

BakerLux™





Eficaz. Desde todo punto de vista.

ÍNDICE

Hornos BakerLux™	4 - 5
10, 6 bandejas - 16 bandejas	
Tecnologías	6 - 7
AIR.Plus - STEAM.Plus	
DRY.Plus - Baking Essentials	
Hornos 600x400	8 - 9
Aparatos complementarios y accesorios	8 - 9
Baking Essentials y Accesorios para todos los modelos	10
Dotación	11



10, 6 bandejas

La talla adecuada para cada exigencia.

Los hornos de mostrador a convección – humedad **BakerLux™** nacen para optimizar el resultado de las cocciones más simples de productos para horno.

Eficacia y esencialidad: los puntos de fuerza de **BakerLux™**.

Cada detalle ha sido pensado para garantizar la máxima y perfecta uniformidad de cocción en todo ambiente y en toda condición de carga; esencial porque estudiado en la óptica de crear un horno de panificación y pastelería sin elementos superfluos.

En el modelo con control digital **Dynamic**, con sus 10 programas con acceso directo, los hornos **BakerLux™** son el instrumento ideal para la doradura de pan y pastelería congelados que se encuentran en los supermercados o en las tiendas de la esquina.

En el modelo con el control mecánico **Manual**, los hornos **BakerLux™** representan la síntesis perfecta entre prestaciones y sencillez.

Los hornos de la línea **BakerLux™** garantizan la máxima seguridad alimentaria y fiabilidad porque son realizados con componentes y materiales de alta calidad.

16 bandejas

Eficacia y esencialidad. En menos de un metro cuadrado.

La gama de hornos **BakerLux™** 16 bandejas con el control mecánico **Manual** se dirige a los que requieren un horno de panificación y pastelería muy productivo sin elementos superfluos.

La tecnología AIR.Plus garantiza una perfecta distribución del aire en cada bandeja horneada, sin que el carro porta-bandeja tenga que girar como sin embargo pasa con los hornos rotativos tradicionales.

Los hornos **BakerLux™** además permiten elegir dos velocidades de la turbina para modular el flujo de aire en función de la tipología de cocción que el producto horneado necesita.

Los hornos **BakerLux™** 16 bandejas **Manual** son la combinación perfecta entre máxima capacidad de producción y tamaños mínimos.

A la perfecta calidad de cocción, los hornos **BakerLux™** 16 bandejas **Manual** agregan tamaños reducidos hasta el 50%, sencillez de utilización y consumos energéticos inferiores con respecto a los hornos rotativos que tienen que utilizar cámaras de cocción mucho más grandes para permitir la rotación del carro.

Posiciones de apertura de la puerta 60°-120°-180°

AIR.Plus
Motores especiales y turbinas con inversión de marcha
2 velocidades de flujos de aire en cámara configurables por el usuario

STEAM.Plus
Creación de humedad instantánea en la cámara de cocción a partir de los 48 °C

IP-X4

Cámara de acero inoxidable
Cámara con esquinas redondeadas
Parrillas laterales fácilmente extraíbles

Patas regulables para una mayor estabilidad

Panel de control Dynamic

CONTROL

Panel de control Manual

Iluminación cámara de cocción a través de luces halógenas

Perno manija de fibra de carbono de larga duración

Vidrio interior de la puerta móvil para una limpieza fácil

Protek.SAFE™
Cristal externo frío

- 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, fermentador

- 1- LED funcionamiento termostato temperatura
- 2- Mando configuración tiempo de cocción
- 3- Mando temperatura de cocción
- 4- Mando entrada de humedad en cámara de cocción
- 5- Botón activación velocidad disminuida

AIR.Plus
Tecnología multi turbinas para máxima uniformidad de cocción
- Turbina especial para reducir los tiempos de cocción
- Freno motor durante apertura de puerta
- Inversión de marcha rápida para mantener elevada la presión térmica en el alimento

STEAM.Plus
Control preciso de la temperatura y del vapor a partir de los 48 °C

Perno manija de fibra de carbono de larga duración

Iluminación LED integrada en la puerta

Protek.SAFE™
Cristal externo frío

IP-X5

Panel de control Manual

Carro portabandejas extraíble 16 600x400
Soportes laterales en lámina plegada en L

Empuñadura del carro portabandejas extraíble para un agarre seguro y frío

Sistema de deslizamiento del carro
Guías inferiores para el deslizamiento del carro portabandejas en el interior del horno. Este permite una perfecta alineación entre el carro y el horno, incluso si el piso no está perfectamente plano

Anillos de fijación del horno
Permiten estabilizar firmemente el horno al piso

- 1- Mando configuración tiempo de cocción
- 2- Stand-by LED
- 3- Mando temperatura de cocción
- 4- LED funcionamiento termostato temperatura
- 5- Mando entrada de humedad en cámara de cocción
- 6- Botón activación velocidad disminuida

AIR.Plus

Uniformidad de cocción sin concesiones.

En los hornos **BakerLux™** el estudio de los flujos de aire en el interior de la cámara de cocción tiene un rol de gran importancia ya que es precisamente el aire el que permite transferir el calor al alimento y por lo tanto es el medio fundamental para cocinar el producto.

La tecnología AIR.Plus de **UNOX** garantiza la perfecta distribución del aire y del calor en el interior de la cámara de cocción permitiendo siempre un resultado uniforme en todos los puntos de cada bandeja y en todas las bandejas.

En los hornos **BakerLux™** la inversión rápida del sentido de marcha de las turbinas y los motores con un elevado número de revoluciones aseguran resultados excelentes reduciendo los tiempos de cocción al mínimo. Los hornos **BakerLux™** permiten elegir dos velocidades de ventilación para modular el flujo de aire en función de la tipología de cocción que el producto horneado necesita.

STEAM.Plus

Humedad. Cada vez que la necesites.

En pastelería y panificación el uso eficaz de la humedad favorece en los primeros minutos de cocción el correcto desarrollo de la estructura interna de los productos horneados.

Por lo tanto es la cantidad de humedad que puede hacer la diferencia en el resultado final en términos de consistencia y tiempos de horneado.

A través de la tecnología STEAM.Plus los hornos **BakerLux™** permiten regular la entrada de humedad en la cámara de cocción a partir de una temperatura de 48 °C hasta los 260 °C, obteniendo lo mejor de cada producto horneado.

DRY.Plus

La exaltación del sabor y de la forma. Crocante por fuera y suave por dentro.

En pastelería y panificación la excesiva presencia de humedad durante las fases finales de cocción puede dañar la consistencia del producto horneado comprometiendo el alcance del resultado deseado.

La tecnología DRY.Plus expulsa el aire húmedo de la cámara de cocción, tanto el que producen los productos horneados como el que eventualmente pudo haber generado el sistema STEAM.Plus en un paso anterior de cocción.

De esta manera se exaltan el sabor y la forma del producto con la certeza de un resultado siempre a la altura de las expectativas, fragante y perfumado. Además, la integridad y la consistencia del resultado se mantienen haciendo que el producto sea apetecible aun después de varias horas de haberse horneado.

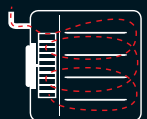
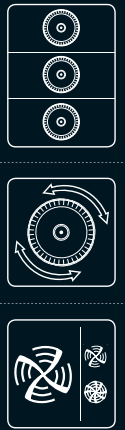
Baking Essentials

Innovadoras y funcionales. Esenciales para tu trabajo cotidiano.

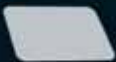
En la investigación aplicada por **UNOX** a los procesos de cocción no podía faltar una especial atención a los instrumentos auxiliares necesarios para incrementar la versatilidad del horno durante el uso cotidiano.

Hay una Baking Essentials dedicada a cada tipología de producto: desde hojaldre hasta tortas, desde galletas hasta pasta choux, desde croissants hasta pizza, desde hogazas hasta panettone y productos leudados.

La innovadora serie de bandejas y parrillas Baking Essentials permite experimentar tipologías 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.



FAKIRO™



Black.Bake



Baguette



Black.Baguette



600x400 Hornos convección vapor



Versión Dynamic



Capacidad
 Distancia entre las bandejas
 Frecuencia
 Voltaje
 Potencia eléctrica
 Potencia gas nominal max.
 Dimensiones WxDxH (mm)
 Peso



Capacidad
 Distancia entre las bandejas
 Frecuencia
 Voltaje
 Potencia eléctrica
 Potencia gas nominal max.
 Dimensiones WxDxH (mm)
 Peso

Versión Manual



Capacidad
 Distancia entre las bandejas
 Frecuencia
 Voltaje
 Potencia eléctrica
 Potencia gas nominal max.
 Dimensiones WxDxH (mm)
 Peso

CARRO PORTABANDEJAS EXTRAIBLE, INCLUIDO



Capacidad
 Distancia entre las bandejas
 Frecuencia
 Voltaje
 Potencia eléctrica
 Potencia gas nominal max.
 Dimensiones WxDxH (mm)
 Peso



Capacidad
 Distancia entre las bandejas
 Frecuencia
 Voltaje
 Potencia eléctrica
 Potencia gas nominal max.
 Dimensiones WxDxH (mm)
 Peso



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 1083

16 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
400 V ~ 3N
29,7 kW
-
866x997x1863
177 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
G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW
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
G20, G30: 17,5 kW / G25: 14,6 kW
860x882x1144
108 Kg

16 600x400 Aparatos complementarios & Accesorios



Fermentador con control manual
Voltaje: 230 V ~ 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia eléctrica: 2,4 kW
Temperatura máxima: 70 °C
Dimensiones: 866x950x1879 WxDxH mm
Peso: 100 Kg
Art.: XL 1003



Carro portabandejas
Para modelos: XB 1083/ XL 1003
Capacidad: 16 600x400 - Distancia: 80 mm
Dimensiones: 730x555x1790 WxDxH mm
Peso: 25 Kg
Art.: XCB 1001

Personalización del carro
Capacidad y distancia entre las bandejas pueden realizarse según solicitud específica. Cantidad mínima: 2

600x400 Aparatos complementarios & Accesorios



Campana con condensador de vapor
Controlado electrónicamente sólo por los hornos **Dynamic**
Voltaje: 230 V ~ 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia eléctrica: 200 W
Diámetro salida de vapores: 121 mm
Caudal mínimo: 550 m3/h
Caudal máximo: 750 m3/h
Dimensiones: 860x1028x297 WxDxH mm
Art.: XC 418



Cámara de Fermentación
Controlada electrónicamente sólo por los hornos **Dynamic**
Capacidad: 12 600x400
Distancia: 75 mm - Voltaje: 230 V ~ 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia eléctrica: 2,4 kW
Temperatura máxima: 50 °C
Dimensiones: 862x890x805 WxDxH mm
Peso: 38 Kg
Art.: XL 415



Cámara de Fermentación con control manual
Capacidad: 12 600x400
Distancia: 75 mm - Voltaje: 230 V ~ 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia eléctrica: 2,4 kW
Temperatura máxima: 70 °C
Dimensiones: 862x890x805 WxDxH mm
Peso: 38 Kg
Art.: XL 413



Armario neutro
Capacidad: 7 600x400
Distancia: 57 mm
Dimensiones: 860x772x675 WxDxH mm
Peso: 25 Kg
Art.: XR 258



Stand abierto alto
Dimensiones: 842x665x692 WxDxH mm
Peso: 11 Kg
Art.: XR 168



Kit soportes laterales para stand
Para los modelo: XR 168
Capacidad: 7 600x400 - Distancia: 60 mm
Peso: 3 Kg
Art.: XR 727



Kit ruedas con cadenas ajuste pared
Para los modelos: XL 415/ XL 413/ XR 258/ XR 168
Kit completo de 4 ruedas: 2 con freno, 2 sin freno
Art.: XR 622



Kit ruedas con cadenas ajuste pared
Para los modelos: XB 895/ XB 695/ XB 893/ XB 693
Kit completo de 4 ruedas: 2 con freno, 2 sin freno
Art.: XR 624

Accesorios para todos los modelos

Baking Essentials



Bake

Bandeja aluminio perforada para productos de pastelería y panificación

Art.: TG 410 Para BakerLux™ 600x400



Black.Bake

Bandeja aluminio perforada antiadherente para productos de pastelería y panificación

Art.: TG 430 Para BakerLux™ 600x400



FAKIRO™

Plancha aluminio plana-rayada para pizza y focaccia

Art.: TG 440 Para BakerLux™ 600x400



Baguette

Parrilla cromada 5 canales para baguette precocida

PATENTADO

Art.: GRP 410 Para BakerLux™ 600x400



Black.Baguette

Bandeja aluminio perforada antiadherente 5 canales para baguette fresca

Art.: TG 435 Para BakerLux™ 600x400



Baguette

Bandeja aluminio perforada 5 canales para baguette precocida

Art.: TG 445 Para BakerLux™ 600x400

UNOX.Care Program



UNOX.Pure (Sistema de filtración)

Art.: XC 215



Cartucho UNOX.Pure

Art.: XC 216



Kit Ducha

Art.: XC 208

Accesorios



Kit primera instalación horno individual

El kit incluye conexión escape hídrico y sifón.
(escluidos lo modelo 16 600x400)

Art.: XC 693

Dotación

■ De serie

□ Opcional

– No disponible

Dynamic

Manual

MODOS 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 pre-calentamiento 260 °C

■

■

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de marcha

■

■

Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades de flujos de aire en cámara configurables por el usuario

■

■

CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción

■

■

Tecnología STEAM.Plus: entrada de humedad variable del 20 al 100% configurable desde el control electrónico

■

–

Tecnología STEAM.Plus: entrada manual de humedad

–

■

QUEMADOR ATMOSFERICO CON ALTAS PRESTACIONES

Tecnología Spido.GAS™: predisposición para conexión alimentación gas G20 / G25 / G30 / G31 (Sólo para hornos gas)

–

■

Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos con alto rendimiento para una distribución simétrica del calor (Sólo para hornos gas)

–

■

Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución (Sólo para hornos gas)

–

■

FUNCIONALIDADES AUXILIARES

99 Programas memorizables, cada uno constituido por 3 pasos de cocción y pre-calentamiento

■

–

Tecnología Protek.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

■

–

Unidad de temperatura configurable por el usuario en °C o °F

■

–

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 abertura 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 light weight - heavy duty con uso de materiales innovadores

■

■

Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o daños

■

–

Puerto USB y LAN

□

–

Limitador de temperatura de seguridad

■

■

EUROPE

ITALY
UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 513

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

L12303A4 - Impresión: 02-2014
Las fotos utilizadas en este catálogo sirven solo a uso demostrativo.
Todos los datos contenidos en este catálogo pueden sufrir variaciones y ser modificados sin algún preaviso.



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

