

Eficiente, práctico, simple y esencial

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

Uniformidad de horneado. Conseguida.

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.



BAKERLUX™ MANUAL BIG

Horno de convección

Horno combinado con humedad, control analógico y cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304. Tiempo, temperatura, porcentaje de humedad y función de 2 velocidades del ventilador. Perfecto para todos los procesos de pastelería de productos frescos y congelados.

La tecnología multi ventiladores AIR.Plus garantiza humedad uniforme en todas las bandejas.

Horno de convección 600x400



16 600x400

⚡ Eléctrico

Modelo de horno	XB1083
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potencia eléctrica	29,7 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	913 x 997 x 1863 mm
Peso	243 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Precio	9.350,00 €

Accesorios 600x400



PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 7.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Producto	Precio
XHC003	287,00 €

Es necesaria la compra de

Para la correcta instalación del sistema de filtración de resina PURE combinado con hornos MANUAL es necesario el kit de conexiones JG 8-10 mm.

Producto	Precio
KEL1055	40,00 €

REFILL PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC004	191,00 €



PURE-RO

Sistema de filtración de agua con ósmosis inversa que garantiza la desmineralización completa de todo tipo de agua.

Producto	Precio
XHC002	1.270,00 €

Cartucho PURE-RO

Cartucho de recambio para el sistema de filtración PURE-RO.

Producto	Precio
XHC006	234,00 €

Notas

El carro está incluido con la compra del horno.

Accesorios 600x400



LIEVOX

Fermentadora con control manual integrado.

Capacidad	16 600x400	Potencia eléctrica	2,4 kW
Distancia entre bandejas	80 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	866 x 950 x 1879 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	100 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
XL1003	3.450,00 €



QUICK.Load

Carro portabandejas en acero AISI 304.

Capacidad	16 600x400	Dimensiones - a x p x a	743 x 643 x 1725 mm
Distancia entre bandejas	80 mm	Peso	25 kg

Compatible con	Producto	Precio
XB1083 XL1003	XCB1001	1.490,00 €

Personalizaciones

La capacidad y la distancia entre las bandejas se puede personalizar según solicitud. Cantidad mínima: 2 carros.

Precio adicional por unidad de carro personalizado.

Producto	Precio adicional
XCB1001	100,00 €

Ducha manual externa con detergente

Permite el lavado manual del horno y el llenado de los contenedores. Contiene una botella de SPRAY&Rinse.



Producto	Precio
XC208-SR	138,00 €