



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.





EFICIENTE. PRÁCTICO. 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 máxima uniformidad de cocción en cualquiera de las situaciones de carga.

Su sencillez está diseñada para darte todo lo que buscas en un horno profesional, sin ningún extra innecesario. La versión DYNAMIC con control digital es la opción perfecta para el horneado de pan y bollería congelada en supermercados y tiendas de conveniencia.

La versión MANUAL con control analógico ofrece la combinación 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.

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.

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.

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.

HORNOS BAKERLUX™.

600x400

Dynamic

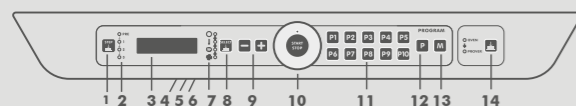
Manual



	XB 895	XB 695	XB 1083	XB 893	XB 693
ECO					
Capacidad	10 600x400	6 600x400	16 600x400	10 600x400	6 600x400
Distancia entre las bandejas	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N
Potencia eléctrica	15,8 kW	10,5 kW	29,7 kW	15,8 kW	10,5 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x882x1250	860x882x930	866x997x1863	860x882x1250	860x882x930
Peso	112 Kg	80 kg	177 Kg	112 Kg	80 Kg
GAS				XB 813 G	XB 613 G
Capacidad				10 600x400	6 600x400
Distancia entre las bandejas				80 mm	80 mm
Frecuencia				50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje				230 V - 1N	230 V - 1N
Potencia eléctrica				1 kW	0,7 kW
Gas				G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW	G20, G30: 17,5 kW / G25: 14,6 kW
Dimensiones WxDxH (mm)				860x882x1464	860x882x1144
Peso				134 Kg	108 Kg

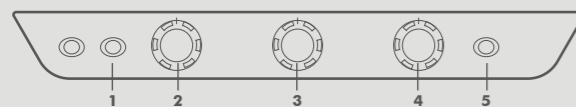
DETALLES DEL PANEL DE CONTROL

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, fermentadora

PANEL DE CONTROL *Manual*



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

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 ATMOSFÉRICOS 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 Protec.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 apertura 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 de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores
- Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o daños
- Puerto USB y LAN
- Limitador de temperatura de seguridad

	<i>Dynamic</i>	<i>Manual</i>
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	■	■
Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de giro	■	■
Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades de los flujos de aire	■	■
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	-	■
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)	-	■
99 Programas memorizables, cada uno constituido por 3 pasos de cocción y pre-calentamiento	■	-
Tecnología Protec.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	■	-
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 apertura de la puerta 60°-120°-180°	■	■
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 de peso reducido y altas prestaciones con la utilización 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.



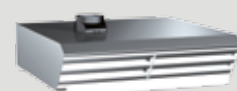
Equipos complementarios neutros y tecnológicos

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

TURKEY

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

CZECH REPUBLIC

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

UNITED KINGDOM

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

GERMANY

DUEX HANDELS GMBH
E-mail: info@unox-oefen.de
Tel.: +49 2951 98760

PORTUGAL

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

RUSSIAN COUNTRIES

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

SPAIN

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

FRANCE

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

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

