



DDC.App
Le tout en un seul clic.

En installant l'application UNOX.DDC sur votre smartphone, vous pouvez contrôler votre four BAKERLUX SHOP.PRO version MASTER et TOUCH n'importe où et quand. L'application vous permet de vérifier l'état de fonctionnement du four en temps réel, analyser les rapports d'utilisation et visualiser la consommation d'eau, de detergent et d'énergie. En outre, vous pouvez créer vos recettes et les synchroniser avec vos fours, ou les partager avec la UNOXcommunity.

DDC.Stats
Le contrôle pour une amélioration continue.

Le panneau de contrôle MASTER des fours BAKERLUX SHOP.Pro™ surveille et analyse les consommations d'énergie et d'eau, enregistre les temps de cuisson et compte les minutes d'ouverture de la porte;

la fonction DDC.Stats les traduit en de précieuses, utiles et claires informations pour vous aider de façon concrète à identifier chaque opportunité d'amélioration et réduire tout gaspillage afin d'augmenter ainsi votre profit quotidien.



Unox Intensive Cooking

Vous avez choisi de ne pas vous contenter. Intensité de cuisson maximale .

Cuire à la perfection, vendre, répéter. Toute la journée, tous les jours . Pour les rythmes soutenus d'un espace commercial dont l'activité principale est la vente de produits de boulangerie, les prérogatives sont d'élevés standards de qualité, des résultats répétables, une rapidité d'exécution, des économies d'énergie et de la fiabilité . C'est ce que nous avons poursuivi et ce que nous avons rendu possible .

UNOX INTENSIVE.Cooking se traduit par l'intensité de cuisson maximale pour maximiser la production et l'éventail des produits proposés . Avec la garantie d'un produit certifié ENERGY STAR. Assurez votre succès .

DRY.Plus

Humidité expulsée pour un maximum de goût .

Lors de la cuisson de produits levés, la présence d'humidité, pendant les dernières phases de cuisson, peut compromettre l'obtention du résultat souhaité . La technologie DRY.Plus permet d'extraire de la chambre de cuisson l'air humide provenant des produits enfournés ainsi que celui qui pourrait éventuellement être généré par le système STEAM.Plus lors d'une étape de cuisson précédente . Avec DRY.Plus la consistance des produits cuits est maximisée, avec une structure interne sèche et correctement formée et une surface externe croquante et dorée longtemps après la fin de la cuisson . Nous sommes habitués à faire de grandes choses .

STEAM.Plus

L'humidité à la demande pour des cuissons parfaites .

Lors de la coloration des produits de boulangerie, une utilisation efficace de l'humidité permet de développer la structure interne et de colorer la surface externe du produit . La technologie STEAM.Plus permet la création instantanée d'humidité dans la chambre de cuisson à partir d'une température allant de 90°C jusqu'à 260°C, en garantissant un résultat optimal à chaque fournée .

AIR.Plus

Guide, lie, transforme .

La technologie AIR.Plus a été développée par UNOX afin de garantir une parfaite distribution de l'air et de la chaleur, à l'intérieur de la chambre de cuisson, ainsi que des résultats uniformes sur chaque zone de la plaque et sur toutes les plaques . Grâce à AIR.Plus les aliments, en fin de cuisson, auront une coloration externe homogène et leur intégrité et consistance resteront intactes durant de nombreuses heures . Avec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH et LED vous pouvez choisir deux vitesses de ventilation différentes pour vous permettre d'enfourner des produits légers et lourds sans limiter la variété des produits que vous proposez .

EFFICIENT.Power™

Puissance et efficacité .

BAKERLUX SHOP.Pro™ est la garantie d'efficacité et de performances maximales . Vitesse maximale de montée en température et précision de son maintien, économies d'énergie garanties par la vitre dotée d'un revêtement à faible émissivité et par les matériaux d'isolation à haute performance . Quelques chiffres ? 300 secondes pour passer de 60 à 260°C . Efficacité au sommet de la catégorie des fours à convection selon le certificat ENERGY STAR .

Ce sont les détails qui font la différence.
Et vous le savez.



DOUBLE VITRAGE



VITRES FACILES A NETTOYER



SYSTEME MULTI-VENTILATION



POIGNEE ERGONOMIQUE



FERMETURE SOFT-CLOSE



STRUCTURE 100% ACIER



PORT USB



CONNEXION INTERNET / WI-FI



ECLAIRAGE LED



IPX4



MATERIEL A HAUT POUVOIR ISOLANT



ECRAN TOUCH SCREEN POUR MASTER ET TOUCH

BAKERLUX SHOP.Pro™

Ouverture de haut en bas ou de droite à gauche .
Pour tous les espaces et emplois .



OUVERTURE DE HAUT EN BAS (pour les modèles Rossella, Elena, Arianna et Stefania en version TOUCH, LED et GO)



OUVERTURE DE DROITE A GAUCHE (pour les modèles Camilla et Vittoria et pour tous les autres modèles en version MASTER Matic, TOUCH Matic)

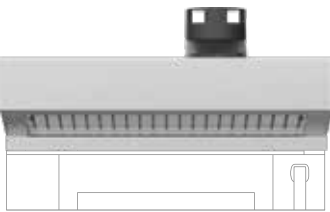
Pour en savoir plus : Regardez la vidéo "La perfection c'est maintenant" sur le site officiel YouTube de UNOX



Hotte Ventless

La hotte avec condenseur de vapeur UNOX est une solution idéale pour installer votre four BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH ou LED en tout point de votre commerce, même éloigné ou en l'absence* de hotte aspirante au plafond . A son intérieur un filtre élimine, des fumées expulsées par la cheminée, à la fois les odeurs et la chaleur sensible et latente, sans besoin d'entretien ou d'intervention pour le nettoyage du filtre .
Les hottes UNOX gardent le style et le design du four en complétant la solution en un unique corps robuste, silencieux et efficace .

*après vérification et accord de la part des entités et des réglementations locales



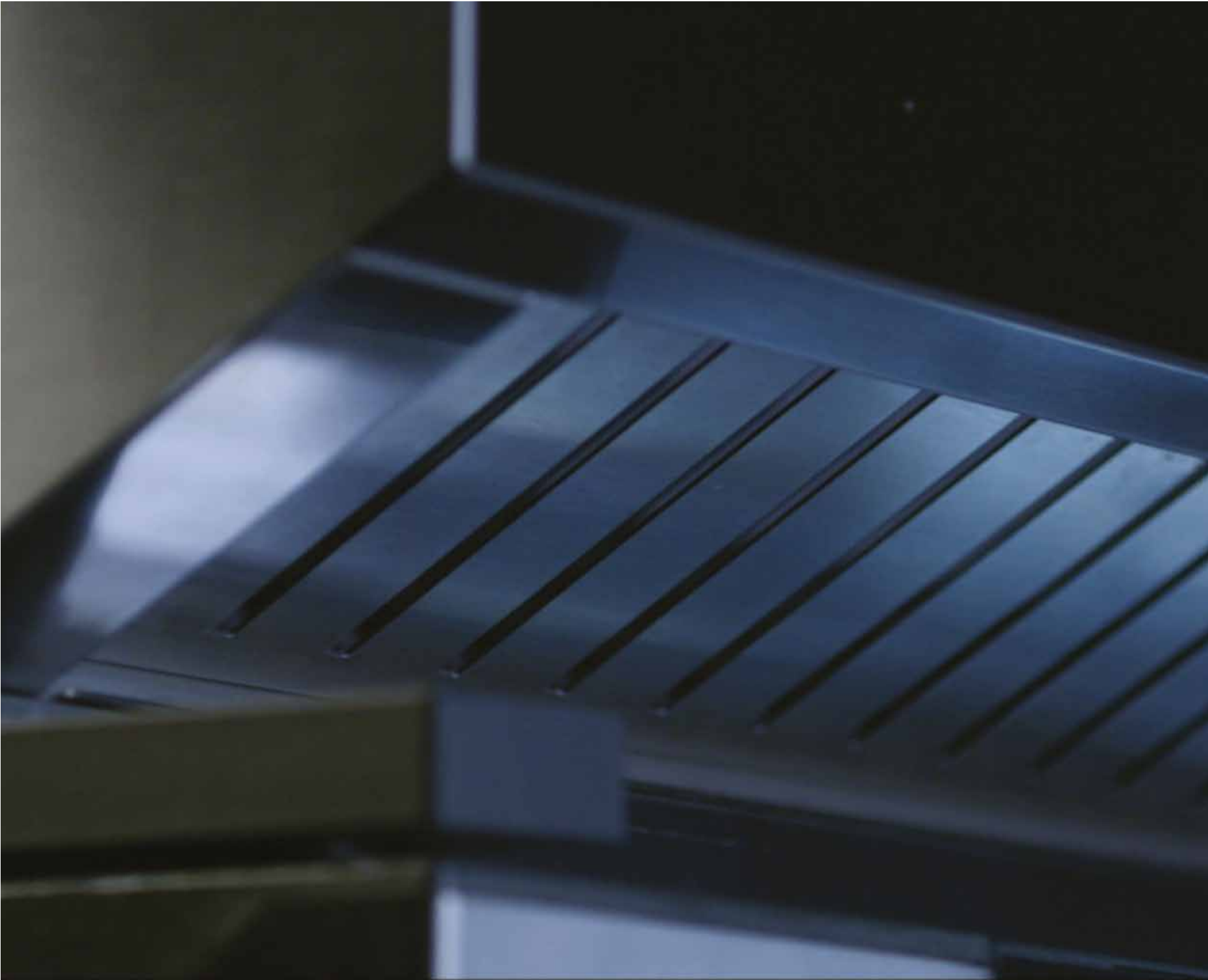
Hotte Waterless

Les hottes Ventless doivent être reliées à une source d'eau, mais pas tous les magasins ou rayons ont a disposition un raccordement hydraulique . La hotte Waterless pour BAKERLUX SHOP.Pro™ est conçue pour satisfaire cette exigence, elle est capable de capter la vapeur émises par la production de boulangerie et de pâtisserie sans utiliser d'eau .
La hotte Waterless peut être installée sur toutes les versions de BAKERLUX SHOP.Pro™, sans avoir recours à l'eau .

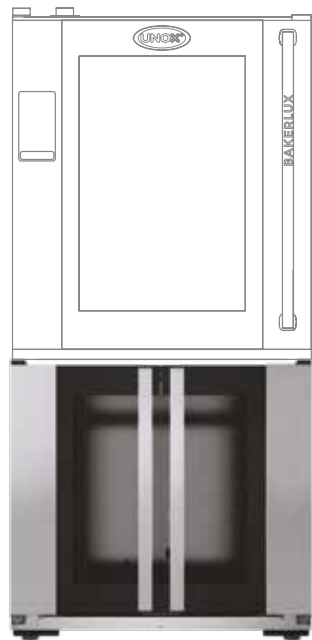


Kit à encaissement

La nouvelle hotte à encaissement naît de l'exigence d'exploiter chaque mètre carré de l'espace dans laquelle elle est installée. Le Kit à à encaissement est doté d'un filtre à charbon actif qui permet d'utiliser correctement votre four même quand il est installé à l'intérieur d'un meuble ou du banc de service en exploitant à la limite le peu d'espace à disposition.



Elle prend soin de vos produits.



Les étuves pour BAKERLUX SHOP.Pro™ sont disponibles pour les versions MASTER, TOUCH et LED, elles contrôlent de façon soignée la température et l'humidité à chaque instant du processus de levage en obtenant un résultat constant et toujours fidèle à la tradition .

Les étuves pour BAKERLUX SHOP.Pro™ permettent de régler le pourcentage d'humidité souhaité à l'intérieur de la chambre de levage, pour obtenir toujours des résultats parfaits pour toutes vos préparations .



Collection de plaques

Baking essentials.

La collection des plaques Baking Essentials sont le meilleur instrument pour exploiter les technologies de cuisson de votre BAKERLUX SHOP.Pro™ . Chaque plaque possède des caractéristiques précises, elles sont pensées, conçues et réalisées dans un but précis . La plaque parfaite pour un résultat excellent .

PAN.FRY

Plaque anti-adhérente pour friture d'aliments panés



IDÉAL POUR:

- Croquettes
- Filets de poisson panés
- Escalopes panées
- Légumes panés

AVANTAGES

- Réduit la quantité des graisses et huiles de cuisson
- Cuisson uniforme en tous points de la plaque

FORO.BAKE

Plaque en aluminium micro-perforée .



IDEAL POUR :

- Pâte brisée
- Gâteaux dans moule à tarte
- Cuissons sur silpat

AVANTAGES

- Micro-perforation pour augmenter l'aération
- Bord ultra bas pour maximiser l'uniformité

FAKIRO™

Plaque épaisseur 12 mm, double surface : lisse et rainurée pour double utilisation .



IDEAL POUR :

- Pizza
- Fougasse
- Pain
- Sandwich

AVANTAGES

- Fougasses et sandwiches prêts en 3 minutes
- 13 mm d'épaisseur effet pierre réfractaire

FAKIRO.GRILL

Plaque épaisseur 12 mm avec traitement anti-adhésif, double surface : lisse et rainurée pour double utilisation .



IDEAL POUR :

- Pizza
- Fougasse
- Pain
- Sandwich

AVANTAGES

- Pizza cuite, base croquante en 4 minutes
- 13 mm d'épaisseur effet pierre réfractaire

FORO.BLACK

Plaque en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif .



IDEAL POUR :

- Croissants
- Pain congelé
- Viennoiseries danoises
- Pâte brisée

AVANTAGES

- Pas besoin de papier sulfurisé
- Bord ultra bas pour maximiser l'uniformité

FORO.SILICO

Plaque en aluminium micro-perforée en silicone pour produits de pâtisserie et boulangerie, h. 15mm.



IDÉALE POUR:

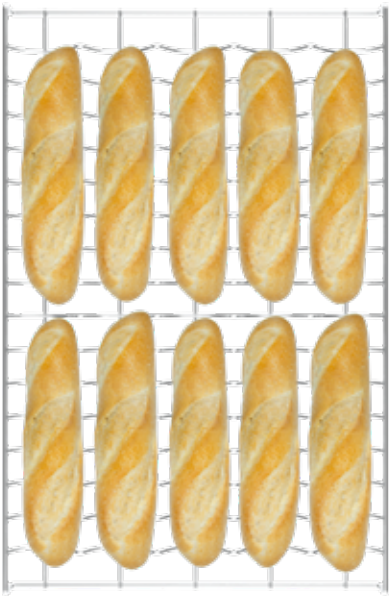
- Croissants
- Pain congelé
- Viennoiseries danoises
- Pâte brisée

AVANTAGES

- Idéal pour produits recouverts de sucre
- Silicone résistant à hautes températures et égratignures

BAGUETTE.GRID

Plaque chromée moule à 5 rangées ultra-légère.



IDEAL POUR :
• Baguette congelée
• Ficelles congelées

AVANTAGES

- Jusqu'à 10 mini baguettes en 18 minutes
- Ample respiration pour cuissens rapides

BAKE.BLACK

Plaque en aluminium avec traitement anti-adhésif.



IDEAL POUR :
• Croissants
• Viennoiseries danoises
• Pâte Brisée

AVANTAGES

- Pas besoin de papier sulfurisé
- Bord ultra bas pour maximiser l'uniformité

FORO.BAGUETTE BLACK

Plaque en aluminium micro-perforée, moule 5 rangées avec traitement anti-adhésif.



IDEAL POUR :
• Baguette congelée
• Ficelles congelées

AVANTAGES

- 5 baguettes parfaitement séparées et uniformes
- Opérations de nettoyage ultra rapides

BAKE

Plaque aluminium.



IDEAL POUR :
• Pâte Brisée
• Gâteaux dans moule à tarte
• Cuissons sur silpat

AVANTAGES

- Épaisseur fine pour transmission rapide de la chaleur
- Bord ultra bas pour maximiser l'uniformité

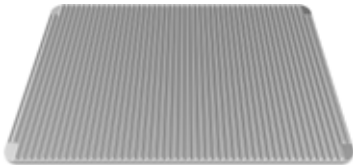
FORO.BAKE



Disponibles pour les formats :

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

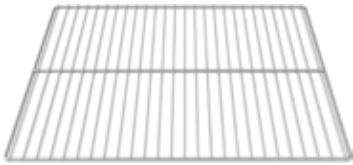
FAKIRO™



Disponibles pour les formats :

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

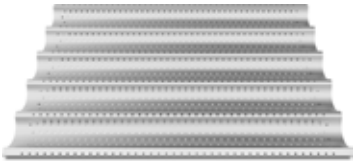
CHROMO.GRID



Disponibles pour les formats :

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

FORO.BAGUETTE



Disponibles pour les formats :

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

FORO.BLACK



Disponibles pour les formats :

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

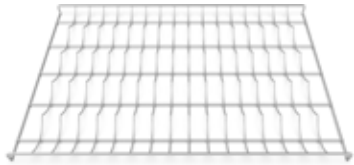
FAKIRO.GRILL



Disponibles pour les formats :

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

BAGUETTE.GRID



Disponibles pour les formats :

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

FORO.BAGUETTE.BLACK



Disponibles pour les formats :

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

STEEL.BAKE



Disponibles pour les formats :

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

BAKE



Disponibles pour les formats :

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

BAKE.BLACK



Disponibles pour les formats :

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

FORO.SILICO



Disponibles pour les formats :

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



UNOX.Care Program

Protégez les performances que vous méritez .

Les systèmes de filtrage à résine UNOX.Pure réduisent la quantité des substances qui contribuent à la formation du calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson, causes de dysfonctionnements et de cassures . Les filtres à résine UNOX sont facilement installables sur tous les fours ou colonnes BAKERLUX SHOP.Pro™. Pour les plus grands modèles Camilla et Vittoria, UNOX conseille UNOX.Pure tandis que pour les plus petits modèles il y a Bakery.Pure, il est suffisant pour garantir, pour la plupart des utilisations, un an de travail sans soucis . Les panneaux de contrôle MASTER et TOUCH vérifient la quantité d'eau filtrée par les systèmes Bakery.Pure et UNOX.Pure et vous signalent automatiquement quand il est temps de substituer le filtre afin d'en optimiser l'utilisation .

UNOX.Pure
Art.: XHC003



Bakery.Pure
Art.: XHC010



DET&Rinse SPRAY
Art.: DB1044



Une ligne d’excellence.



MASTER



TOUCH



TOUCH



LED



GO



OUVERTURE DE PORTE DE HAUT EN BAS

4 600x400

3 600x400

4 460x330

3 460x330



ROSSELLA



ELENA



ARIANNA



STEFANIA

Type d'ouverture	De haut en bas			
Type de fermeture	Manuelle			
Distance entre niveaux	75mm			
Fréquence	50/60 Hz			
Voltage	400 V - 3N			
Puissance électrique	6.9 KW			
Dimensions (LxPxH mm)	800x811x500			
Poids	57kg			
Type d'ouverture	De haut en bas			
Type de fermeture	Manuelle			
Distance entre niveaux	75mm			
Fréquence	50/60 Hz			
Voltage	400 V - 3N			
Puissance électrique	6.9 KW			
Dimensions (LxPxH mm)	800x811x500			
Poids	57kg			
Type d'ouverture	De haut en bas			
Type de fermeture	Manuelle			
Distance entre niveaux	75mm			
Fréquence	50/60 Hz			
Voltage	400 V - 3N			
Puissance électrique	6.9 KW			
Dimensions (LxPxH mm)	800x811x500			
Poids	57kg			
Type d'ouverture	De haut en bas			
Type de fermeture	Manuelle			
Distance entre niveaux	75mm			
Fréquence	50/60 Hz			
Voltage	400 V - 3N			
Puissance électrique	6.9 KW			
Dimensions (LxPxH mm)	800x811x500			
Poids	57kg			
Type d'ouverture	De haut en bas			
Type de fermeture	Manuelle			
Distance entre niveaux	75mm			
Fréquence	50/60 Hz			
Voltage	400 V - 3N			
Puissance électrique	6.9 KW			
Dimensions (LxPxH mm)	800x811x500			
Poids	57kg			

OUVERTURE AUTOMATIQUE DE DROITE A GAUCHE **MATIC**

10 600x400

6 600x400

4 600x400

3 600x400

4 460x330

3 460x330



CAMILLA.MATIC



VITTORIA.MATIC



ROSSELLA.MATIC



ELENA.MATIC



ARIANNA.MATIC



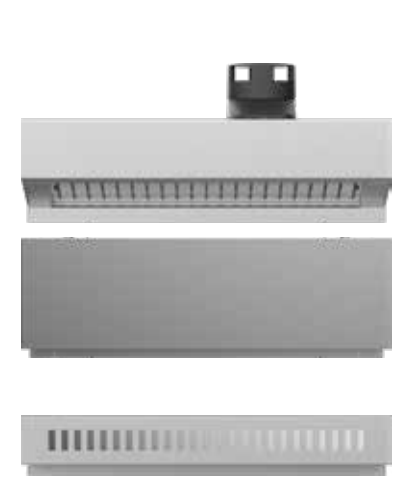
STEFANIA.MATIC

XEFT-10EU-EMRV	XEFT-06EU-EMRV	XEFT-04EU-EMRV	XEFT-03EU-EMRV	XEFT-04HS-EMRV	XEFT-03HS-EMRV
De droite à gauche	De droite à gauche	De droite à gauche	De droite à gauche	De droite à gauche	De droite à gauche
Fermeture électrique	Fermeture électrique	Fermeture électrique	Fermeture électrique	Fermeture électrique	Fermeture électrique
75mm	75mm	75mm	75mm	75mm	75mm
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 kg	72 kg	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg
XEFT-10EU-ETRV	XEFT-06EU-ETRV	XEFT-04EU-ETRV	XEFT-03EU-ETRV	XEFT-04HS-ETRV	XEFT-03HS-ETRV
De droite à gauche	De droite à gauche	De droite à gauche	De droite à gauche	De droite à gauche	De droite à gauche
Fermeture électrique	Fermeture électrique	Fermeture électrique	Fermeture électrique	Fermeture électrique	Fermeture électrique
75mm	75mm	75mm	75mm	75mm	75mm
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 kg	72 kg	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg
XEFT-10EU-ETRV-MT	XEFT-06EU-ETRV-MT				
De droite à gauche	De droite à gauche				
Manuelle	Manuelle				
75mm	75mm				
50/60 Hz	50/60 Hz				
400 V - 3N	400 V - 3N				
15.5 kW	10.3 kW				
800x811x952	800x811x682				
96 kg	72 kg				
XEFT-10EU-ETLV	XEFT-06EU-ELRV				
De droite à gauche	De droite à gauche				
Manuelle	Manuelle				
75mm	75mm				
50/60 Hz	50/60 Hz				
400 V - 3N	400 V - 3N				
15.5 kW	10.3 kW				
800x811x952	800x811x682				
96 kg	72 kg				
XEFT-10EU-EGRN	XEFT-06EU-EGRN				
De droite à gauche	De droite à gauche				
Manuelle	Manuelle				
75mm	75mm				
50/60 Hz	50/60 Hz				
400 V - 3N	400 V - 3N				
15.5 kW	10.3 kW				
800x811x952	800x811x682				
96 kg	72 kg				

Remarques : Ouverture porte de gauche à droite : exemple code XEFT-10EU-EMLV (L= left) (R= right)

En savoir plus.

HOTTE



600x400

HOTTE AVEC CONDENSEUR DE VAPEUR
Compatible avec les modèles MASTER, TOUCH et LED
Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 0,2 kW
Diamètre sortie des fumées: 121 mm
Portée min.: 550 m³/h - Portée max.: 750 m³/h
Dimensions: 800x863x276 LxPxH mm
Poids: 23 kg
Art.: XEKHT-HCEU

HOTTE WATERLESS
Compatible avec les modèles MASTER, TOUCH, LED et GO
Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 0,1 kW
Dimensions: 800x863x205 LxPxH mm
Poids: 25 kg
Art.: XEKHT-ACEU

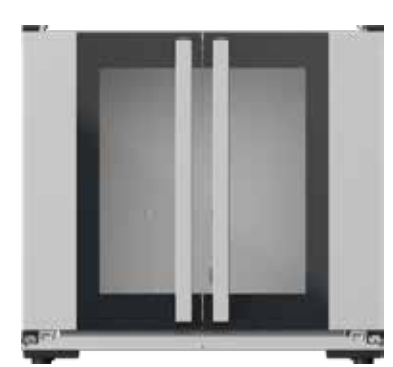
460x330

HOTTE AVEC CONDENSEUR DE VAPEUR
Compatible avec les modèles MASTER, TOUCH et LED
Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 0,2 kW
Diamètre sortie des fumées: 121 mm
Portée min.: 550 m³/h - Portée max.: 750 m³/h
Dimensions: 600x731x276 LxPxH mm
Poids: 21 kg
Art.: XEKHT-HCHS

HOTTE WATERLESS
Compatible avec les modèles MASTER, TOUCH, LED et GO
Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 0,1 kW
Dimensions: 600x731x205 LxPxH mm
Poids: 15 kg
Art.: XEKHT-ACHS

KIT SOLUZIONE AD INCASSO
Compatible avec le modèle ARIANNA
Dimensions: 600x697x100 LxPxH mm
Poids: 8,5 Kg
Art.: XWKHT-BCHS

ETUVES



ÉTUVE
Compatible avec les modèles MASTER, TOUCH et LED
Capacité: 8 600x400
Voltage: 220-240V-1PH+N+PE
Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 1,2 kW
Dimensions: 800x792x750 LxPxH mm
Poids: 37 kg
Art.: XEKPT-08EU-C

ÉTUVE
Compatible avec les modèles MASTER, TOUCH et LED
Capacité: 10 600x400
Voltage: 220-240V-1PH+N+PE
Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 1,2 kW
Dimensions: 800x792x886 LxPxH mm
Poids: 42 kg
Art.: XEKPT-10EU-C

ÉTUVE
Compatible avec les modèles MASTER, TOUCH et LED
Capacité: 8 460x330
Voltage: 220-240V-1PH+N+PE
Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 1,2 kW
Dimensions: 600x711x750 LxPxH mm
Poids: 35 kg
Art.: XEKPT-08HS-C

KIT DE SUPERPOSITION



KIT SUPERPOSITION
Compatible avec tous les modèles .
Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés .
Art. : XWKQT-00EF-E

KIT SUPERPOSITION
Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de n'importe quel four superposé à un ROSSELLA dans toutes ses versions .
Art. : XWKQT-04EF-E

KIT SUPERPOSITION
Compatible avec tous les modèles .
Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés .
Art. : XWKQT-00HS-E

PIETEMENTS



PIETEMENT HAUT AVEC SUPPORTS LATÉRAUX
Compatible avec tous les modèles .
Dimensions: 794x688x738 LxPxH mm
Distance entre niveaux: 60 mm
Poids: 10 kg
Art.: XEKRT-08EU-H

PIETEMENT INTERMÉDIAIRE AVEC SUPPORTS LATÉRAUX
Compatible avec tous les modèles .
Dimensions: 794x688x559 LxPxH mm
Distance entre niveaux: 60 mm
Poids: 7 kg
Art.: XEKRT-06EU-M

PIETEMENT AU SOL
Compatible avec tous les modèles .
Dimensions: 794x688x150 LxPxH mm
Poids: 4 kg
Art.: XWKRT-00EF-F

PIETEMENT HAUT AVEC SUPPORTS LATÉRAUX
Compatible avec tous les modèles .
Dimensions: 594x546x783 LxPxH mm
Distance entre niveaux: 60 mm
Poids: 9 kg
Art.: XWKRT-08HS-H

PIETEMENT INTERMÉDIAIRE AVEC SUPPORTS LATÉRAUX
Compatible avec tous les modèles .
Dimensions: 594x546x559 LxPxH mm
Distance entre niveaux: 60 mm
Poids: 6 kg
Art.: XWKRT-06HS-M

PIETEMENT AU SOL
Compatible avec tous les modèles .
Dimensions: 594x546x150 WxDxH mm
Poids: 3 kg
Art.: XWKRT-00HS-F

600x400

KIT RESERVOIR



KIT RÉSERVOIR POUR FOUR SEUL AVEC POMPE
Compatible avec les modèles MASTER, TOUCH et LED
Art.: XHC021

KIT RÉSERVOIR POUR SOLUTIONS MAXI.Link
Compatible avec les modèles MASTER, TOUCH e LED
Art.: XHC023

KIT RÉSERVOIR POUR ÉTUVE
Compatible avec les modèles MASTER, TOUCH e LED
Art.: XHC024

LE RÉSERVOIR D'EAU DOIT ÊTRE PLACÉ SUR LE DESSUS DU FOUR
Disponibile solo per i forni dotati di kit pompa.
Art.: XHC026

460x330

KIT RÉSERVOIR POUR FOUR SEUL AVEC POMPE
Compatible avec les modèles MASTER, TOUCH e LED
Art.: XHC020

KIT RÉSERVOIR POUR SOLUTIONS MAXI.Link
Compatible avec les modèles MASTER, TOUCH e LED
Art.: XHC022

KIT RÉSERVOIR POUR ÉTUVE
Compatible avec les modèles MASTER, TOUCH e LED
Art.: XHC024

LE RÉSERVOIR D'EAU DOIT ÊTRE PLACÉ SUR LE DESSUS DU FOUR
Disponibile solo per i forni dotati di kit pompa.
Art.: XHC026

AUTRES ACCESSOIRES



KIT POMPE
Compatible avec les modèles MASTER, TOUCH et LED - 600x400 & 460x330
Art.: XHC016

KIT BUZZER
Compatible avec les modèles 600x400 & 460x330
Art.: XEC015

KIT ROULETTES
Compatible avec les modèles 600x400 & 460x330
Art.: XUC012

KIT PIEDS POUR FOURS
Compatible avec les modèles 600x400
Art.: XUC035

KIT PIEDS POUR FOURS
Compatible avec les modèles 460x330
Art.: XUC025

KIT PIEDS POUR ETUVES
Compatible avec les modèles 600x400 & 460x330
Art.: XUC045

UNOX.CARE



UNOX.PURE - SYSTÈME DE FILTRAGE
Compatible avec les modèles CAMILLA et VITTORIA - MASTER, TOUCH et LED.
Art.: XHC003

UNOX.PURE - CARTOUCHE DE RECHANGE
Compatible avec les modèles CAMILLA et VITTORIA - MASTER, TOUCH et LED.
Art.: XHC004

BAKERY.PURE - SYSTÈME DE FILTRAGE
Compatible avec les modèles ROSSELLA, ELENA, ARIANNA et STEFANIA - MASTER, TOUCH et LED.
Art.: XHC010

BAKERY.PURE - CARTOUCHE DE RECHANGE
Compatible avec les modèles ROSSELLA, ELENA, ARIANNA et STEFANIA - MASTER, TOUCH et LED.
Art.: XHC011

SPRAY DET&RINSE™
Détergent Spray pour fours BAKERLUX SHOP.Pro™
Art.: DB1044

KIT POUR UN LAVAGE À LA MAIN
Il contient une connexion décharge hydrique, un siphon, tous les raccords nécessaires et une bouteille de SPRAY&Rinse (750 ml).
Art.: XUC013

KIT DOUCHETTE
Il contient une connexion décharge hydrique, un siphon, tous les raccords nécessaires et une douchette et une bouteille de SPRAY&Rinse (750 ml).
Art.: XHC027

CONNEXION INTERNET



L'image se réfère au kit XEC012

ACCESSOIRES POUR CONNECTER BAKERLUX SHOP.PRO™ MASTER ET TOUCH SUR INTERNET
Compatible avec les modèles BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER et TOUCH .

LAN kit
Art.: XEC011

Wi-Fi kit
Art.: XEC012

EQUIPEMENTS 600x400 & 460x330

● Standard ○ Optionnel — Non disponible	MASTER	TOUCH	LED	GO
MODALITE DE CUISSON				
Cuisson à Convection avec température variable de 30 °C à 260 °C	●	●	●	●
Cuisson à Convection + Humidité avec température variable de 48 °C à 260 °C	●	●	●	—
Température maximum de préchauffage à 260° C	●	●	●	●
PROGRAMMATION AUTOMATIQUE ET AVANCÉE				
Etapes de cuisson	9	9	3	3
PROGRAMMES RAPIDES	—	—	12	12
PROGRAMMES :	896	99	99	99
PROGRAMMES : possibilité d'attribuer un nom et une image à vos programmes en mémoire	●	●	—	—
PROGRAMMES : possibilité de sauvegarder la recette en lui attribuant un nom	●	●	—	—
MULTI.Time: la technologie qui vous permettra de gérer jusqu'à 10 minuteries pour contrôler la cuisson de différents produits en même temps	●	—	—	—
TECNOLOGIE UNOX INTELLIGENT.PERFORMANCE - UIP				
Technologie ADAPTIVE.Cooking™ : une plaque seule ou une pleine charge pour un résultat identique	●	—	—	—
Technologie AUTO.Soft : croissance thermique pour une homogénéité totale	●	—	—	—
Technologie SMART.Prehating : le four préchauffe à la température souhaitée, en fonction des cuissons précédentes	●	—	—	—
AUTO.MATIC: il veille à ouvrir automatiquement la porte en interrompant au bon moment le processus de cuisson	●	●	—	—
TECNOLOGIE UNOX INTENSIVE COOKING				
Technologie AIR.Plus: 2 vitesses de ventilation programmables par l'utilisateur	●	●	●	—
Le système AIR.Maxi™: plusieurs ventilateurs avec inversion de la rotation	●	●	●	●
Technologie STEAM.Plus : cuissons mixtes convection - humidité (20-40-60-80-100%)	●	●	●	—
Technologie DRY.Plus: extraction rapide de l'humidité dans la chambre de cuisson	●	●	●	●
PERFORMANT: 300 secondes pour passer de 60 à 260°C.	●	●	●	●
EFFICIENT.Power™: certification ENERGY STAR	●	●	●	●
TECNOLOGIE DATA DRIVEN COOKING				
Carte de connexion Ethernet pour connecter le four aux services ddc.unox.com et UNOX App	○	○	—	—
DDC Stats: rapports avancés sur l'utilisation du four et de sa consommation	●	—	—	—
STATIONS DE CUISSON				
La technologie MAXI.Link: permet de créer une colonne de deux fours superposés	●	●	●	—
ISOLATION THERMIQUE ET SECURITE				
Technologie Protek.SAFE™: un maximum d'efficacité thermique et de sécurité au travail	●	●	●	●
Le système Protek.SAFE™: arrêt du ventilateur, pour réduire la perte d'énergie, en cas d'ouverture de la porte	●	●	●	●
OUVERTURE DE LA PORTE				
Ouverture manuelle de haut en bas (uniquement pour les versions CAMILLA et VITTORIA)	—	●	●	●
Ouverture électromécanique et automatique de droite à gauche (uniquement pour les versions MATIC)	●	●	—	—
Ouverture manuelle de droite à gauche.	—	—	●	●
FONCTIONS AUXILIAIRES				
Température de préchauffage jusqu'à 260°C réglable par l'utilisateur pour chaque programme	●	●	●	●
Visualisation du temps restant jusqu'à la fin du programme de cuisson réglé	●	●	●	●
Fonction continue «INF»	●	●	●	●
Visualisation de la valeur nominale et réelle du temps, de la température de la chambre de cuisson, de l'humidité et de la vitesse de ventilation	●	●	●	●
Unité de mesure de la température en °C o °F	●	●	●	●
DETAILS TECHNIQUES				
Supports pour les plaques en tôle pliées en L (uniquement pour les modèles CAMILLA et VITTORIA)	●	●	●	●
Supports pour les plaques en acier chromé (uniquement pour les modèles ELENA et ROSSELLA)	●	●	●	●
Supports pour les plaques en acier chromé avec système anti-basculement (uniquement pour les modèles STEFANIA et ARIANNA)	●	●	●	●
Panneau de contrôle MASTER.Touch scellée pour éviter les infiltrations de vapeur dans la carte électronique (IPX4)	●	●	●	●
Structure light weight - heavy duty avec utilisation de matériaux innovants	●	●	●	●
Interrupteur de contact porte	●	●	—	—
Thermostat de sécurité	●	●	●	●
Vitre interne porte ouvrable pour faciliter le nettoyage (uniquement pour les modèles avec ouverture de droite à gauche)	●	●	●	●
Vitre interne porte facile à nettoyer (uniquement pour les modèles avec ouverture de haut en bas)	—	●	●	●



LONGLife4

Garantie optionnelle sur les pièces de rechange pendant 4 ans / 10.000 heures de fonctionnement*

Le programme LONG.Life4 est la démonstration la plus concrète de la qualité et de la fiabilité de la gamme BAKERLUX SHOP.Pro™. UNOX vous offre la possibilité de prolonger la garantie* jusqu'à 4 ans ou 10.000 heures de fonctionnement sur les pièces de rechange et jusqu'à 2 ans ou 10.000 heures de fonctionnement sur la main d'œuvre. L'activation de la garantie LONG.Life4 est simple. Il vous suffit de connecter votre nouveau four BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER et TOUCH via ethernet (LAN) ou Wi-Fi grâce aux accessoires correspondants.

ACCESSOIRES POUR CONNECTER BAKERLUX SHOP.PRO™ MASTER ET TOUCH SUR INTERNET

Art. : XEC011 LAN kit

Art. : XEC012 Wi-Fi kit



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: 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

