



BAKERLUX SHOP.Pro™





BAKERLUX SHOP.Pro™

Inteligentná dokonalosť v pečení a dizajne.



Dizajn a inteligentné technológie, elegancia skla, dotykovo ovládané prvky a pripojenie k internetu. Všetko, čo ste si kedy želali aby mala rúra, je teraz vo vašich rukách. Dokonalosť v každom detaile.

 **Pozrite si video na oficiálnom kanáli UNOX na YouTube.**

Rúra, ktorá sa nepodobá na žiadnu inú.



BAKERLUX SHOP.Pro™

Moderný dizajn, výnimočný výkon.



BAKERLUX SHOP.Pro™ je rad pecí navrhnutých pre dopekánie mrazených pekárenských produktov v obchodných priestoroch, kde načasovanie je rozhodujúce a množstvá obrovské.

Každá chyba môže byť drahá a každá sekunda sa počíta.

Pec BAKERLUX SHOP.Pro™ sú výsledkom dlhoročného výskumu spoločnosti UNOX a ich skúseností v supermarketových pekárňach, potravinách a fast food reťazcoch.

Sú navrhnuté pre optimálny výkon pri všetkých pracovných podmienkach a pritom sú jednoduché na obsluhu.

Použitím najnovšej „smart“ technológie poskytujú reálnu podporu a dokážu sa prispôbiť každému pracovnému prostrediu, či už skryté pred okom diváka, v miestnosti na prípravu, alebo v otvorenej kuchyni v predajni.

Modely 600x400, s 10, 6, 4 a 3 plechmi sú štandardné pre akékoľvek veľkoobjemové prevádzky, zatiaľčo modely 460x330, s 4 a 3 plechmi sú perfektné pre menšie prevádzky s menším priestorom.

To, že sú na výber štyri rozdielne ovládacie panely znamená, že máte dostupných viac riešení, takže vždy nájdete BAKERLUX SHOP.Pro™ ktorý Vám vyhovuje najviac.

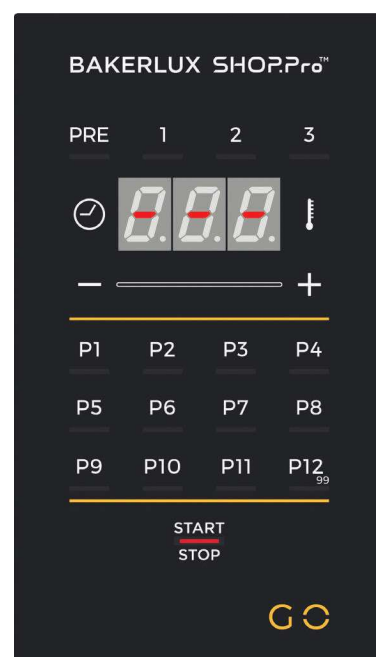


Ak sa chcete dozvedieť viac, pozrite si video "Dokonalosť teraz" na oficiálnom kanáli UNOX na YouTube.



Jednoduchá, rýchla a odolná.

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO je čisto konvekčná rúra. Bola navrhnutá špeciálne na pečenie mrazených croissantov alebo na dopečenie predpečeného mrazeného chleba. Dokonale sa hodí do kaviarní, snack barov a menších maloobchodných predajní, ktoré nevyžadujú delikátne pečenie. BAKERLUX SHOP.Pro™ GO nevyžaduje prívod vody a je špeciálne vybavený na inštaláciu digestora bez pripojenia na vodu BAKERLUX SHOP.Pro™, ktorý redukuje zápach z pečenia a umožňuje tak inštaláciu rúry kdekoľvek v predajni.





PARAMETRE PEČENIA

1/3

3
KROKY



0 -
ČASOVAČ



TEPLOTA
OD 50 DO 260 °C



0-20-40-60-80-100%
VLHKOSŤ



2 ÚROVNE RÝCHLOSTI
VENTILÁTOROV

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

RÝCHLE FUNKCIE



99 PROGRAMOV



OVLÁDANIE KINÁRNE



WI-FI & LAN



MULTI.TIME



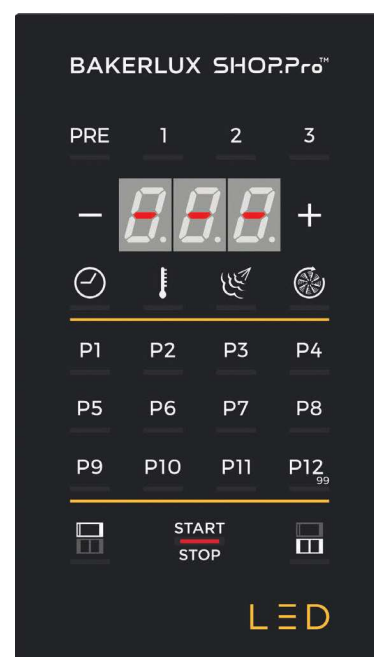
AUTOMATICKÉ PEČENIE



LED

Pridávanie vlhkosti elegantným a šikovným spôsobom.

LED Model BAKERLUX SHOP.Pro™ je prvou možnosťou pre tých, ktorí potrebujú ľahko ovládateľnú rúru s funkciou regulácie vlhkosti a nastavovania rýchlosti ventilátora počas cyklu pečenia, aby sa tak umožnilo pečenie aj najdelikátnejších pekárenských výrobkov ako sú veľké mrazené chlebové bochníky alebo zmrazené pečivo z listkového cesta. Schopnosť ovládať funkcie rúry BAKERLUX SHOP.Pro™ z ovládacieho panela umožňuje vytvoriť kompletnú pekárenskú stanicu. Digestory ktoré sú k dispozícii pre model LED BAKERLUX SHOP.Pro™ môžu byť pripojené na prívod vody s funkciou kondenzácie pár - BAKERLUX SHOP.Pro™ Ventless alebo digestor BAKERLUX SHOP.Pro™ Waterless hodd, ktorý nevyžaduje prívod vody.





PARAMETRE PEČENIA

1/3

3
KROKY



0 -
ČASOVAČ



TEPLOTA
OD 50 DO 260 °C



0-20-40-60-80-100%
VLHKOSŤ



2 ÚROVNE RÝCHLOSTI
VENTILÁTOROV

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE, COOKING



AUTO, SOFT



SMART, PREHEATING



AUTO, MATIC



DATA DRIVEN COOKING

RÝCHLE FUNKCIE



99 PROGRAMOV



OVLÁDANIE KINÁRNE



WI-FI & LAN



MULTI, TIME



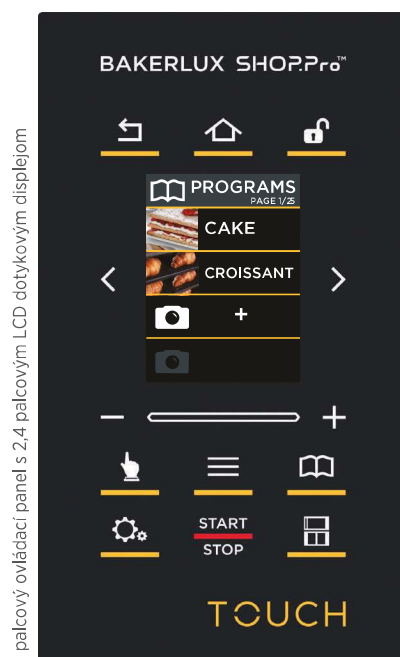
AUTOMATICKÉ PEČENIE



TOUCH

Malé vylepšenia robia rozdiel, ktorý vidieť.

Model BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH ponúka všetky výhody 2,4-palcového LCD displeja, ktorý umožňuje ukladať a pomenovať programy pečenia s obrázkami a ponúka rýchle a intuitívne nastavenie programov. Je k dispozícii buď s vertikálne otváracími dverami, alebo vo verzii Matic s bočnými otváracími dverami, ktoré sa automaticky otvárajú po dokončení cyklu pečenia. Voliteľné internetové pripojenie umožňuje kontrolovať používanie a diaľkovo naprogramovať každú rúru v každom z vašich obchodov priamo z vášho PC alebo smartfónu. Model BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH je špeciálne vybavený pre inštaláciu odsávačov BAKERLUX SHOP.Pro™ Ventless alebo Waterless hoods (bez pripojenia na vodu) a na ovládanie zariadenia priamo z ovládacieho panela rúry.



5-palcový ovládací panel s 2,4-palcovým LCD dotykovým displejom



PARAMETRE PEČENIA



9
KROKY



0 -
ČASOVAČ



TEPLOTA
OD 50 DO 260 °C



0-20-40-60-80-100%
VLHKOSŤ



2 ÚROVNE RÝCHLOSTI
VENTILÁTOROV

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

RÝCHLE FUNKCIE



99 PROGRAMOV



OVLÁDANIE KINÁRNE



WI-FI & LAN



MULTI.TIME



AUTOMATICKÉ PEČENIE



MASTER

Najnovšia technológia a tie najlepšie výsledky. Bez kompromisov!

Ovládací panel MASTER je tým najmodernejším, čo svet technológie momentálne ponúka. Vyniká skvelým výkonom pri pečení, automatickými programmi, umelou inteligenciou a pripojením na internet. BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER s 6-palcovým ovládacím panelom je vybavený automatickými programmi pečenia CHEFUNOX, technológiou MULTITIME, ktorá umožňuje súčasne piecť až 10 rôznych typov pečiva naraz a funkciou READY.COOK, ktorá aj používateľom bez predchádzajúcich skúseností dodá dokonalé výsledky. Inteligentné automatické otváranie dverí AUTO.MATIC je štandardom, DDC.Stats ukazujú informáciu, ktorá užívateľa oboznámi so štatistikami použitia priamo z displeja a voliteľným internetovým pripojením, ktoré umožňuje diaľkové ovládanie rúry z vášho PC a smartfónu. Užívateľ môže z ovládacieho panelu ovládať ako rúru tak aj obe verzie digestorov.

6-palcový ovládací panel s 5-palcovým LCD dotykovým displejom





PARAMETRE PEČENIA



9
KROKY



0 -
ČASOVAČ



TEPLOTA
OD 50 DO 260 °C



0-20-40-60-80-100%
VLHKOSŤ



2 ÚROVNE RÝCHLOSTI
VENTILÁTOROV

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE, COOKING



AUTO, SOFT



SMART, PREHEATING



AUTO, MATIC



DATA DRIVEN COOKING

RÝCHLE FUNKCIE



99 PROGRAMOV



OVLÁDANIE KINÁRNE



WI-FI & LAN



MULTI, TIME



AUTOMATICKÉ PEČENIE

Unox Intelligent Performance

Intelligentné pečenie. Zaručené výsledky.

Dosiahnutie rovnakých výsledkov počas každého pečenia si vyžaduje inteligenciu a odbornosť. Každý detail sa počíta: čo sa deje pred a počas pečenia, rôzne množstvá náplne, rôzne produkty, ktorých vlastnosti sa líšia v závislosti od rôznych období a jedinečných manuálnych techník každého lena vášho tímu.

Napríklad?

Pečenie na niektorých zásobníkoch si vyžaduje viac času ako pečenie len na jednom alebo dvoch: dvere zostávajú otvorené dlhšie a následné zníženie teploty je väčšie. Pri väčších objemoch musí rúra zaťažiť piec pri nižšej teplote a tým pádom potrebuje dlhší čas na dosiahnutie správnych pracovných podmienok. Okrem toho, vlhkosť v plne naplnenej rúre je väčšia ako pri menších dávkach a pri nečakanom otvorení dverí hrozí podstatná zmena všetkých parametrov ovplyvňujúcich proces pečenia. Dosiahnutie opakovateľných výsledkov si vyžaduje nepretržitý dohľad, monitorovanie všetkých detailov a okamžitý zásah, skratka inteligencia a odbornosť. Presne to, čo vaša rúra BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER poskytuje v kombinácii s technológiou UNOX INTELLIGENT.Performance.



ADAPTIVE.COOKING™

Vždy dokonalé výsledky.

Technológia ADAPTIVE.Cooking™ transformuje vašu rúru na inteligentný nástroj, ktorý dokáže interpretovať vaše nastavenia a pochopiť, aký výsledok požadujete. Pomocou senzorov BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER zaznamenáva zmeny teploty, odhaduje, aké množstvo potravín sa skutočne pripravuje a automaticky upraví proces pečenia tým, že upraví čas a teplotu podľa potreby a zaručuje dokonalé, identické výsledky s každým pečením. Úžasné výsledky bez ohľadu na podmienky.

AUTO.SOFT

Funkcia jemného pečenia.

Prudké zvýšenie teploty pri pečení jemného pečiva a vysoké zaťaženie pece môže ohroziť jednotnosť celkového výsledku. Keď je aktivovaná funkcia AUTO.Soft, systém BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER automaticky reguluje zvýšenie teploty podľa toho, čo snímače detekujú, a tak zaručí optimálne rozdelenie tepla do každého kúru rúry. Pretože pri pečení sa počíta každý detail.



SMART.PREHEATING Inteligentné predhrievanie.

Správne predhriata rúra vytvára ideálne podmienky na optimalizáciu pečenia už od prvých okamihov. Rúra BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, vybavená technológiou inteligentného predhrievania, automaticky nastaví najlepšiu teplotu a čas predhrievania podľa parametrov zvoleného spôsobu pečenia a predchádzajúcej histórie pečenia. Ak potrebujete rýchlo prejsť z vysokej teploty pečenia na nižšiu teplotu, rúra automaticky zapne chladiaci systém. Tento systém zaručí zakaždým rovnaké výsledky a v prípade predohrevu ušetrí až o 20% energie viac v porovnaní s manuálnym predhrievaním.

AUTO.MATIC Vždy dokonalé výsledky.

Komerčné priestory môžu byť často hlučné a uponáhľané, čím sa stáva neustály dohľad nad procesom pečenia nesmierne náročným. Te teda celkom možné, že si personál nevšimne, že rúra dokončila pečenie, čo znamená, že pečivo zostáva vo vnútri aj o niekoľko minút dlhšie, ako by bolo vhodné, čo následne môže zničiť všetku tvrdú prácu. BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER a TOUCH sú zamerané na dosiahnutie dokonalých výsledkov. Vďaka technológii AUTO.MATIC automaticky otvárajú dvere a prerušujú proces pečenia v správnom čase, aby zaručili vynikajúce výsledky, a to aj keď nie ste momentálne na blízku.

BEZ ADAPTIVE. COOKING™

Technológia ADAPTIVE.Cooking™ rozpoznáva množstvo potravín v rúre a automaticky optimalizuje čas, teplotu a podmienky pečenia.

S ADAPTIVE. COOKING™

Technológia ADAPTIVE.Cooking™ rozpoznáva množstvo potravín v rúre a automaticky optimalizuje čas, teplotu a podmienky pečenia.

OPTIMÁLNE PODMIENKY PRE POLOVIČNE NALOŽENÚ RÚRU

KOLÁČE

PRE 200°C

20 min

165 °C

BEZ ADAPTIVE. COOKING™

Čas pečenia:
20 min
Aktuálna
priemerná teplota:
185 °C

VÝSLEDKY PRI POUŽITÍ JEDNÉHO PLECHU

S ADAPTIVE. COOKING™

Čas pečenia:
18 min
Aktuálna
priemerná teplota:
165 °C

BEZ AUTO.MATIC

Po dokončení pečenia je potrebné včas vytiahnuť plech z rúry, aby sa zabránilo tomu, že zvyškové teplo z komory pece bude aj naďalej piecť produkty, čo môže mať za následok ich spálenie. Vlhkosť môže zničiť štruktúru a vôňu pečiva.

S AUTO.MATIC

Vďaka technológii AUTO.MATIC sa dvierka otvárajú automaticky po dokončení cyklu pečenia, vďaka čomu môže zbytkové teplo uniknúť a odstráni sa riziko zničenia pečiva. Netreba zasahovať manuálne.

CHLIEB

25 min

180 °C

20%

BEZ AUTO.MATIC

Oneskorenie pri otváraní dverí po ukončení cyklu pečenia:
Vysoké riziko.

S AUTO.MATIC

Oneskorenie pri otváraní dverí po ukončení cyklu pečenia:
Žiadne riziko.

BEZ AUTO.SOFT

Zmena z jedného programu na druhý s vyššou teplotou spôsobí rýchle zvýšenie teploty, ktoré môže byť agresívne voči citlivým produktom: výsledok môže byť nerovnomerný.

S AUTO.SOFT

AUTO.Soft funkcia riadi vzostup teploty tak aby nebola teplota agresívna a zabezpečí jej distribúciu rovnomerne na každý plech a každú časť plecha.

MINI PIZZA KROKY 1/2

5 min

145 °C

20%

KROKY 2/2

15 min

180 °C

0%

BEZ AUTO.SOFT

Čas zvýšenia teploty
145 °C - 180 °C:
1 min

S AUTO.SOFT

Čas zvýšenia teploty
145 °C - 180 °C:
4 min

BEZ SMART.PREHEATING

Rúra sa predhrieva na nastavenú teplotu bez toho, aby sa bral do úvahy ako bola rúra použitá pred spustením programu. Existuje tu teda riziko, že rúra nebude dostatočne teplá pre prvý program dňa, alebo plýtvá energiou počas fázy predhrievania, kedy už rúra akumulovala dostatočné množstvo tepla počas predchádzajúcich programov pečenia.

S SMART.PREHEATING

Funkcia inteligentné predhrievanie SMART.Preheating rozpoznáva činnosť, ktorú rúra vykonala pred spustením programu pečenia a inteligentne nastaví predhrievanie podľa aktuálnych podmienok. V prípade, ak ide o prvé pečenie po vypnutí, predhrev bude intenzívnejší, ak bola rúra už vyhriata alebo v prípade, ak sa v nej už pieklo, systém zníži teplotu predhrevu alebo tento krok rovno preskočí v prípade, ak je rúra dostatočne teplá. To vedie vždy k perfektným výsledkom pečenia, pričom sa šetrí čas a energia.

CROISSANT

PRE 190°C

18 min

165 °C



BEZ SMART.PREHEATING

Doba predhrevu:
6 min
Teplota v komore po predhreve:
100 °C

Doba predhrevu:
6 min
Teplota v komore po predhreve:
190 °C

S SMART.PREHEATING

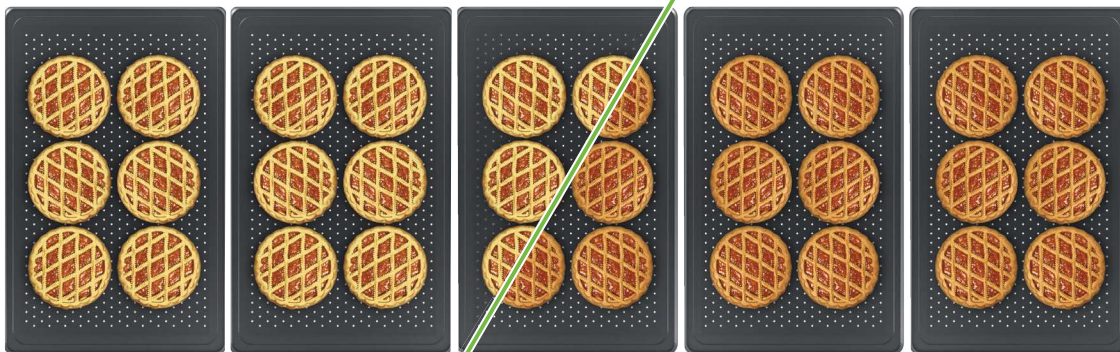
Doba predhrevu:
9 min
Teplota v komore po predhreve:
165 °C

Doba predhrevu:
0 min
Teplota v komore po predhreve:
165 °C

VÝSLEDOK S PLNÝM ZATAŽENÍM

BEZ ADAPTIVE. COOKING™

Čas pečenia:
20 min
Aktuálna
priemerná teplota:
155 °C

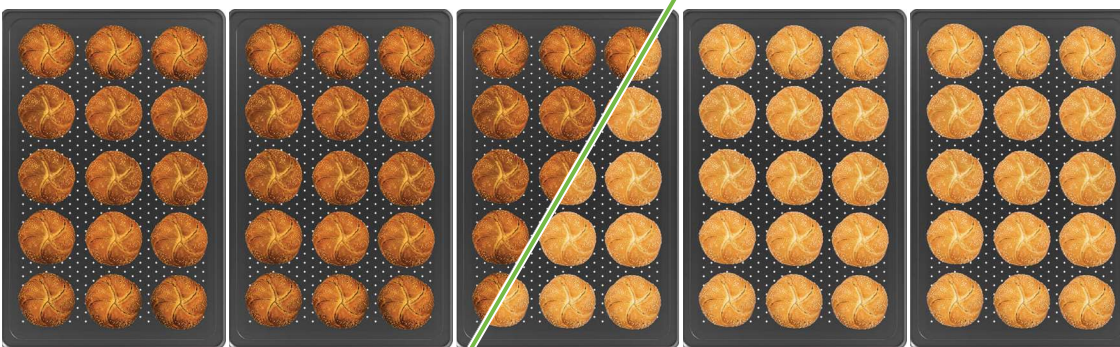


S ADAPTIVE. COOKING™

Čas pečenia:
23 min
Aktuálna priemerná
teplota:
165 °C

BEZ AUTO,MATIC

Oneskorenie pri
otváraní dverí
po ukončení
cyklu pečenia:
Vysoké riziko.

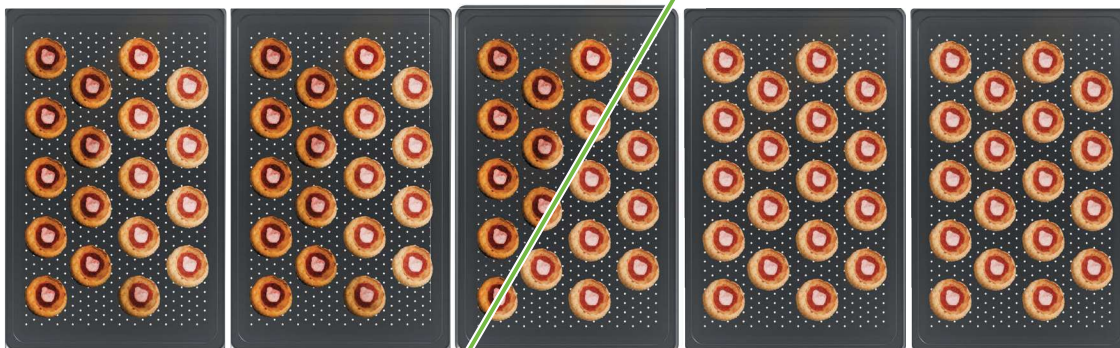


S AUTO,MATIC:

Oneskorenie pri
otváraní dverí
po ukončení
cyklu pečenia:
Žiadne riziko.

BEZ AUTO,SOFT

Čas zvýšenia teploty
145°C - 180 °C:
2 min



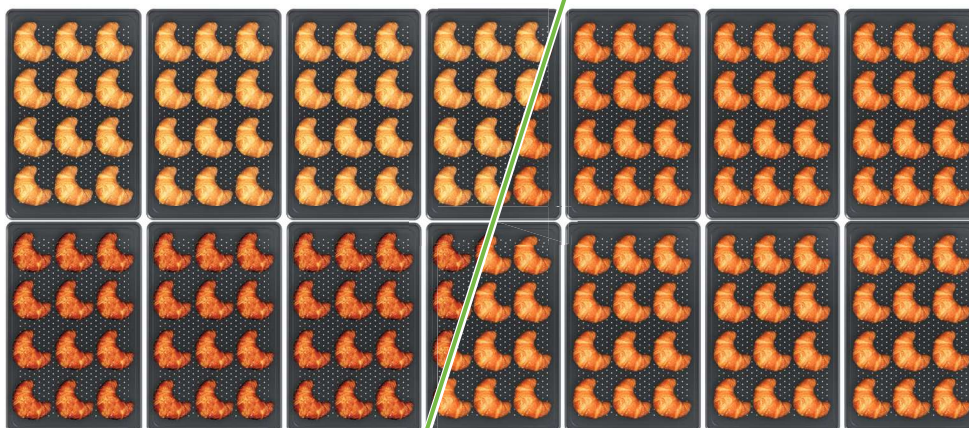
S AUTO,SOFT

Čas zvýšenia teploty
145°C - 180 °C:
7 min

BEZ SMART.PREHEATING

Doba predohrevu:
6 min
Teplota v komore
po predohreve:
100 °C

Doba predohrevu:
6 min
Teplota v komore
po predohreve:
190 °C



S SMART.PREHEATING

Doba predohrevu:
9 min
Teplota v komore
po predohreve:
165 °C

Doba predohrevu:
0 min
Teplota v komore
po predohreve:
165 °C

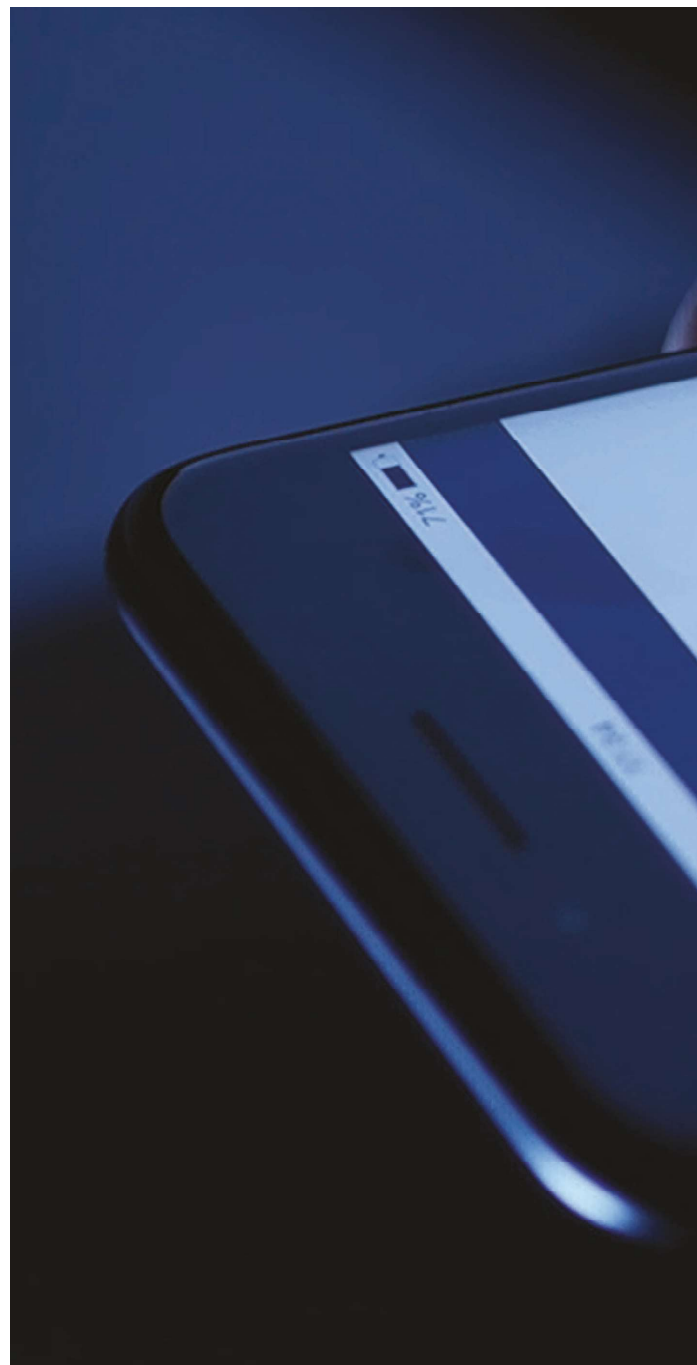
DDC - Data Driven Cooking

Vaša rúra je jedinečná, inteligentná a pripojená.

Umelá inteligencia pracujúca s aktuálnymi údajmi je určená na to, aby vám pomohla využiť plný potenciál pecí a rúr BAKERLUX SHOP.Pro™ spoločnosti UNOX: zhromažďuje údaje, spracováva informácie, analyzuje spôsoby používania, poskytuje dennú správu a pripája sa ku cloudu, aby vám mohla ponúknuť recepty a tipy, ktoré sú prispôbené vašim aktuálnym potrebám. Vďaka takémuto spôsobu pečenia sa pece a rúry BAKERLUX SHOP.Pro™ UNOX stávajú niečím viac než len nástrojmi na pečenie, stávajú sa skutočnými partnermi, ktorí prispievajú k budovaniu vášho úspechu. Technológia Data Driven Cooking je k dispozícii pre rúry BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER a TOUCH.

Data Driven Cooking.

Blížšie k vám, bližšie k vášmu úspechu.

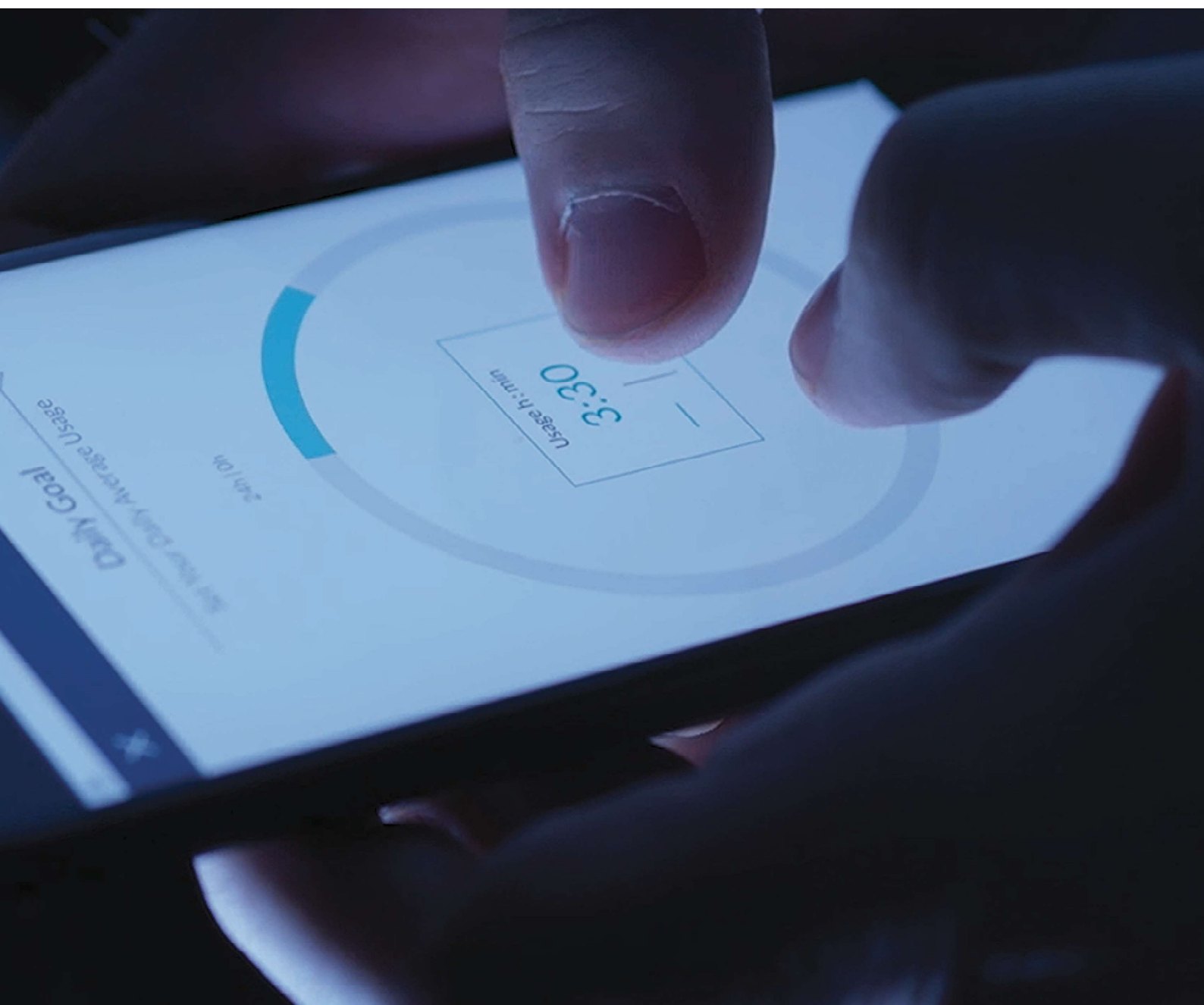


Pozrite si video o Data Driven Cooking.

Ocenenie za inovácie

HOST 2017
**SMART
LABEL**





DDC.Unox e DDC.App Stačí len kliknúť.

Prostredníctvom internetového portálu ddc.unox.com a aplikácie [ddc.unox](#) môžete ovládať akúkoľvek rúru BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER a TOUCH, ktorá je pripojená priamo k vášmu počítaču alebo smartfónu. Môžete sledovať jej prevádzkový stav v reálnom čase, zhromažďovať údaje a analyzovať mesiace používania, vytvárať recepty a odosielať ich všetkým vašim pripojeným rúram len pár kliknutiami.

DDC.Stats Zamerané na neustále zlepšovanie.

Rúry BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER monitorujú a analyzujú spotrebu vody a energie, zaznamenávajú čas pečenia a aj to, ako dlho zostávajú dvere otvorené: funkcia DDC.Stats na ovládacom paneli zobrazuje tieto užitočné informácie, ktoré vám následne pomôžu zistiť, či a ako sa dajú vaše procesy zlepšiť, eliminovať zbytočné ztráty a zvýšiť denný zisk.

Unox Intensive Cooking

Rozhodli ste sa ísť s najlepšími. Maximálna efektívnosť pri pečení.

Dokonalo upiecť, predať a všetko zopakovať. Po celý deň a každý deň. Prevádzky, ktorých hlavnou činnosťou je predaj pekárenských výrobkov, upriamujú svoju pozornosť na vysoký štandard kvality, opakovateľné výsledky, rýchlosť, úsporu energie a spoľahlivosť. Pri návrhu našich nových pecí sme tieto základné premisy vzali do úvahy a vyhotovili zariadenia, ktoré tieto požiadavky spĺňajú. UNOX INTENSIVE.Cooking znamená maximálnu účinnosť pečenia, maximalizáciu produkcie a rozmanitosť sortimentu, to všetko za splnenia podmienok certifikátu ENERGY STAR. Certifikované pre váš úspech.

DRY.Plus

Odstraňovanie vlhkosti pre tú najjemnejšiu chuť.

Pri pečení kysnutých produktov môže prítomnosť vlhkosti počas konečných fáz pečenia ohroziť dosiahnutie požadovaného výsledku. Technológia DRY.Plus odstraňuje vlhký vzduch z pekárenskej komory, či už je to uvoľnená vlhkosť z pečených výrobkov alebo reziduálna vlhkosť z predchádzajúceho pečenia. Týmto spôsobom technológia DRY.Plus pomáha vytvárať správnu vnútornú štruktúru produktu a zaručuje tak textúru, ktorá zostane rovnaká aj po dokončení pečenia. Zvyknite si robiť skvelé veci.



STEAM.Plus

Požadovaná vlhkosť pre dokonalý výsledok.

Pri dopekaní mrazených pekárenských výrobkov pomáha správna úroveň vlhkosti rozvíjať vnútornú štruktúru a zlatavú kôru na vonkajšej strane výrobku. Technológia STEAM.Plus okamžite vytvorí v rúre požadovanú úroveň vlhkosti pri teplotách od 90 ° C do 260 ° C, čím zaručí vynikajúce výsledky pri každom pečení.



AIR.Plus

Preniesť, zjednotiť, premeniť.

Technológia AIR.Plus zaručuje v peci dokonalú distribúciu vzduchu a tepla, čím dosahuje rovnomerné výsledky v každom bode pece. Vďaka AIR.Plus budú produkty rovnomerne upečené a ich štruktúra zostane neporušená aj o mnoho hodín neskôr. Pomocou BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH a LED môžete zvoliť dve rôzne rýchlosti ventilátora, ktoré vám umožnia piecť jednoduché, ale aj ťažšie produkty: nie je potrebné obmedziť rozsah vášho sortimentu.

EFFICIENT.Power™

Výkon a efektivita.

BAKERLUX SHOP.Pro™ predstavuje záruku maximálneho výkonu a účinnosti.

Maximálna rýchlosť pri dosahovaní teploty a presnosť pri jej udržiavaní, úspora energie zaručená vďaka kvalitným izolačným materiálom. A takto to vyzerá v číslach:

Zo 60 na 260 °C za 300 sekúnd.

Najlepšia efektivita prevádzky vo svojej triede, certifikovaná podľa ENERGY STAR.

V detailoch je rozdiel. A vy to viete.



DVOJITÉ SKLO



SKLO JEDNODUCHÉ NA ÚDRŽBU



DOTYKOVÝ DISPLEJ PRE MODELY MASTER A TOUCH



SYSTÉM VIACERÝCH VENTILÁTOROV



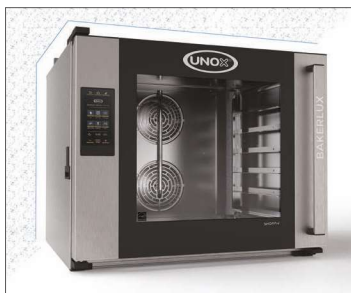
OCELOVÁ KONŠTRUKCIA



LED OSVETLENIE



VYSOKOÚČINNÉ IZOLAČNÉ MATERIÁLY



IPX4



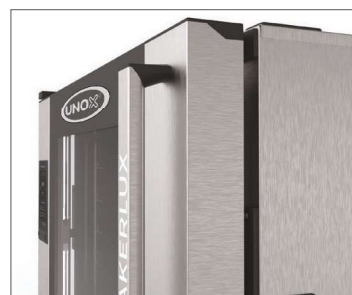
PRIPOJENIE NA INTERNET/ WI-FI



DVERE S JEMNÝM ZATVÁRANÍM



USB PORT



ERGONOMICKÁ RÚČKA

Spodné alebo bočné otváranie dverí. Pre akýkoľvek priestor a štýl práce.

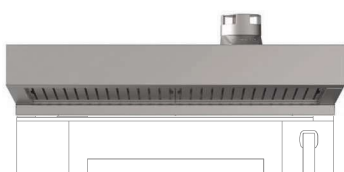


OTVÁRANIE DVERÍ VYKLOPENÍM DOLE (pre modely Rossella, Elena, Arianna a Stefania, Touch, LED a Go)



OTVÁRANIE DVERÍ Z PRAVA DO LAVA (pre rúry Camilla a Vittoria a pre všetky ostatné modely Master MATIC a Touch MATIC)

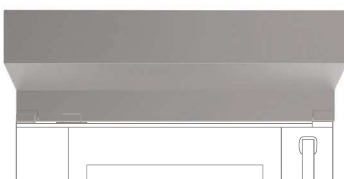
Certifikovaný digestor Ventless



Digestor UNOX je ideálnym riešením pri inštalácii vašej rúry BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH alebo LED kdekoľvek vo vašich priestoroch; nemusí byť inštalovaný v bezprostrednej blízkosti *stropnej ventilácie. Vnútri digestora je samočistiaci filter, ktorý odstraňuje zápach a latentné teplo z výparov vylučovaných ventilačným otvorom, to dokonca bez potreby udržiavať alebo akokoľvek filter čistiť. UNOX digestory zachovávajú štýl a dizajn rúry a spájajú oba zariadenia do jedného silného, tichého a efektívneho systému.

* podlieha overovaniu a schváleniu miestnych orgánov a predpisov.

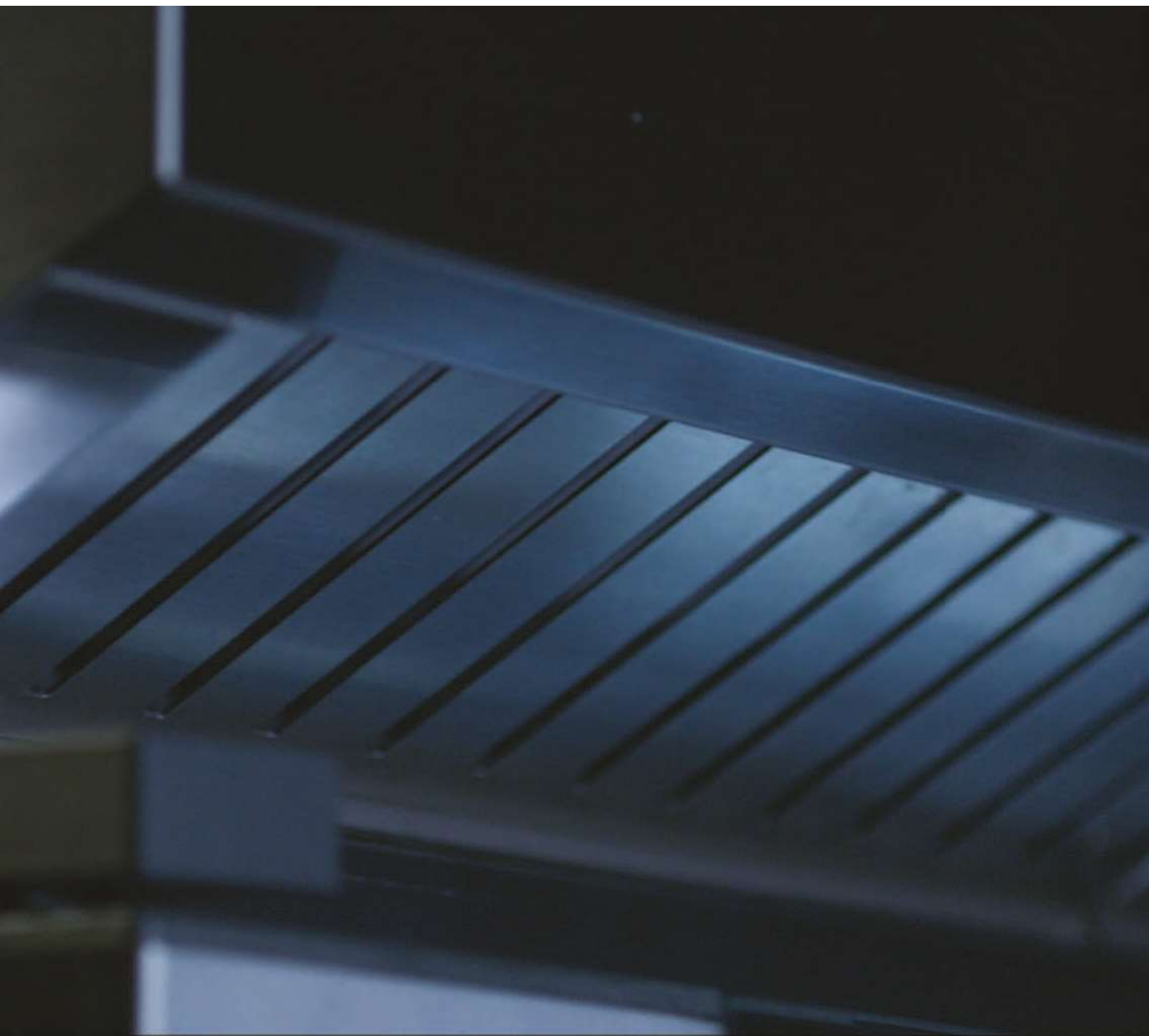
Digestor bez pripojenia na vodu



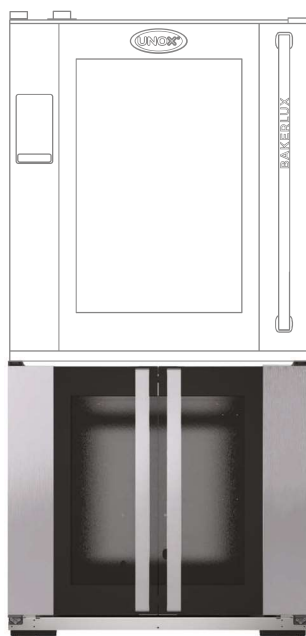
Digestory rady Ventless musia byť pripojené k zdroju vody, no vieme, že pripojenie na vodu nie je vždy k dispozícii vo všetkých prevádzkach. Preto UNOX digestor Waterless pre BAKERLUX SHOP.Pro™ je navrhnutý tak, aby uspokojila túto potrebu a je schopná kondenzovať zápach z pekárenských prevádzok bez pripojenia na vodu. Waterless digestor bez prípojky na vodu je možné inštalovať na všetky verzie zariadenia BAKERLUX SHOP.Pro™.



INTEGROVANÉ SYSTÉMY VÝMENY VZDUCHU.
Žiadny zápach v predajni.



Stará sa o vaše výrobky.



Kysiarne BAKERLUX SHOP.Pro™ vo verziách MASTER, TOUCH a LED kontrolujú teplotu a vlhkosť v každom okamihu pečenia a poskytujú konzistentné výsledky, ktoré sú vždy v súlade s vašimi predstavami.

Kysiarne BAKERLUX SHOP.Pro™ umožňujú nastaviť požadované percento vlhkosti vo vnútri rúry, aby ste tak získali perfektné výsledky pri každom pečení.



KYSIAREŇ

Pečenie bez prerušenia.



BAKING ESSENTIALS

Produkty rady Baking Essentials sú tými najlepšimi nástrojmi, ktoré vám pomôžu odomknúť plný potenciál vášho BAKERLUX SHOP.Pro™. Každý plech má vlastnosti, ktoré sú koncipované, navrhnuté a vytvorené na špecifické účely. Perfektný plech pre vynikajúce výsledky.



UMENIE PEČENIA

FORO.BAKE

Perforovaný hliníkový plech.



IDEÁLNE PRE:

- Pečivo
- Koláče
- Pečenie na silikónových podložkách

VÝHODY

- Perforovaný povrch umožňujúci lepšie prenikanie vlhkosti
- Ultra nízky okraj pre maximálnu rovnomernosť pečenia

FORO.BLACK

Nelepiaci sa perforovaný hliníkový plech.



IDEÁLNE PRE:

- croissanty
- čerstvý chlieb
- dánske pečivo
- jemné pečivo

VÝHODY

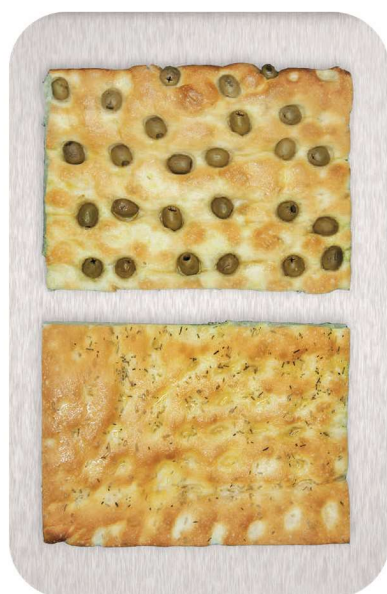
- Nie je potrebný žiaden papier na pečenie
- Ultra nízky okraj pre maximálnu rovnomernosť pečenia



UMENIE PEČENIA

FAKIRO™

Hliníková doska s hrúbkou 12 mm, plochá na jednej strane a vrúbkovaná na druhej strane pre dvojaké použitie.



IDEÁLNE PRE:

- Pizza
- Focaccia
- Chlieb
- Sendviče

VÝHODY

- Focaccia a sendviče sú ohriate za 3 minúty
- Hrúbka 13 mm pre efekt pečenia na kameni

FAKIRO.GRILL

Hliníková doska s hrúbkou 12 mm, plochá na jednej strane a vrúbkovaná na druhej strane pre dvojaké použitie.



IDEÁLNE PRE:

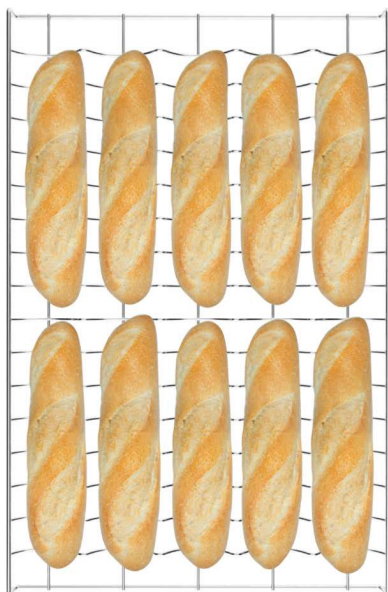
- Pizza
- Focaccia
- Chlieb
- Sendviče

VÝHODY

- Pizza z tenkého cesta je pripravená len za 4 minúty
- Hrúbka 13 mm pre efekt pečenia na kameni

BAGUETTE.GRID

Ultraľahký chrómovaný plech na pečenie 5 veľkých bagiet.



IDEÁLNE PRE:

- Zmrazené bagety
- Zmrazené sendvičové bagety

VÝHODY

- Upečiete až 10 mini bagiet za 18 minút
- Maximálne rozloženie tepla pre rýchle pečenie

FORO.BAGUETTE BLACK

Nelepiaci sa perforovaný hliníkový plech.



IDEÁLNE PRE:

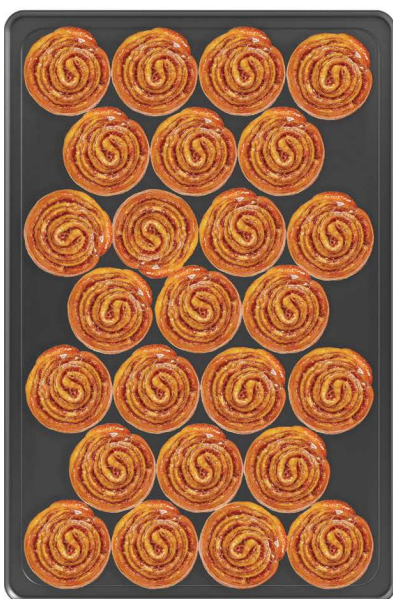
- Zmrazené bagety
- Zmrazené sendvičové bagety

VÝHODY

- 5 perfektne oddelených bagiet
- Rýchle a jednoduché čistenie

BAKE.BLACK

Nepriľnavý hliníkový plech.



IDEÁLNE PRE:

- Croissanty
- Dánske pečivo
- Pečivo

VÝHODY

- Nie je potrebný papier na pečenie
- Veľmi nízky okraj pre maximálnu rovnomernosť pečenia

BAKE

Hliníkový plech.



IDEÁLNE PRE:

- Pečivo
- Koláče
- Pečenie na silikónových podložkách

VÝHODY

- Tenký plech pre rýchlu výmenu tepla
- Ultra nízky okraj pre maximálnu rovnomernosť pečenia

Ako keby ste mali ďalší pár rúk.

BAKING ESSENTIALS

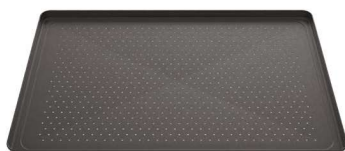
FORO.BAKE



DOSTUPNÉ V TÝCHTO VELKOSTIACH:

- 600X400 Art.: TG 410
- 460X330 Art.: TG 310

FORO.BLACK



DOSTUPNÉ V TÝCHTO VELKOSTIACH:

- 600X400 Art.: TG 430
- 460X330 Art.: TG 330

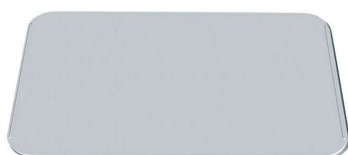
STEEL.BAKE



DOSTUPNÉ V TÝCHTO VELKOSTIACH:

- 600X400 Art.: TG 450

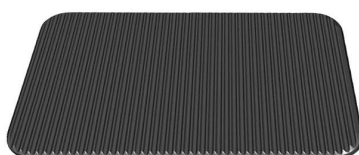
FAKIRO™



DOSTUPNÉ V TÝCHTO VELKOSTIACH:

- 600X400 Art.: TG 440
- 460X330 Art.: TG 335

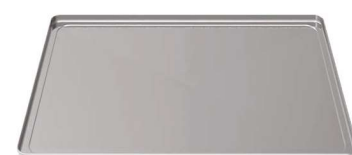
FAKIRO.GRILL



DOSTUPNÉ V TÝCHTO VELKOSTIACH:

- 600X400 Art.: TG 465

BAKE



DOSTUPNÉ V TÝCHTO VELKOSTIACH:

- 600X400 Art.: TG405
- 460X330 Art.: TG305

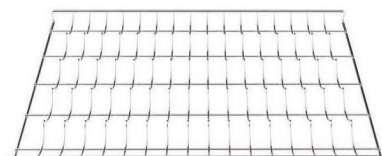
CHROMO.GRID



DOSTUPNÉ V TÝCHTO VELKOSTIACH:

- 600X400 Art.: GRP 405
- 460X330 Art.: GRP 305

BAGUETTE.GRID



DOSTUPNÉ V TÝCHTO VELKOSTIACH:

- 600X400 Art.: GRP 410
- 460X330 Art.: GRP 310

BAKE.BLACK



DOSTUPNÉ V TÝCHTO VELKOSTIACH:

- 600X400 Art.: TG460

FORO.BAGUETTE BLACK



DOSTUPNÉ V TÝCHTO VELKOSTIACH:

- 600X400 Art.: TG 435

FORO.BAGUETTE



DOSTUPNÉ V TÝCHTO VELKOSTIACH:

- 600X400 Art.: TG 445



UNOX.Care Program

Ochráňte to, na čom vám záleží.

Filter UNOX.Pure znižuje množstvo látok vo vode, ktoré prispievajú k tvorbe vodného kameňa alebo hrdze vo vnútri rúry, čo je aj známou príčinou porúch.

Filtre UNOX sa dajú ľahko inštalovať do akýchkoľvek rúr BAKERLUX SHOP.Pro™. Pre väčšie pece, Camilla a Vittoria, Unox odporúča UNOX.Pure, zatiaľ čo pre menšie pece odporúčame Bakery.Pure.

Ovládacie panely MASTER a TOUCH monitorujú množstvo vody filtrovanej systémami Bakery.Pure a UNOX.Pure a automaticky upozorňujú, keď nastane čas vymeniť filter a optimalizovať jeho použitie.



UNOX.Pure
Art.: XHC003



Bakery.Pure
Art.: XHC010

Ozaj výnimočná rada.

OTVÁRANIE DVERÍ POTIAHNUTÍM NADOL

4 600x400

3 600x400

4 460x330

3 460x330



ROSSELLA



ELENA



ARIANNA



STEFANIA

MASTER



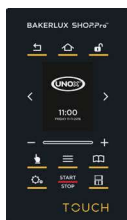
Typ otvorenia				
Typ zatvorenia				
Vzdialenosť medzi plechmi				
Frekvencia				
Napätie				
Elektrická kapacita				
Rozmery ŠxVxH (mm)				
Hmotnosť				

TOUCH



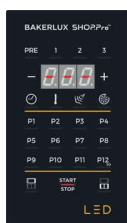
Typ otvorenia				
Typ zatvorenia				
Vzdialenosť medzi plechmi				
Frekvencia				
Napätie				
Potenza elettrica				
Rozmery ŠxVxH (mm)				
Hmotnosť				

TOUCH



	XEFT-04EU-ETDV	XEFT-03EU-ETDV	XEFT-04HS-ETDV	XEFT-03HS-ETDV
Typ otvorenia	Otváranie dverí potiahnutím nadol	Otváranie dverí potiahnutím nadol	Otváranie dverí potiahnutím nadol	Otváranie dverí potiahnutím nadol
Typ zatvorenia	Manuálne	Manuálne	Manuálne	Manuálne
Vzdialenosť medzi plechmi	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frekvencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napätie	400 V ~ 3N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Potenza elettrica	6,9 KW	3,45 KW	3,45 KW	2,95 KW
Rozmery ŠxVxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Hmotnosť	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg

LED



	XEFT-04EU-ELDV	XEFT-03EU-ELDV	XEFT-04HS-ELDV	XEFT-03HS-ELDV
Typ otvorenia	Otváranie dverí potiahnutím nadol	Otváranie dverí potiahnutím nadol	Otváranie dverí potiahnutím nadol	Otváranie dverí potiahnutím nadol
Typ zatvorenia	Manuálne	Manuálne	Manuálne	Manuálne
Vzdialenosť medzi plechmi	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frekvencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napätie	400 V ~ 3N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Potenza elettrica	6,9 KW	3,45 KW	3,45 KW	2,95 KW
Rozmery ŠxVxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Hmotnosť	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg

GO



	XEFT-04EU-EGDN	XEFT-03EU-EGDN	XEFT-04HS-EGDN	XEFT-03HS-EGDN
Typ otvorenia	Otváranie dverí potiahnutím nadol	Otváranie dverí potiahnutím nadol	Otváranie dverí potiahnutím nadol	Otváranie dverí potiahnutím nadol
Typ zatvorenia	Manuálne	Manuálne	Manuálne	Manuálne
Vzdialenosť medzi plechmi	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frekvencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napätie	400 V ~ 3N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Potenza elettrica	6,9 KW	3,45 KW	3,45 KW	2,95 KW
Rozmery ŠxVxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Hmotnosť	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg

OTVÁRANIE DVERÍ SMEROM Z PRAVA DO ĽAVA - /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

 Otváranie dverí smerom z prava do ľava - elektronické
uzatvorenie

75 mm

50 / 60 Hz

400 V ~ 3N

15,5 kW

800x811x952

96 kg

XEFT-06EU-EMRV

 Otváranie dverí smerom z prava do ľava - elektronické
uzatvorenie

75 mm

50 / 60 Hz

400 V ~ 3N

10,3 kW

800x811x682

72 kg

XEFT-04EU-EMRV

 Otváranie dverí smerom z prava do ľava - elektronické
uzatvorenie

75 mm

50 / 60 Hz

400 V ~ 3N

6,9 kW

800x811x502

57 kg

XEFT-03EU-EMRV

 Otváranie dverí smerom z prava do ľava - elektronické
uzatvorenie

75 mm

50 / 60 Hz

230 V ~ 1N

3,45 kW

800x811x427

46 kg

XEFT-04HS-EMRV

 Otváranie dverí smerom z prava do ľava - elektronické
uzatvorenie

75 mm

50 / 60 Hz

230 V ~ 1N

3,45 kW

600x669x502

39 kg

XEFT-03HS-EMRV

 Otváranie dverí smerom z prava do ľava - elektronické
uzatvorenie

75 mm

50 / 60 Hz

230 V ~ 1N

2,95 kW

600x669x427

36 kg

XEFT-10EU-ETRV

 Otváranie dverí smerom z prava do ľava - elektronické
uzatvorenie

75 mm

50 / 60 Hz

400 V ~ 3N

15,5 kW

800x811x952

96 kg

XEFT-06EU-ETRV

 Otváranie dverí smerom z prava do ľava - elektronické
uzatvorenie

75 mm

50 / 60 Hz

400 V ~ 3N

10,3 kW

800x811x682

72 kg

XEFT-04EU-ETRV

 Otváranie dverí smerom z prava do ľava - elektronické
uzatvorenie

75 mm

50 / 60 Hz

400 V ~ 3N

6,9 kW

800x811x502

57 kg

XEFT-03EU-ETRV

 Otváranie dverí smerom z prava do ľava - elektronické
uzatvorenie

75 mm

50 / 60 Hz

230 V ~ 1N

3,45 kW

800x811x427

46 kg

XEFT-04HS-ETRV

 Otváranie dverí smerom z prava do ľava - elektronické
uzatvorenie

75 mm

50 / 60 Hz

230 V ~ 1N

3,45 kW

600x669x502

39 kg

XEFT-03HS-ETRV

 Otváranie dverí smerom z prava do ľava - elektronické
uzatvorenie

75 mm

50 / 60 Hz

230 V ~ 1N

2,95 kW

600x669x427

36 kg

Opýtajte sa aj na ďalšie.

600x400

460x330

VENTLESS DIGESTOR



DIGESTOR

S KONDENZÁTOROM PARY

Kompatibilné s MASTER, TOUCH a LED.
Frekvencia: 50 / 60 Hz
Elektrický príkon: 0,2 kW - Priemer výstupu digestora: 121 mm
Min. prietok vzduchu: 550 m³/h
Max. prietok vzduchu: 750 m³/h
Rozmery: 800x863x276 WxDxH mm
Art.: XEKHT-HCEU

DIGESTOR BEZ

PRIPOJENIA NA VODU

Kompatibilné s MASTER, TOUCH, LED a GQ.
Frekvencia: 50 / 60 Hz
Elektrický príkon: 0,1 kW
Rozmery: 800x863x205 WxDxH mm
Art.: XEKHT-ACEU

DIGESTOR

S KONDENZÁTOROM PARY

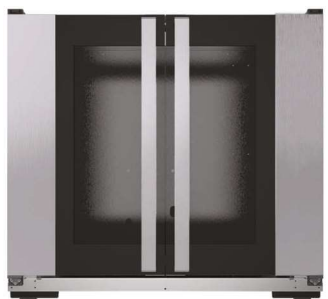
Kompatibilné s MASTER, TOUCH a LED.
Frekvencia: 50 / 60 Hz
Elektrický príkon: 0,2 kW - Priemer výstupu digestora: 121 mm
Min. prietok vzduchu: 550 m³/h
Max. prietok vzduchu: 750 m³/h
Rozmery: 600x731x276 WxDxH mm
Art.: XEKHT-HCHS

DIGESTOR BEZ

PRIPOJENIA NA VODU

Kompatibilné s MASTER, TOUCH, LED a GQ.
Frekvencia: 50 / 60 Hz
Elektrický príkon: 0,1 kW
Rozmery: 600x731x205 WxDxH mm
Art.: XEKHT-ACHS

KYSIARNE



KYSIARNE

Kompatibilné s MASTER, TOUCH a LED.
Kapacita: 8 600x400
Napätie: 220-240V-1PH+N+PE
Frekvencia: 50 / 60 Hz - Elektrický príkon: 1,2 Kw
Rozmery: 800x792x750 WxDxH mm - Hmotnosť: 37 kg
Art.: XEKPT-08EU-C

KYSIARNE

Kompatibilné s MASTER, TOUCH a LED.
Kapacita: 10 600x400
Napätie: 220-240V-1PH+N+PE
Frekvencia: 50 / 60 Hz - Elektrický príkon: 1,2 Kw
Rozmery: 800x792x886 WxDxH mm - Hmotnosť: 42 kg
Art.: XEKPT-10EU-C

KYSIARNE

Kompatibilné s MASTER, TOUCH a LED.
Kapacita: 8 460x330
Napätie: 220-240V-1PH+N+PE
Frekvencia: 50 / 60 Hz - Elektrický príkon: 1,2 Kw
Rozmery: 600x711x750 WxDxH mm - Hmotnosť: 35 kg
Art.: XEKPT-08HS-C

SÚPRAVA NA STOLOVANIE



SÚPRAVA NA STOLOVANIE

Kompatibilný so všetkými modelmi.
Obsahuje všetky potrebné súčasti na inštaláciu dvoch rúr.
Art.: XWKQT-00EF-E

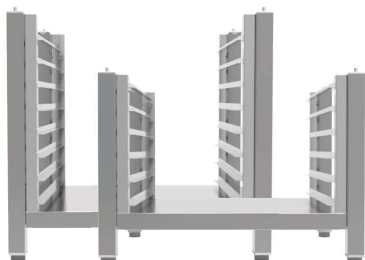
SÚPRAVA NA STOLOVANIE

Zahrňa všetky potrebné časti pre inštaláciu rúry **ROSSELLA** v akejkoľvek verzii.
Art.: XWKQT-04EF-E

SÚPRAVA NA STOLOVANIE

Kompatibilný so všetkými modelmi.
Obsahuje všetky potrebné súčasti na inštaláciu dvoch rúr.
Art.: XWKQT-00HS-E

PODSTAVY



VYSOKÁ PODSTAVA

S LATERÁLNymi LIŠTAMI

Kompatibilný so všetkými modelmi.
Rozmery: 794x688x738 WxDxH mm
Vzdialenosť medzi plechmi: 60mm - Hmotnosť: 10 kg
Art.: XEKRT-08EU-H

STREDNE VYSOKÁ PODSTAVA

S LATERÁLNymi LIŠTAMI

Kompatibilný so všetkými modelmi.
Rozmery: 794x688x559 WxDxH mm
Vzdialenosť medzi plechmi: 60mm - Hmotnosť: 7 kg
Art.: XEKRT-06EU-M

PODLAHOVÝ POLOHOVACÍ STOJAN

Kompatibilný so všetkými modelmi.
Rozmery: 794x688x150 WxDxH mm
Hmotnosť: 4 kg
Art.: XWKRT-00EF-F

VYSOKÁ PODSTAVA

S LATERÁLNymi LIŠTAMI

Kompatibilný so všetkými modelmi.
Rozmery: 594x546x783 WxDxH mm
Vzdialenosť medzi plechmi: 60mm - Hmotnosť: 9 kg
Art.: XEKRT-08HS-H

STREDNE VYSOKÁ PODSTAVA

S LATERÁLNymi LIŠTAMI

Kompatibilný so všetkými modelmi.
Rozmery: 594x546x559 WxDxH mm
Vzdialenosť medzi plechmi: 60mm - Hmotnosť: 6 kg
Art.: XEKRT-06HS-M

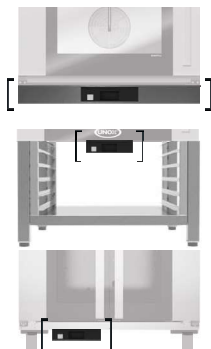
PODLAHOVÝ POLOHOVACÍ STOJAN

Kompatibilný so všetkými modelmi.
Rozmery: 594x546x150 WxDxH mm
Hmotnosť: 3 kg
Art.: XWKRT-00HS-F

600x400

460x330

SÚPRAVA PRE NÁDRŽ

SÚPRAVA PRE NÁDRŽ
PRE JEDNU RÚRU S ČERPADLOMKompatibilné s MASTER, TOUCH a LED.
Art.: XHC021SÚPRAVA PRE NÁDRŽ
PRE JEDNU RÚRU S ČERPADLOMKompatibilné s MASTER, TOUCH a LED.
Art.: XHC020SÚPRAVA PRE NÁDRŽ
PRE RIEŠENIA MAXI.LinkKompatibilné s MASTER, TOUCH a LED.
Art.: XHC023SÚPRAVA PRE NÁDRŽ
PRE RIEŠENIA MAXI.LinkKompatibilné s MASTER, TOUCH a LED.
Art.: XHC022SÚPRAVA PRE NÁDRŽ
PRE KYŠIARNEKompatibilné s MASTER, TOUCH a LED.
Art.: XHC024SÚPRAVA PRE NÁDRŽ
PRE KYŠIARNEKompatibilné s MASTER, TOUCH a LED.
Art.: XHC024

INÉ PRÍSLUŠENSTVO



SÚPRAVA PRE ČERPADIELKO

Kompatibilné s modelmi MASTER, TOUCH a LED 600x400 & 460x330
Art.: XHC016

SÚPRAVA PRE SIGNALIZÁCIU

Kompatibilný so všetkými modelmi 600x400 & 460x330.
Art.: XEC015

SÚPRAVA KOLIES

Kompatibilný so všetkými modelmi 600x400 & 460x330.
Art.: XUC012

SÚPRAVA PODPERNÝCH NÔH

Kompatibilný so všetkými modelmi 600x400.
Art.: XUC035

SÚPRAVA PODPERNÝCH NÔH

Kompatibilný so všetkými modelmi 460x330.
Art.: XUC025

SÚPRAVA PODPERNÝCH NÔH

Kompatibilný so všetkými modelmi 600x400 & 460x330.
Art.: XUC045

UNOX.CARE



UNOX.PURE – FILTRAČNÝ SYSTÉM

Kompatibilné s: CAMILLA a VITTORIA MASTER, TOUCH a LED.
Art.: XHC003

UNOX.PURE – NÁHRADNÁ KAZETA

Kompatibilné s: CAMILLA a VITTORIA MASTER, TOUCH a LED.
Art.: XHC004

BAKERY.PURE – FILTRAČNÝ SYSTÉM

Kompatibilné s: ROSSELLA, ELENA, ARIANNA & STEFANIA MASTER, TOUCH a LED.
Art.: XHC010

BAKERY.PURE – NÁHRADNÁ KAZETA

Kompatibilné s: ROSSELLA, ELENA, ARIANNA & STEFANIA MASTER, TOUCH a LED.
Art.: XHC011

PRIPOJENIE NA INTERNET



PRÍSLUŠENSTVO PRE PRIPOJENIE BAKERLUX SHOP.PRO™ MASTER E TOUCH NA INTERNET

Kompatibilné s modelmi BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER a TOUCH.

LAN kit

Art.: XEC011

Wi-Fi kit

Art.: XEC012

Ilustračné foto kit Wi-Fi XEC012

ROZMERY 600x400 & 460x330

	● Standard	○ Voliteľné	— Nedostupné		MASTER	TOUCH	LED	CC
SPÔSOBY PEČENIA								
Konvekčné pečenie s nastaviteľnou teplotou (30 °C - 260 °C)	●	●	●	●	●	●	●	●
Konvekčné pečenie s vlhkosťou a nastaviteľnou teplotou (48 °C - 260 °C)	●	●	●	—	●	●	●	—
Maximálna teplota predhrievania 260 °C	●	●	●	●	●	●	●	●
AUTOMATICKÉ A ROZŠÍRENÉ PROGRAMOVANIE								
Kroky pri pečení	9	9	3	3	9	9	3	3
RÝCHLY PROGRAM:	—	—	12	12	—	—	12	12
PROGRAMY:	896	99	99	99	896	99	99	99
PROGRAMY: mená a obrázky môžu byť priradené k uloženým programom	●	●	—	—	●	●	—	—
PROGRAMY: recepty je možné uložiť aj s názvom	●	●	—	—	●	●	—	—
MULTI.Time: spravuje viac ako 10 časovačov na ovládanie pečenia niekoľkých produktov súčasne	●	—	—	—	●	—	—	—
Pripojenie na WI-FI	○	○	—	—	○	○	—	—
DATA DRIVEN COOKING: zhromažďuje údaje, spracováva informácie, analyzuje spôsob ich použitia a umožňuje personalizáciu údajou	●	●	—	—	●	●	—	—
CIRKULÁCIA VZDUCHU V RÚRE								
Technológia AIR.Plus: 2 rýchlosti prúdenia vzduchu v komore, môže byť nastavená užívateľom	●	●	●	—	●	●	●	—
Technológia AIR.Plus: viacero ventilátorov beží v opačnom smere	●	●	●	●	●	●	●	●
KONTROLA VHLKOSTI V RÚRE								
Technológia STEAM.Plus: zmiešaná konvekcia - pečenie za prítomnosti vlhkosti (20-40-60-100%)	●	●	●	—	●	●	●	—
Technológia DRY.Plus: extrahuje vlhkosť z komory na pečenie	●	●	●	●	●	●	●	●
Technológia ADAPTIVE.Cooking ™: či už pečiete jeden plech alebo niekoľko naraz, vždy dosiahnete tie isté výsledky.	●	—	—	—	●	—	—	—
Technológia AUTO.Soft: reguluje zvýšenie teploty pre celkovú jednotnosť	●	—	—	—	●	—	—	—
Technológia SMART.Preheating: rúra sa predhrieva na požadovanú teplotu, berúc do úvahy jej nedávne použitie	●	—	—	—	●	—	—	—
VARNÉ STANICE								
Technológia MAXI.LINK: umožňuje vytvárať jednotky pozostávajúce z dvoch rúr	●	●	●	—	●	●	●	—
TEPELNÁ IZOLÁCIA A BEZPEČNOSŤ								
Technológia Protek.SAFE ™: maximálna tepelná účinnosť a pracovná bezpečnosť	●	●	●	●	●	●	●	●
Technológia Protek.SAFE ™: motor sa zastaví pri otvorení dverí, čím sa obmedzí strata energie	●	●	●	●	●	●	●	●
OTVORENIE DVERÍ								
Ručné otváranie dverí (zhora nadol)	—	●	●	●	—	●	●	●
Elektromechanické a automatické bočné otváranie dverí z prava do ľava, iba pre verzie Matic)	●	●	—	—	●	●	—	—
Manuálne bočné otváranie dverí (z prava do ľava)	—	—	●	●	—	—	●	●
POMOCNÉ FUNKCIE								
Teploty predohrevu do 260 °C, ktoré môže užívateľ nastaviť pre každý program zvlášť	●	●	●	●	●	●	●	●
Zobrazuje zostávajúci čas pre aktuálne bežiaci program pečenia.	●	●	●	●	●	●	●	●
"INFINITE" nepretržitá prevádzka	●	●	●	●	●	●	●	●
Zobrazuje nastavený a skutočný čas pečenia, teplotu komory, úroveň vlhkosti a rýchlosť ventilátora	●	●	●	●	●	●	●	●
Tepelné jednotky zobrazené v °C alebo °F	●	●	●	●	●	●	●	●
TECHNICKÉ ÚDAJE								
Lišty v tvare písmena L (len pre modely CAMILLA a VITTORIA)	●	●	●	●	●	●	●	●
Lišty z chrómovanej ocele (len pre modely ELENA a ROSSELLA)	●	●	●	●	●	●	●	●
Lišty z chrómovanej ocele s protiblokovacím systémom (len pre modely STEFANIA a ARIANNA)	●	●	●	●	●	●	●	●
Uzavretý ovládací panel, ktorý zabraňuje infiltrácii pary (IPX4)	●	●	●	●	●	●	●	●
Ľahká avšak pevná štruktúra s použitím inovatívnych materiálov	●	●	●	●	●	●	●	●
Spínač dverí	●	●	—	—	●	●	—	—
Obmedzovač teploty pre väčšiu bezpečnosť	●	●	●	●	●	●	●	●
Ľahko čistiteľný, otvárateľný vnútorný sklenený panel (len pre modely s otvorením dverí z prava do ľava)	●	●	●	●	●	●	●	●
Ľahko čistiteľný vnútorný sklenený panel (len pre modely s dverami otvárajúcimi sa nadol)	—	●	●	●	—	●	●	●



LONGLife4

Voliteľná záruka na náhradné diely na 4 roky / 10 000 hodín *

Najsilnejšia demonštrácia kvality a spoľahlivosti produktu BAKERLUX SHOP.Pro™. Záruku na náhradné diely* môžete rozšíriť až na 4 roky alebo 10 000 hodín používania alebo v prípade používania na 2 roky alebo 10 000 hodín používania. Aktivácia záruky LONG.Life4 je jednoduchá. Jednoducho pripojte novú rúru BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER alebo TOUCH na internet cez Ethernet kábel (LAN) alebo cez Wi-Fi pomocou príslušného príslušenstva.

PRÍSLUŠENSTVO PRE PRIPOJENIE BAKERLUX SHOP.PRO™ MASTER E TOUCH NA INTERNET

Art.: XEC011

LAN kit

Art.: XEC012

Wi-Fi kit



INVENTIVE SIMPLIFICATION



L12461A1 - Tlač: 01-2018

Použité fotografie majú ilustračný charakter.

Všetky údaje obsiahnuté v tomto katalógu môžu byť zamerané bez prechadzajúceho upozornenia.

GastroRex s.r.o.
oficiálny dovozca značky UNOX pre SR
www.gastrorex.sk

