



DYNAMIC | MANUAL



BAKERLUX

**SFIDARSI OGNI GIORNO, IL PRIMO INGREDIENTE DEL SUCCESSO.**

## L'eccellenza è servita.

Panificazione e pasticceria non ammettono errori. Unox lo sa e ti offre forni professionali concepiti per vincere le più ambiziose sfide di qualità e di business.

È un'eccellenza che riconosci subito. È fatta degli stessi ingredienti che pretendono i tuoi clienti: qualità senza compromessi, scelte innovative e coraggiose, efficienza e affidabilità garantite e misurabili.

Investire in innovazione significa guardare con occhi sempre nuovi alle sfide di ogni giorno: dalla valorizzazione di ogni singolo gesto alla semplificazione di interi processi produttivi. Per te, questo significa più performance, più libertà, più facilità d'uso, più risparmio. Per Unox, inventive simplification.







**EFFICIENTE. PRATICO. SEMPLICE. ESSENZIALE.**

## Efficace. Da ogni punto di vista.

La linea di forni BAKERLUX™ si rivolge ai professionisti che richiedono un forno da panificazione e pasticceria altamente produttivo senza nulla di superfluo.

La combinazione perfetta di efficienza ed essenzialità. In meno di un metro quadrato.

### **BAKERLUX™ 16, 10 e 6 TEGLIE.**

I forni a convezione umidità BAKERLUX™ nascono per ottimizzare il risultato delle cotture più semplici di prodotti da forno combinando efficacia ed essenzialità. Efficaci perché garantiscono una perfetta uniformità di cottura in ogni ambiente e in ogni condizione di carico, essenziali perché sono stati studiati nell'ottica di creare un forno da panificazione e pasticceria senza nulla di superfluo.

La versione con controllo digitale Dynamic è lo strumento ideale per la cottura di pane e pasticceria congelata nei supermercati e nei negozi di prossimità.

La versione con controllo meccanico Manual rappresenta la sintesi perfetta tra prestazioni e semplicità.

**Qualità, performance, tradizione.**  
Tecnologie Unox per BAKERLUX™.



## **AIR.Plus**

Uniformità di cottura  
senza compromessi.

La tecnologia AIR.Plus garantisce la perfetta distribuzione dell'aria e del calore all'interno della camera di cottura per ottenere risultati uniformi in ogni punto di ciascuna teglia e in tutte le teglie.

Inoltre, i forni BAKERLUX™ con due velocità della ventola permettono di realizzare la cottura di qualunque prodotto, dai più delicati e leggeri a quelli che richiedono un elevato trasporto di calore.

## **DRY.Plus**

Gusto e  
Consistenza.

Nella cottura di prodotti lievitati la presenza di umidità durante le fasi finali della cottura può compromettere il raggiungimento del risultato desiderato.

La tecnologia DRY.Plus consente di espellere l'aria umida dalla camera di cottura, sia quella rilasciata dai prodotti infornati sia quella eventualmente generata dal sistema STEAM.Plus in un precedente step di cottura.

La tecnologia DRY.Plus favorisce la corretta formazione della struttura interna del prodotto garantendo una consistenza duratura anche molte ore dopo il termine della cottura.

## **STEAM.Plus**

Umidità.  
Ogni volta che ne hai  
bisogno.

In pasticceria e panificazione l'utilizzo efficace dell'umidità favorisce nei primi minuti di cottura il corretto sviluppo della struttura interna dei prodotti da forno.

È quindi la quantità di umidità immessa durante il processo di cottura che può fare la differenza sulle caratteristiche sensoriali e sul tempo di cottura del prodotto infornato.

Attraverso la tecnologia STEAM.Plus i forni BAKERLUX™ consentono di regolare l'immissione di umidità nella camera di cottura a partire da una temperatura di 48 °C fino a 260 °C, ottenendo il massimo da ogni prodotto infornato.

## **Baking Essentials**

Innovative e funzionali.  
Essenziali per il tuo lavoro  
quotidiano.

L'innovativa serie di teglie e griglie Baking Essentials permette di sperimentare tipologie di cottura finora consentite solo attraverso l'utilizzo di altre attrezzature professionali, quali i tradizionali forni da pizza o i forni statici da pasticceria.

C'è una Baking Essentials dedicata ad ogni tipologia di prodotto: dalle sfoglie al pan di spagna, dai biscotti ai bignè, dai croissants alla pizza, dalle focacce fino a panettoni e prodotti lievitati.



# FORNI BAKERLUX™.

600x400

*Dynamic*

*Manual*



	<b>XB 895</b>	<b>XB 695</b>	<b>XB 1083</b>	<b>XB 893</b>	<b>XB 693</b>
<b>ECO</b>					
Capacità	10 600x400	6 600x400	16 600x400	10 600x400	6 600x400
Distanza tra le teglie	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N
Potenza elettrica	15,8 kW	10,5 kW	29,7 kW	15,8 kW	10,5 kW
Dimensioni WxDxH (mm)	860x882x1250	860x882x930	866x997x1863	860x882x1250	860x882x930
Peso	112 Kg	80 kg	177 Kg	112 Kg	80 Kg
<b>GAS</b>				<b>XB 813 G</b>	<b>XB 613 G</b>
Capacità				10 600x400	6 600x400
Distanza tra le teglie				80 mm	80 mm
Frequenza				50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio				230 V - 1N	230 V - 1N
Potenza elettrica				1 kW	0,7 kW
Potenza gas nominale max.				G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW	G20, G30: 17,5 kW / G25: 14,6 kW
Dimensioni WxDxH (mm)				860x882x1464	860x882x1144
Peso				134 Kg	108 Kg

## DETTAGLIO PANNELLO DI CONTROLLO

## DOTAZIONI

■ Di serie □ Optional - Non disponibile

*Dynamic Manual*

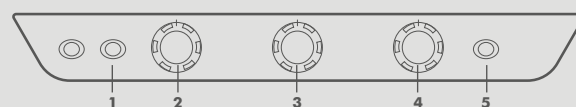
	<i>Dynamic</i>	<i>Manual</i>
<b>MODALITÀ DI COTTURA</b>		
Cottura a Convezione con temperatura variabile da 30 °C a 260 °C	■	■
Cottura a Convezione + Umidità con temperatura variabile da 48 °C a 260 °C	■	■
Temperatura massima pre-riscaldamento 260 °C	■	■
<b>DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA</b>		
Tecnologia AIR.Plus: ventole ad inversione di marcia	■	■
Tecnologia AIR.Plus: 2 velocità dei flussi d'aria in camera impostabili dall'utente	■	■
<b>GESTIONE DEL CLIMA NELLA CAMERA DI COTTURA</b>		
Tecnologia DRY.Plus: rimozione rapida dell'umidità dalla camera di cottura	■	■
Tecnologia STEAM.Plus: immissione di umidità variabile dal 20 al 100% settabile dal controllo elettronico	■	-
Tecnologia STEAM.Plus: immissione manuale di umidità	-	■
<b>BRUCIATORI ATMOSFERICI AD ALTE PRESTAZIONI</b>		
Tecnologia Spido.GAS™: predisposizione per allacciamento alimentazione gas G20 / G25 / G30 / G31 (solo per modelli gas)	-	■
Tecnologia Spido.GAS™: scambiatori di calore a canne dritte ad alto rendimento per una distribuzione simmetrica del calore (solo per modelli gas)	-	■
Tecnologia Spido.GAS™: scambiatori di calore a canne dritte per una sostituzione veloce (solo per modelli gas)	-	■
<b>FUNZIONALITÀ AUSILIARIE</b>		
99 Programmi memorizzabili, ciascuno costituito da 3 step di cottura e pre-riscaldamento	■	-
Tecnologia Protek.SAFE™: massima efficienza termica e sicurezza di lavoro (superfici e vetro esterno freddi)	■	■
Visualizzazione del tempo necessario per terminare il programma di cottura impostato	■	■
Funzionamento continuo «INF»	■	■
Visualizzazione del valore nominale della temperatura di camera	■	-
Unità di temperatura impostabile dall'utente in °C o °F	■	-
<b>PORTA BREVETTATA</b>		
Cerniere porta realizzate in tecno-polimero ad alta resistenza e auto-lubrificante	■	■
Porta reversibile in utenza anche dopo l'installazione (esclusi modelli 16 600x400)	■	■
Posizioni di arresto della porta 60°-120°-180°	■	■
<b>DETTAGLI TECNICI</b>		
Camera in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati per la massima igiene e pulizia	■	■
Illuminazione camera di cottura attraverso luci a LED esterne (Solo per modelli 16 600x400)	-	■
Illuminazione camera di cottura attraverso luci alogene (Solo per modelli 10 e 6 600x400)	■	■
Perno maniglia in fibra di carbonio anti rottura	■	■
Vetro interno porta apribile per facilitare la pulizia	■	■
Supporti teglie in lamiera piegata a L	■	■
Struttura light weight - heavy duty con utilizzo di materiali innovativi	■	■
Sistema di autodiagnosi per la rilevazione di problemi o guasti	■	-
Porta USB e LAN	□	-
Limitatore di temperatura di sicurezza	■	■

### PANNELLO DI CONTROLLO *Dynamic*



- 1 Pulsante selezione step cottura
- 2 LED step di cottura
- 3 Display visualizzazione parametri cottura
- 4 LED tempo cottura
- 5 LED temperatura cottura
- 6 LED umidità
- 7 LED ventilazione
- 8 Pulsante selezione tempo, temperatura, umidità e ventilazione
- 9 Pulsanti incremento / decremento parametri cottura
- 10 START / STOP ciclo cottura
- 11 Pulsante selezione programma preimpostato
- 12 Pulsante richiamo modalità programmi
- 13 Pulsante memorizzazione programmi
- 14 Selezione forno e lievatore

### PANNELLO DI CONTROLLO *Manual*



- 1 LED funzionamento termostato temperatura
- 2 Manopola impostazione tempo di cottura
- 3 Manopola temperatura di cottura
- 4 Manopola immissione umidità camera di cottura
- 5 Pulsante di attivazione velocità rallentata

## Accessori UNOX.

In cucina, un team affiatato fa la differenza.

Studiati per i professionisti della ristorazione, gli accessori Unox ampliano e ottimizzano le funzionalità della tua cucina, rendendola uno spazio di lavoro attrezzato e polivalente.



### Baking Essentials

C'è una Baking Essentials dedicata ad ogni tipologia di prodotto: dalle sfoglie al pan di spagna, dai biscotti ai bignè, dai croissants alla pizza, dalle focacce fino a panettoni e prodotti lievitati. L'innovativa serie di teglie e griglie Baking Essentials permette di sperimentare tipologie di cottura finora consentite solo attraverso l'utilizzo di altre attrezzature professionali, quali i tradizionali forni da pizza o i forni statici da pasticceria.



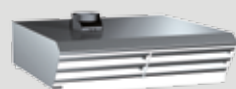
### Attrezzature complementari neutre e tecnologiche

L'ampia gamma di attrezzature complementari Unox consente di sfruttare al massimo lo spazio disponibile. Puoi creare un angolo cottura multifunzionale e versatile, con stand aperti di varie altezze, armadi per lo stoccaggio e strumenti di complemento. I lievitori abbinati ai forni BAKERLUX™ sono dotati di un preciso sensore di umidità che permette di impostare la percentuale desiderata di saturazione della camera di lievitazione e di mantenerla automaticamente con la massima accuratezza, per ottenere sempre il massimo da ogni impasto.



### Carrelli

I carrelli UNOX ti consentono di preparare tutte le teglie da infornare fuori dalla camera di cottura e di infornarle con un solo gesto. Perfetti per infornare rapidamente pieni carichi e per movimentarli agevolmente in cucina, riducono i tempi di apertura del forno, limitando la dispersione di calore all'esterno.



### Cappe

Le cappe con condensatore di vapore garantiscono l'abbattimento dei fumi che escono dal camino all'apertura della porta, migliorando così la sicurezza dello chef e del suo team. Inoltre, il sistema di aspirazione dei fumi all'apertura della porta ti consente di evitare l'installazione di costosi impianti a soffitto.



### UNOX.Pure

Per acque particolarmente dure o sporche, Unox propone UNOX.Pure. Il sistema filtrante UNOX.Pure migliora la qualità dell'acqua riducendo significativamente la durezza carbonatica, evitando depositi di calcare all'interno del forno.



### Kit di installazione

Unox mette a tua disposizione una gamma di kit per l'installazione dei forni. Ad esempio, il kit di prima installazione che comprende accessori di scarico delle acque e sifone. Utilizzare questi accessori ti dà la certezza di aver realizzato un'installazione durevole e a regola d'arte.





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](mailto:info@unox.com)

**EUROPE**

**ITALY**

**UNOX S.p.A.**

E-mail: [info@unox.it](mailto:info@unox.it)

Tel.: +39 049 86 57 513

**TURKEY**

**UNOX TURKEY**

E-mail: [info.tr@unox.com](mailto:info.tr@unox.com)

Tel.: +90 530 176 62 03

**CZECH REPUBLIC**

**UNOX DISTRIBUTION s.r.o.**

E-mail: [info.cz@unox.com](mailto:info.cz@unox.com)

Tel.: +420 241 940 000

**UNITED KINGDOM**

**UNOX UK Ltd**

E-mail: [info@unoxuk.com](mailto:info@unoxuk.com)

Tel.: +44 1252 851 522

**GERMANY**

**DUEX HANDELS GMBH**

E-mail: [info@unox-oefen.de](mailto:info@unox-oefen.de)

Tel.: +49 2951 98760

**PORTUGAL**

**UNOX PORTUGAL**

E-mail: [info.pt@unox.com](mailto:info.pt@unox.com)

Tel.: +351 918 228 787

**RUSSIAN COUNTRIES**

**UNOX RUSSIAN COUNTRIES**

E-mail: [info.ru@unox.com](mailto: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](mailto:info.es@unox.com)

Tel.: +34 900 82 89 43

**FRANCE**

**UNOX FRANCE s.a.s.**

E-mail: [info@unox.fr](mailto:info@unox.fr)

Tel.: +33 4 78 17 35 39

**SCANDINAVIAN COUNTRIES**

**UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES**

E-mail: [info.se@unox.com](mailto:info.se@unox.com)

Tel.: +46 (0)768 716 422

**AMERICA**

**U.S.A. & CANADA**

**UNOX INC.**

E-mail: [infousa@unox.com](mailto:infousa@unox.com)

Tel.: +1 800 489 8669

**MEXICO**

**UNOX MEXICO**

E-mail: [info.mx@unox.com](mailto:info.mx@unox.com)

Tel.: +52 1555 4314 180

**ASIA**

**ASIA PACIFIC COUNTRIES**

**UNOX (ASIA) SDN. BHD**

E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)

Tel.: +603-58797700

**REPUBLIC OF SOUTH KOREA**

**UNOX SOUTH KOREA**

E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)

Tel.: +82 10 4354 2856

**PHILIPPINES**

**UNOX PHILIPPINES**

E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)

Tel.: +63 998 541 3990

**U.A.E.**

**UNOX MIDDLE EAST DMCC**

E-mail: [info.uae@unox.com](mailto:info.uae@unox.com)

Tel.: +971 55 426 3167

**AFRICA**

**SOUTH AFRICA**

**UNOX SOUTH AFRICA**

E-mail: [info.sa@unox.com](mailto:info.sa@unox.com)

Tel.: +27 845 05 52 35

**OCEANIA**

**AUSTRALIA**

**UNOX AUSTRALIA PTY LTD.**

E-mail: [info@unoxaustralia.com.au](mailto:info@unoxaustralia.com.au)

Tel.: +61 3 9876 0803

Stampato: 07-2015  
Le foto utilizzate in questo catalogo hanno puro scopo dimostrativo.  
Tutti i dati contenuti in questo catalogo possono subire variazioni ed essere modificati senza alcun preavviso.

[www.unox.com](http://www.unox.com)

