

Каталог BakerLux™





Полный каталог серии UnoX XB (BakerLux) - технологии, модели, комплектация

Технологии	4 - 7
AIR.Plus - STEAM.Plus	
DRY.Plus - Baking Essentials	
Конвекционные печи с пароувлажнением 600x400	8
Дополнительное оборудование и аксессуары	9
Технические детали	10
Функции	11



AIR.Plus

Равномерность выпечки без компромиссов.

Воздух является средой для передачи тепла, следовательно, отличным средством для выпечки.

Производительность воздушного потока имеет основополагающее значение для получения равномерности выпечки в любой точке отдельного противня и на всех противнях.

По этой причине потоки воздуха внутри камеры играют лидирующую роль во всех печах **UNOX BakerLux™**.

Технология AIR.Plus была разработана **UNOX**, чтобы обеспечить оптимальное распределение воздуха и тепла внутри камеры выпечки. Благодаря этому приготовленные в данных печах изделия имеют единый цвет снаружи и правильную структуру внутри.

Технология AIR.Plus обеспечивает превосходную равномерность выпечки как на каждом отдельном противне, так и на всех противнях, от самого верхнего до самого нижнего.

Возможность выбора 2 скоростей воздушного потока позволяет выпекать любые виды изделий, от самых легких и деликатных до тех, которые требуют высокой теплопередачи.

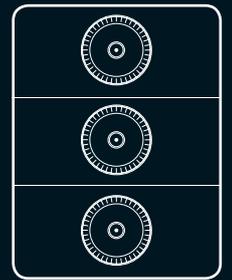
STEAM.Plus

Влажность. Всякий раз, когда Вы в ней нуждаетесь.

Подача влаги в камеру на первых минутах процесса выпечки способствует получению правильной внутренней структуры изделия и образованию внешней корочки.

Это то количество влаги, которое оказывает большое влияние на конечный результат с точки зрения последовательности и времени выпечки.

Технология STEAM.Plus в печах **BakerLux™** обеспечивает возможность установки влажности в камере выпечки от 48 °C до 260 °C для получения оптимального результата для каждого продукта.



48 - 260 °C



DRY.Plus

Текстура и форма. Хрустящий снаружи, мягкий внутри.

Избыток влажности в камере на заключительном этапе выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий может поставить под угрозу достижение желаемого результата.

Технология DRY.Plus удаляет влагу из камеры, как ту, что выделяет сам продукт, так и ту, которая была добавлена технологией STEAM.Plus на предыдущем шаге готовки.

С технологией DRY.Plus вкус и аромат изделий усиливаются. Результат выпечки оправдает даже самые взыскательные ожидания.

Технология DRY.Plus обеспечивает текстуру выпекаемых изделий, позволяя получить пропеченный продукт с правильной структурой внутри и хрустящей поверхностью снаружи.

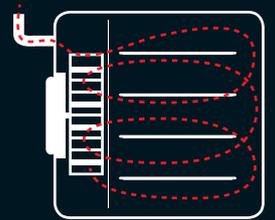
Baking Essentials

Инновационные и функциональные. Для использования каждый день.

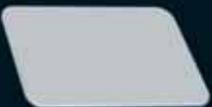
В рамках исследования процессов выпечки, UNOX не мог ни обратить внимание на аксессуары и дополнительное оборудование, необходимое для расширения возможностей печи при ее ежедневной эксплуатации.

Решение - аксессуары для выпечки каждого типа продукта: от слоеного теста до бисквита, от печенья до кексов, от круассанов до изделий из дрожжевого теста.

Специализированные противни и решетки позволяют работать с любыми типами выпечки, не приобретая дополнительного профессионального оборудования, например, печей для пиццы или статических кондитерских печей.



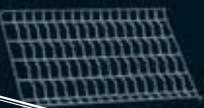
FAKIRO™



Black.Bake



Baguette



PATENTED

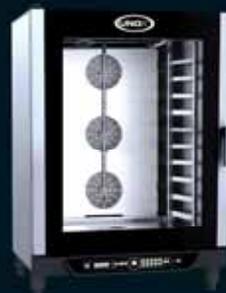
Black.Baguette



Конвекционные печи с пароувлажнением 600x400



Версия с электронной панелью управления Dynamic



Производительность
Шаг
Частота
Напряжение
Электр. мощность
Электр. мощность газа
Габариты WxDxH (mm)
Вес



Производительность
Шаг
Частота
Напряжение
Электр. мощность
Электр. мощность газа
Габариты WxDxH (mm)
Вес

Версия с электромеханической панелью управления Manual



Производительность
Шаг
Частота
Напряжение
Электр. мощность
Электр. мощность газа
Габариты WxDxH (mm)
Вес



Производительность
Шаг
Частота
Напряжение
Электр. мощность
Электр. мощность газа
Габариты WxDxH (mm)
Вес



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



XB 893

10 600x400

80 mm

50 / 60 Hz

400 V~ 3N

15,8 kW

-

860x882x1250

112 Kg



XB 813 G

10 600x400

80 mm

50 / 60 Hz

230 V~ 1N

1 kW

20 kW / 17200 kcal/h

860x882x1464

134 Kg



XB 693

6 600x400

80 mm

50 / 60 Hz

400 V~ 3N

10,5 kW

-

860x882x930

80 Kg



XB 613 G

6 600x400

80 mm

50 / 60 Hz

230 V~ 1N

0,7 kW

17,5 kW / 15050 kcal/h

860x882x1144

108 Kg

Дополнительное оборудование и аксессуары



Вытяжной зонт с пароконденсатором (управляется от электронной панели печи)

Напряжение: 230 V~ 1N

Частота: 50 / 60 Hz - Электрическая мощность: 200 W

Диаметр вывода дымов: 121 mm

Минимальный поток воздуха: 550 м3/ч;

Максимальный поток воздуха: 750 м3/ч

Габариты: 860x1028x297 WxDxH mm

Art.: XC 418



Расстоечный шкаф (управляется от электронной панели печи)

Производительность: 12 600x400

Шар: 75 mm - Напряжение: 230 V~ 1N

Частота: 50 / 60 Hz

Электрическая мощность: 2,4 kW

Макс. Температура: 50 °C

Габариты: 862x910x727 WxDxH mm

Вес: 38 Kg

Art.: XL 415



Расстоечный шкаф с независимым управлением

Производительность: 12 600x400

Шар: 75 mm - Напряжение: 230 V~ 1N

Частота: 50 / 60 Hz

Электрическая мощность: 2,4 kW

Макс. Температура: 50 °C

Габариты: 862x910x727 WxDxH mm

Вес: 38 Kg

Art.: XL 413



Нейтральный шкаф

Производительность: 7 600x400

Шар: 57 mm

Габариты: 860x636x780 WxDxH mm

Вес: 27 Kg

Art.: XR 258



Стенд открытый

Габариты: 842x665x692 WxDxH mm

Вес: 11 Kg

Art.: XR 168



Набор боковых направляющих для стенда

Для моделей: XR 168

Производительность: 7 600x400

Шар: 60 mm

Вес: 3 Kg

Art.: XR 727



Набор колес с системой безопасности

Для моделей: XL 415/ XL 413/ XR 258/ XR 168

Набор из 4 колес:

Два колеса с тормозом

Два колеса без тормоза

Art.: XR 622



Набор колес с системой безопасности

Для моделей: XB 895/ XB 695/ XB 893/ XB 693

Набор из 4 колес:

Два колеса с тормозом

Два колеса без тормоза

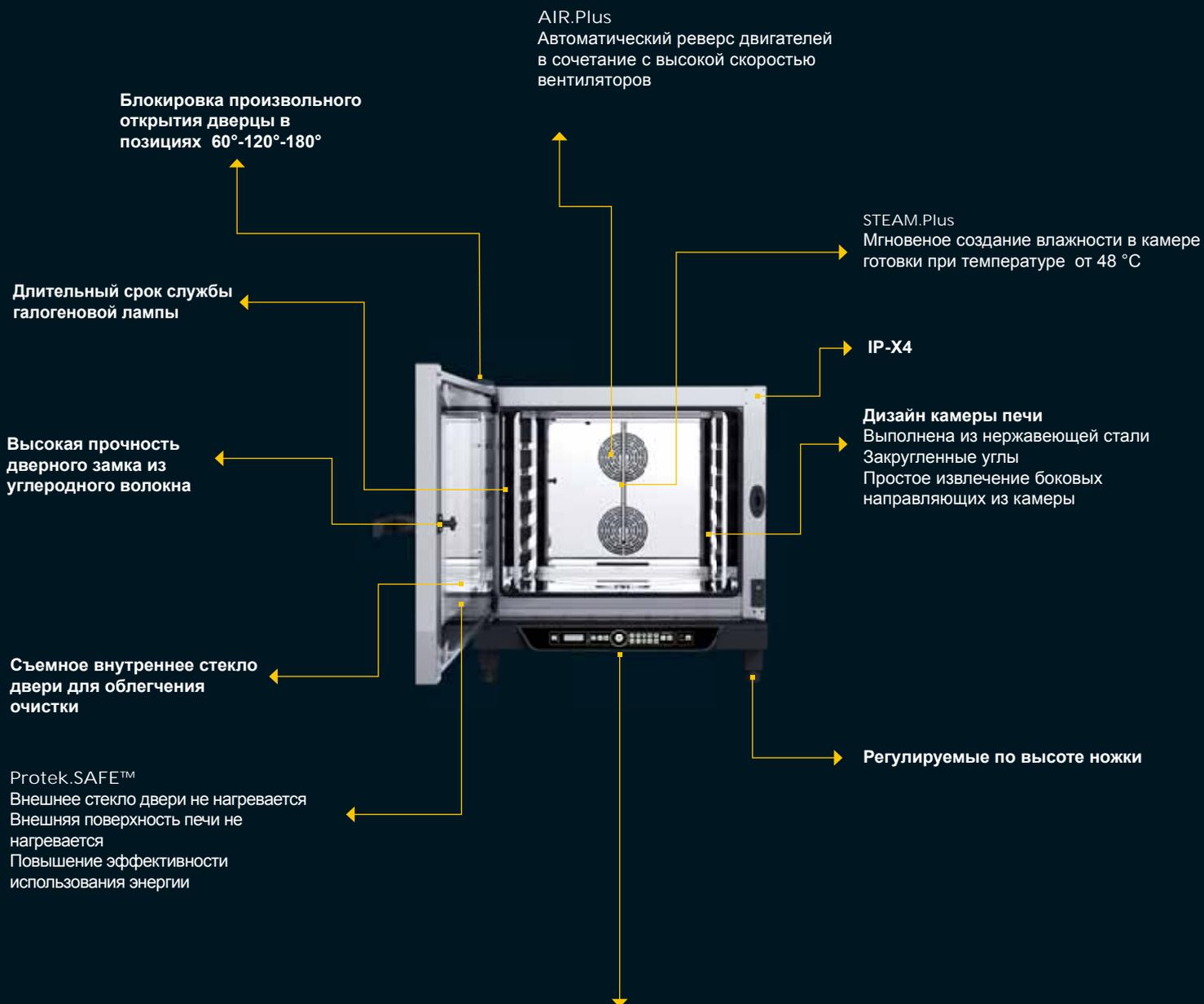
Art.: XR 624



Набор для душа

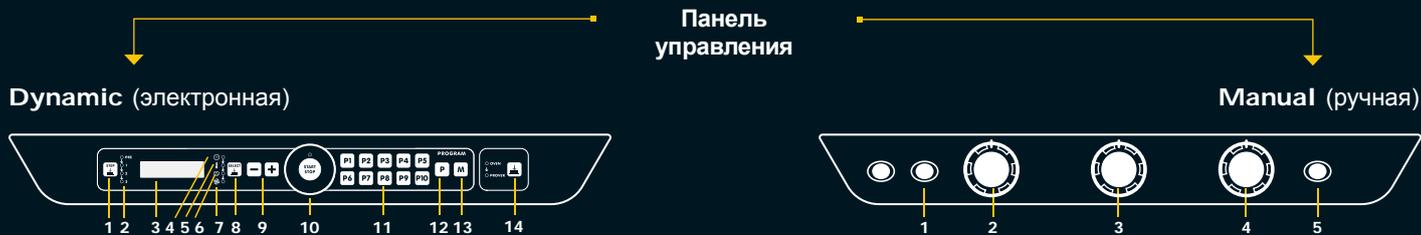
Art.: XC 208

Технические детали



Dynamic и Manual.

Каждая панель управления разрабатывается и модифицируется для легкого и удобного использования печи.



- 1 - Кнопка выбора шага готовки
- 2 - Индикатор шага выпечки LED
- 3 - Дисплей для отображения параметров готовки
- 4 - Индикатор времени выпечки LED
- 5 - Индикатор температуры выпечки LED
- 6 - Индикатор влажности LED
- 7 - Индикатор скорости вентилятора LED

- 8 - Кнопка выбора времени, температуры, влажности и скорости вентилятора
- 9 - Кнопка увеличения / уменьшения параметров
- 10 - START/STOP цикла выпечки
- 11 - Кнопка выбора установленных программ
- 12 - Кнопка возврата в программное меню
- 13 - Кнопка для запоминания программ
- 14 - Кнопка для выбора подчиненного оборудования: шкафа или расстоечной камеры

- 1- Индикатор температуры выпечки LED
- 2- Ручка для установки времени выпечки
- 3- Ручка для установки температуры выпечки
- 4- Ручка для установки влажности
- 5- Кнопка активации медленной скорости вентилятора

Оснащение

■ Стандартная комплектация

□ Опция

– Не предлагается

Dynamic

Manual

РЕЖИМЫ ВЫПЕЧКИ

Выпечка в режиме конвекции при температуре 30 °C - 260 °C

■

■

Выпечка в режиме конвекция+пар при температуре 48 °C - 260 °C

■

■

Максимальная температура предварительного разогрева 260 °C

■

■

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУШНЫХ ПОТОКОВ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ

Технология AIR.Plus: несколько вентиляторов с реверсивным движением

■

■

Технология AIR.Plus: две скорости вентилятора

■

■

УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ

Технология DRY.Plus: быстрое изъятие влажности из камеры готовки

■

■

Технология STEAM.Plus: установка влажности от 20 до 100%, программируется пользователем

■

–

Технология STEAM.Plus: ручная подача влажности в камеру

–

■

АТМОСФЕРНЫЕ ГОРЕЛКИ С БОЛЬШИМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ (only for gas ovens)

Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара

–

■

Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами с возможностью быстрой замены

–

■

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Память на 99 программ, по 3 шага готовки каждая + предразогрев

■

–

Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность теплоизоляции и безопасность в работе (холодное стекло на двери и наружная поверхность печи)

■

■

Отображение времени, оставшегося до конца готовки

■

■

Непрерывная работа печи «INF»

■

■

Отображение реальной температуры в камере готовки

■

–

Функция охлаждения камеры готовки «COOL»

■

–

Установка температуры в °C или °F

■

–

ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ДВЕРЦА

Дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера (для дверей с боковым открытием)

■

■

Реверсивная дверца с возможностью перевешивания даже после установки печи

■

■

Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°

■

■

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ

СКамера из нержавеющей стали (AISI 304) с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены

■

■

Освещение камеры галогеновыми лампами с длительной жизнеспособностью

■

■

Дверной замок реализован из высокопрочного углеродного волокна

■

■

Съемное внутреннее стекло для облегчения чистки

■

■

Профилированные направляющие из нержавеющей стали L-образной для удобной загрузки

■

■

Небольшой вес – надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

■

■

Система автоматической диагностики для выявления поломок

■

–

USB и LAN вход

□

–

Ограничитель температуры для безопасности

■

■

EUROPE

ITALY
UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 511

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

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

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

SPAIN
UNOX ESPANA
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

CZECH REPUBLIC
UNOX CZECH REPUBLIC
E-mail: info.cz@unox.com
Tel.: +420 241 940 000

AMERICA

U.S.A. & CANADA
UNOX INC.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

ASIA

ASIA PACIFIC COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +6 010 400 2700

OCEANIA

AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY LTD.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel.: +61 3 9876 0803

AFRICA

SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel.: +27 845 05 52 35

INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.com
Tel.: +39 049 86 57 511

L12283A2 - Printed: 03-2013
All images used are for illustrative purposes only.
All features indicated on this catalogue may be subject to changes and could be updated without any notice.



UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
Tel.: +39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com

