



DYNAMIC | MANUAL



BAKERLUX

DESAFIARSE A SÍ MISMO CADA DÍA: EL PRIMER INGREDIENTE PARA TENER ÉXITO.

La excelencia está servida.

En la restauración profesional no hay espacio para los errores. Unox lo sabe y ofrece hornos y servicios profesionales para alcanzar los desafíos más ambiciosos.

Es una excelencia que se reconoce al instante. Hecha con los mismos ingredientes que exigen tus clientes: calidad sin compromisos, elecciones innovadoras y atrevidas, eficiencia y fiabilidad comprobada y medible.

Invertir en innovación significa mirar siempre con nuevos ojos a los retos de todos los días: de la puesta en valor de cada gesto a la simplificación de procesos de producción completos. Para ti, esto significa máximo rendimiento, libertad, facilidad de uso y ahorro. Para Unox, eso es inventive simplification.





UNOX®

B r e
i 10
a

Control panel with a circular dial and a numeric keypad.

EFICIENTE. PRACTICO. SIMPLE. ESENCIAL.

Uniformidad de horneado. Conseguida.

Los hornos combinados BAKERLUX™ son diseñados para los profesionales de todo el mundo que necesitan un horno muy productivo sin necesidad de tener características innecesarias. La perfecta combinación entre capacidad máxima y eficiencia en menos de un metro cuadrado.

BAKERLUX™ 16,10 y 6 BANDEJAS.

Desarrollado por UNOX para optimizar los resultados de los procesos de horneado mas comunes y simples. Los hornos BAKERLUX™ combinan efectividad y eficiencia ya que cada detalle ha sido estudiado para garantizar la maxima uniformidad de coccion en cualquiera de las situaciones de carga.

Su sencillez esta diseñada para darte todo aquello que buscas en un horno profesional, sin ningun extra innecesario. La version DYNAMIC con contror digital es la opocion perfecta para el horneado de pan y bolleria congelada en supermercados y tiendas de conveniencia.

La version MANUAL con control analogico ofrece la combinacion perfecta de rendimiento y simplicidad.

Calidad, prestaciones, tradición.
Las tecnologías Unox para BAKERLUX™.



AIR.Plus

Uniformidad de cocción.
Sin compromiso.

La tecnología AIR.Plus de UNOX aplicada a los hornos BAKERLUX™ garantiza la perfecta distribución del aire y del calor en el interior de la cámara, asegurando resultados de horneado uniformes en todos los puntos de cada bandeja y en todas las bandejas.

En los hornos BAKERLUX™ la posibilidad de seleccionar dos velocidades de flujo de aire dentro de la cámara permite el horneado de cualquier producto, del más delicado y ligero a aquel que necesita temperaturas más altas.

STEAM.Plus

Humedad.
En cualquier momento
que la necesites.

La correcta cantidad de humedad en el proceso de horneado garantiza colores intensos, mejorando sabores y sin modificar la estructura.

La introducción de humedad en la cámara en los primeros minutos del proceso de cocción de los productos fermentados favorece el desarrollo de la estructura interna y el dorado de la superficie externa del producto.

La tecnología UNOX STEAM.Plus permite la producción instantánea de humedad en la cámara de cocción a partir de una temperatura de 90 °C hasta los 260 °C consiguiendo los mejores resultados para cada producto.

DRY.Plus

Gusto y sabor.
Maximizados.

La presencia de humedad en las fases finales del proceso de horneado puede comprometer la calidad deseada.

La tecnología DRY.Plus expulsa la humedad de la cámara de cocción, tanto la emitida por los productos que se están cocinando como la generada por el sistema STEAM.Plus en una fase de cocción anterior.

Con DRY.Plus la textura de los productos horneados es óptima, con un interior perfectamente formado y un exterior crujiente y dorado.

Baking Essentials

Innovadoras y
funcionales. Esenciales
para tu trabajo diario.

La innovadora serie de bandejas y parrillas Baking Essentials permite llevar a cabo tipos de horneado que hasta hoy sólo podían realizarse con el uso de otros equipamientos profesionales, como los tradicionales hornos para pizza o los hornos estáticos de pastelería.

Hay una Baking Essentials dedicada a cada tipología de producto: desde hojaldres hasta bizcochos, desde galletas hasta magdalenas, desde croissants hasta pizza y otros productos que requieren fermentación.

BAKERLUX™ HORNOS.

600x400

DYNAMIC



ECO

Capacidad
Distancia entre las bandejas
Frecuencia
Voltaje
Potencia eléctrica
Dimensiones WxDxH (mm)
Peso

XB 895

10 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
400 V - 3N
15,8 kW
860x882x1250
112 Kg

XB 695

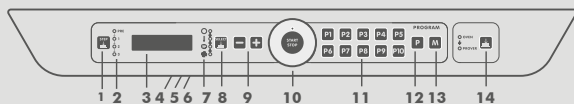
6 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
400 V - 3N
10,5 kW
860x882x930
80 kg

GAS

Capacidad
Distancia entre las bandejas
Frecuencia
Voltaje
Potencia eléctrica
Gas
Dimensiones WxDxH (mm)
Peso

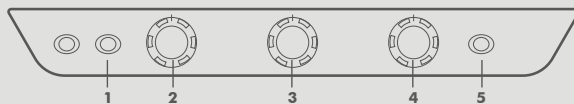
DETALLES DEL PANEL DE CONTROL

PANEL DE CONTROL *Dynamic*



- 1 - Botón selección paso de cocción
- 2 - LED paso de cocción
- 3 - Display visualización parámetros de cocción
- 4 - LED tiempo cocción
- 5 - LED temperatura cocción
- 6 - LED humedad
- 7 - LED ventilación
- 8 - Botón selección tiempo, temperatura, humedad y ventilación
- 9 - Botones incremento / disminución parámetros cocción
- 10 - START / STOP ciclo cocción
- 11 - Botón selección programa pre-configurado
- 12 - Botón para seleccionar modalidad programas
- 13 - Botón memorización programas
- 14 - Selección horno, fermentador

PANEL DE CONTROL *Manual*



- 1 - LED funcionamiento termostato temperatura
- 2 - Mando configuración tiempo de cocción
- 3 - Mando temperatura de cocción
- 4 - Mando de humedad
- 5 - Botón activación velocidad reducida

MANUAL



XB 1083

16 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
400 V ~ 3N
29,7 kW
866x997x1863
177 Kg



XB 893

10 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
400 V ~ 3N
15,8 kW
860x882x1250
112 Kg



XB 693

6 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
400 V ~ 3N
10,5 kW
860x882x930
80 Kg

XB 813 G

10 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
1 kW
G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW
860x882x1464
134 Kg

XB 613 G

6 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
0,7 kW
G20, G30: 17,5 kW / G25: 14,6 kW
860x882x1144
108 Kg

DOTACIÓN

■ De serie □ Opcional - No disponible

DYNAMIC **MANUAL**

MODALIDADES DE COCCIÓN

Cocción Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C	■	■
Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 48°C a 260 °C	■	■
Temperatura máxima de pre-calentamiento 260°C	■	■

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de giro	■	■
Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades de los flujos de aire	■	■

CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción	■	■
Tecnología STEAM.Plus: introducción de humedad variable del 20 al 100% configurable desde el control electrónico	■	-
Tecnología STEAM.Plus: introducción manual de humedad	-	■

QUEMADORES ATMOSFERICOS DE ALTAS PRESTACIONES

Tecnología Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G30 / G31 (sólo hornos de gas)	-	■
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para una distribución uniforme del calor (sólo hornos de gas)	-	■
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución (sólo hornos de gas)	-	■

FUNCIONES AUXILIARES

99 Programas memorizables, cada uno constituido por 3 pasos de cocción y pre-calentamiento	■	-
Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo (superficies y cristal externo fríos)	■	■
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción configurado	■	■
Funcionamiento constante «INF»	■	■
Visualización del valor nominal de la temperatura de cámara	■	-
Función «COOL» para reducir la temperatura de cámara	■	-

PUERTA PATENTADA

Bisagras de puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubricantes	■	■
Puerta reversible incluso después de la instalación (escluidos lo modelo 16 600x400)	■	■
Posiciones de abertura de la puerta 60°-120°-180°	■	■

DETALLES TÉCNICOS

Cámara de acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con esquinas redondeadas para la máxima higiene y limpieza	■	■
Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos (para modelo 16 600x400)	-	■
Iluminación cámara de cocción a través de Luces halógenas (para modelos 10 600x400 y 6 600x400)	■	■
Perno manija de fibra de carbono de larga duración	■	■
Cristal interior de la puerta móvil para una limpieza fácil	■	■
Soportes de bandejas en lámina plegada en L	■	■
Estructura light weight - heavy duty con uso de materiales innovadores	■	■
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o daños	■	-
Puerto USB y LAN	□	-
Limitador de temperatura de seguridad	■	■

Accesorios UNOX.

En cocina un equipo unido marca la diferencia.

Ideados para los profesionales de la restauración, los accesorios UNOX amplían y perfeccionan las funcionalidades de la cocina, convirtiéndola en un espacio de trabajo bien equipado y versátil.



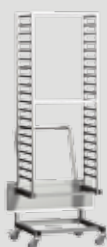
Baking Essentials

Hay una Baking Essentials dedicada a cada tipología de producto: desde hojaldres hasta bizcochos, desde galletas hasta magdalenas, desde croissants hasta pizza y otros productos que requieren fermentación. La innovadora serie de bandejas y parrillas Baking Essentials permiten llevar a cabo métodos de cocción que hasta hoy sólo podían realizarse con el uso de otros equipamientos profesionales, como los tradicionales hornos para pizza o los hornos estáticos de pastelería.



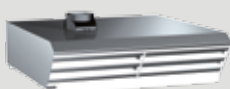
Equipos complementarios neutros y tecnológicos

La amplia gama de equipos complementarios te permite aprovechar al máximo del espacio disponible. Puedes crear una área de cocción multifuncional y versátil con soportes abiertos, armarios y cámaras de fermentación. Las fermentadoras BAKERLUX™ son equipadas con un preciso sensor de humedad que garantiza que el porcentaje de humedad deseado en la cámara de fermentación sea programado y configurado automáticamente para conseguir los mejores resultados.



Carros

Los carros Unox te permiten preparar todos los platos fuera de la cámara de cocción e introducirlos en el horno con un sólo y simple gesto. Perfectos para introducir rápidamente plenas cargas y desplazarlas fácilmente en la cocina, reducen los tiempos de apertura del horno, limitando así la pérdida del calor.



Campanas

Las campanas con condensador de vapor garantizan la reducción de los humos que salen de la chimenea. Además, el sistema de aspiración de los humos cuando la puerta se abre te permite evitar el montaje de costosas instalaciones de techo.



UNOX.Pure

Para aguas particularmente duras o sucias, UNOX recomienda UNOX.Pure. El sistema de filtración UNOX.Pure mejora la calidad del agua reduciendo la dureza del carbonato evitando depósitos en la cámara del horno.



Kit de instalación

Unox pone a disposición una gama de kits para la instalación de los hornos. Por ejemplo, el kit de primera instalación que incluye accesorios para el desagüe y el sifón o el kit de montaje que te permite sobreponer dos hornos Unox. El uso de estos accesorios garantiza la realización de una instalación perfecta y duradera.





INVENTIVE SIMPLIFICATION



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555

info@unox.com

EUROPE

ITALY

UNOX S.p.A.

E-mail: info@unox.it

Tel.: +39 049 86 57 513

CZECH REPUBLIC

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.

E-mail: info.cz@unox.com

Tel.: +420 241 940 000

GERMANY

DUEX HANDELS GMBH

E-mail: info@unox-oefen.de

Tel.: +49 2951 98760

RUSSIAN COUNTRIES

UNOX RUSSIAN COUNTRIES

E-mail: info.ru@unox.com

Tel.: +7 985 33 77 597

+7 915 397 48 38

FRANCE

UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: info@unox.fr

Tel.: +33 4 78 17 35 39

TURKEY

UNOX TURKEY

E-mail: info.tr@unox.com

Tel.: +90 530 176 62 03

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

SPAIN

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com

Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES

E-mail: info.se@unox.com

Tel.: +46 (0)768 716 422

AMERICA

U.S.A. & CANADA

UNOX INC.

E-mail: infousa@unox.com

Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO

UNOX MEXICO

E-mail: info.mx@unox.com

Tel.: +52 1555 4314 180

ASIA

ASIA PACIFIC COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +603-58797700

REPUBLIC OF SOUTH KOREA

UNOX SOUTH KOREA

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +82 10 4354 2856

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +63 998 541 3990

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC

E-mail: info.uae@unox.com

Tel.: +971 55 426 3167

AFRICA

SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA

E-mail: info.sa@unox.com

Tel.: +27 845 05 52 35

OCEANIA

AUSTRALIA

UNOX AUSTRALIA PTY LTD.

E-mail: info@unoxaustralia.com.au

Tel.: +61 3 9876 0803

Imprimido: 07-2015
Todas las imágenes usadas son sólo para fines demostrativos.
Todos los datos contenidos en este catálogo pueden sufrir cambios y ser modificados sin previo aviso.

www.unox.com

