



# BAKERLUX™



Reto cada día: el primer ingrediente del éxito

## La excelencia está servida

En la restauración no hay espacio para los errores. Unox lo sabe y ofrece hornos y servicios profesionales para alcanzar los desafíos más ambiciosos.

Es una excelencia que se reconoce al instante. Hecha con los mismos ingredientes que exigen tus clientes: calidad sin compromisos, elecciones innovadoras y atrevidas, eficiencia y fiabilidad comprobada y medible.

Invertir en innovaciones significa mirar siempre con nuevos ojos a los retos de todos los días: de la puesta en valor de cada gesto a la simplificación de procesos de producción completos. Para ti, esto significa máximo rendimiento, libertad, facilidad de uso y ahorro. Para Unox, eso es inventive simplification.





Las tecnologías de Unox

# Calidad, prestaciones, innovación

## AIR.Plus

### Uniformidad de horneado. Sin compromiso.

La tecnología AIR.Plus garantiza la perfecta distribución del aire y del calor en el interior de la cámara de cocción, garantizando uniformidad de horneado en todas las zonas de cada bandeja y en todas las bandejas. Gracias a AIR.Plus, al finalizar el horneado los alimentos tendrán una coloración externa homogénea, con una integridad y consistencia que harán que el producto sea apetecible aun después de varias horas.

## DRY.Plus

### Gusto y sabor. Maximizados.

La presencia de humedad durante las fases finales de la cocción de los productos fermentados puede comprometer el logro del resultado deseado. La tecnología DRY.Plus expulsa la humedad de la cámara de cocción, tanto la emitida por los productos que se están cocinando como la generada por el sistema STEAM.Plus en una fase de cocción anterior. Con DRY.Plus el sabor del producto es maximizado, con una estructura interna seca y bien formada.

## STEAM.Plus

### Humedad. Cada vez que la necesites.

La correcta cantidad de humedad en el proceso de horneado garantiza colores intensos, mejorando sabores y sin modificar la estructura. La introducción de humedad en la cámara en los primeros minutos del proceso de cocción de los productos fermentados favorece el desarrollo de la estructura interna y el dorado de la superficie externa del producto. La tecnología Unox STEAM.Plus permite la producción instantánea de humedad en la cámara de cocción a partir de una temperatura de 90 °C hasta los 260 °C consiguiendo los mejores resultados para cada producto.





Panaderías y pastelerías; BAKERLUX™

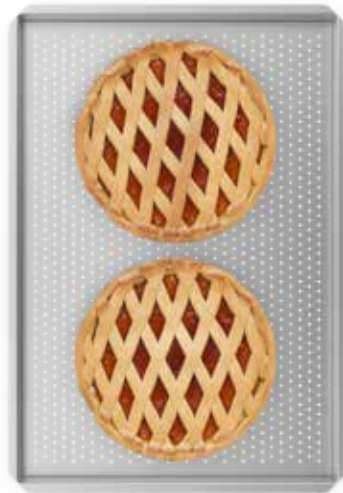
**Los hornos analógicos de convección con humedad compacta, ideales para panaderías y pastelerías.**

Esencialidad y facilidad de uso combinadas con una cocción perfectamente uniforme haga de los hornos BAKERLUX™ la solución perfecta para construir su negocio todos los días.

# Esencial para tu trabajo diario

## FORO.BAKE

Bandeja aluminio microperforada.



### Perfecta para

Pastelería;  
Postres.

### Ventajas

Permite que la transpiración de la masa aumente durante la cocción;  
Borde muy bajo para una máxima uniformidad.

Art. TG515 660 x 460

## FORO.BLACK

Bandeja en aluminio antihaderente microperforada.



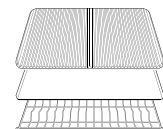
### Perfecta para

Croissant;  
Pan congelado;  
Pasteles daneses y pastelería.

### Ventajas

Borde exterior muy bajo para maximizar los flujos de aire;  
Elimina la necesidad de utilizar papel de horno.

Art. TG520 660x 460



Descubre todas las bandejas disponibles en nuestra web [unox.com](http://unox.com)

# Una línea de excelencia

660x460



Modelo	XB693-AL	XB893-AL
Capacidad	5 660x460	8 650x450
Distancia entre bandejas	95 mm	95 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~   220-240V 3~	380-415V 3N~   220-240V 3~
Potencia eléctrica	10,5 kW	15,8 kW
Dimensiones l x a x a (mm)	860 x 882 x 932	860 x 882 x 1252
Peso	86 kg	118 kg

660x460



Modelo	XB613G-AL	XB813G-AL
Capacidad	5 660x460	8 660x460
Distancia entre bandejas	95 mm	95 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	220 240V 1~	220-240V 1~
Potencia gas nominal máx.	175 kW	20 kW
Potencia eléctrica	0,7 kW	1 kW
Dimensiones l x a x a (mm)	860 x 882 x 1144	860 x 882 x 1465
Peso	100 kg	130 kg



## Dotación

- Estándar
- Optional
- No disponible

BIG  
COUNTERTOP

## UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir	-	-
CLIMALUX™: control total de la humedad en la cámara de cocción	-	-
SMART.Preheating: selecciona automáticamente la temperatura y duración del pre calentamiento	-	-
AUTO.Soft: gestiona la salida térmica para hacerla más delicada	-	-
SENSE.Klean: calcula el grado de suciedad del horno y te sugiere el lavado automático adecuado	-	-

## UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Plus™: extrae humedad de la cámara de cocción	●	●
STEAM.Plus™: crea humedad instantánea a partir de 90 °C	●	●
AIR.Plus™: turbinas múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades a seleccionar	●	●
EFFICIENT.Power: eficiencia energética certificada ENERGY STAR	-	-

## DATA DRIVEN COOKING

Conexión Wi-Fi	-	-
Conexión Ethernet	-	-
ddc.unox.com: controla el uso en tiempo real, crea e inventa recetas de tu ordenador a tus hornos	-	-
DDC.Stats: analiza, compara y mejora los datos de uso y de consumo de tu horno	-	-
DDC.App: monitoriza en tiempo real desde tu smartphone los hornos que tengas conectados	-	-
DDC.Coach: analiza el modo en el que se usan los hornos y te sugiere recetas personalizadas	-	-

## COCCIÓN MANUAL

Cocción a convección de 80 °C a 260 °C	●	●
Cocción por convección + humedad a partir de 80 °C	●	●
Cocción a vapor saturado a partir de 80 °C	●	●
Cocción convección + extracción forzada de la humedad de 30° C	●	●
Cocción con sonda al corazón y función DELTA T	-	-
Sonda al corazón monopunto	-	-
Sonda al corazón MULTI.Point	-	-
Sonda al corazón SOUS-VIDE	-	-

## COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA

MIND.Maps™: diseña directamente en el display los procesos de cocción	-	-
PROGRAMAS: hasta 384 programas que se pueden almacenar con nombre, imagen y firma a mano	-	-
CHEFUNOX: elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente los parámetros	-	-
MULTI.Time: gestiona hasta 10 cocciones contemporáneas	-	-
MISE.EN.PLACE: sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento	-	-
3 pasos de cocción	-	-
12 programas rápidos	-	-
99 programas memorizables	-	-

## LAVADO AUTOMÁTICO

Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavado automático	-	-
Rotor.KLEAN™: detector de agua y de nivel de detergente	-	-
Contenedor detergente Det&Rinse integrado	-	-

## FUNCIONES AUXILIARES

Pre-calentamiento de hasta 260 °C programable por el usuario para cada programa	●	●
Visualización tiempo fin cocción	●	●
Función de mantenimiento HOLD y funcionamiento continuo INF	●	●
Visualización del valor nominal de los parámetros de cocción	-	-
Unidad temperatura en °C o °F	-	-

## PRESTACIONES Y SEGURIDAD

Protek.SAFE™: stop automático de la turbina cuando se abre la puerta	●	●
Protek.SAFE™: modulación de la potencia eléctrica o de gas en función de la cantidad requerida	-	-
Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para distribución uniforme del calor	-	●

## DETALLES TÉCNICOS

Cámara de cocción en acero inox AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados	●	●
Cámara de cocción con guías porta bandejas en lámina plegada en forma de C	●	●
Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta	-	-
Tarjeta de control con certificación de resistencia al agua - IPX5	●	●
Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que se mantiene en funcionamiento incluso con la puerta abierta	●	●
Cajón recoge gotas vinculado al desagüe y extraíble	●	●
Estructura resistente con uso de materiales innovadores	●	●
Multiturbina de 2 velocidades y resistencias circulares de alto rendimiento	●	●
Bisagras de puerta realizadas en tecno-polímero de alta resistencia y autolubrificantes	●	●
Posiciones puerta parada 60°- 120°- 180°	●	●
Perno de la manilla en fibra de carbón antirotura	●	●
Puerta reversible disponible incluso después de la instalación	○	○
Cristal interior de la puerta móvil para facilitar la limpieza	●	●
Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas	-	-
Interruptor de contacto de puerta contactless	-	-
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o fallos	-	-
Termostato de seguridad	●	●

## Accesorios

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO



## UNOX.PURE - SISTEMA DE FILTRACIÓN

Permite filtrar hasta 7.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).  
Al instalar el XHC003 combinado con BAKERLUX™ es necesario el Kit de reducción JG 8-10 mm KEL1055A.  
Art.: XHC003

## UNOX.PURE - CARTUJO

Art.: XHC004

## SPRAY DET&amp;RINSE™

Detergente spray.  
1 caja contiene 12 botellas de 750 ml.  
Una vez usado el producto deseche la botella.  
Art.: DB1044



## DET&amp;RINSE™ PLUS

Detergente abrillantador concentrado que garantiza máximos niveles de limpieza y mayor duración del horno  
Art.: DB1015

## DET&amp;RINSE™ ULTRA

Detergente con altas prestaciones para suciedad agresiva, recomendado para las grasas de pollo y carne.  
Art.: DB1050



## PURE.RO

Sistema de filtración de agua con ósmosis inversa que garantiza la desmineralización completa de todo tipo de agua.  
Art.: XHC002

## DUCHA MANUAL EXTERNA

Permite el lavado manual del horno y el llenado de los contenedores.  
Art.: XHC001

## OTROS KIT



## KIT PRIMERA INSTALACIÓN HORNO INDIVIDUAL

El kit incluye conexión, escape hídrico y sifón.  
Art.: XUC001



Garantía UNOX

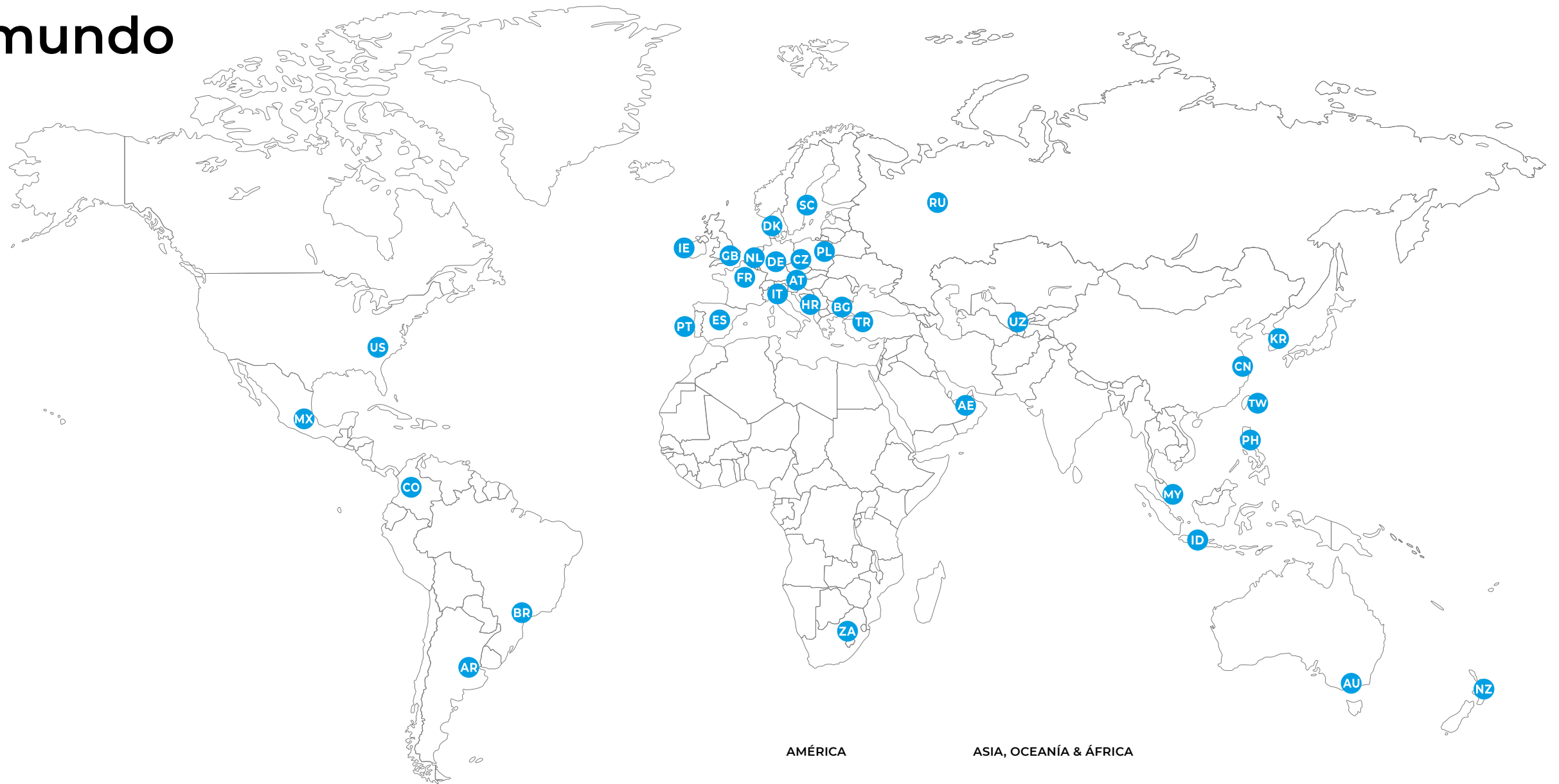
Una promesa de satisfacción

**LONG**Life

La pasión no permite ninguna distracción. Con Unox LONG.Life, su horno Unox está cubierto con una garantía de 12 meses en mano de obra y piezas de repuesto.

Todos nuestros productos están diseñados para durar, ayudarlo con la mejor tecnología posible y hacerle capaz de enfrentar cualquier desafío. Por lo tanto, solo tendrá que preocuparse por cultivar su éxito.

# Unox en el mundo



## INTERNACIONAL

**UNOX S.p.a**  
Via Majorana, 22  
35010 - Cadoneghe (PD) - Italy  
E-mail: info@unox.com  
Tel: +39 049 8657511

## EUROPE

**IT - ITALIA**  
UNOX S.p.a  
E-mail: info@unox.it  
Tel: +39 049 8657511

**DE - DEUTSCHLAND**  
UNOX DEUTSCHLAND GMBH  
E-mail: info.de@unox.com  
Tel: +49 2951 98760

**FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG**  
UNOX FRANCE s.a.s.  
E-mail: info.fr@unox.com  
Tel: +33 4 78 17 35 39

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

**ES - ESPAÑA**  
UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.  
E-mail: info.es@unox.com  
Tel: +34 900 82 89 43

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

**IE - IRELAND**  
UNOX IRELAND  
E-mail: info.ie@unox.com  
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

**SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES**  
UNOX SCANDINAVIA AB  
E-mail: info.se@unox.com  
Tel: +46(0)790 75 63 64

**AT - ÖSTERREICH**  
UNOX ÖSTERREICH GMBH  
E-mail: info.de@unox.com  
Tel: +43 1 206092068

**RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ**  
UNOX РОССИЯ  
E-mail: info.ru@unox.com  
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

**CZ - ČESKÁ REPUBLIKA**  
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.  
E-mail: info.cz@unox.com  
Tel: +420 241 940 000

**HR - HRVATSKA**  
UNOX CROATIA  
E-mail: narudzbe@unox.com  
Tel: +39 049 86 57 538

**BG - БЪЛГАРИЯ**  
UNOX BULGARIA  
E-mail: info.bg@unox.com  
Tel: +359 2 419 05 00

**PL - POLSKA**  
Unox Polska Sp.zo.o.  
E-mail: info.pl@unox.com  
Tel: +48 665 232 000

**TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY**  
Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi  
E-mail: info.tr@unox.com  
Tel: +90 530 176 62 03

**NL - NETHERLANDS**  
UNOX NETHERLANDS B.V.  
E-mail: info.nl@unox.com  
Tel: +31 6 27 21 14 10

**DK - DENMARK**  
UNOX DANMARK A/S  
E-mail: info.dk@unox.com  
Tel: +45 87 91 00 40

## AMÉRICA

**US - U.S.A. & CANADA**  
UNOX Inc.  
E-mail: info.usa@unox.com  
Tel: +1 800 489 8669

**CO - COLOMBIA**  
UNOX COLOMBIA  
E-mail: info.co@unox.com  
Tel: +57 350 65 88 204

**BR - BRASIL**  
UNOX BRASIL SERVICOS LTDA  
E-mail: info.br@unox.com  
Tel: +55 11 98717-8201

**AR - ARGENTINA**  
UNOX ARGENTINA  
E-mail: info.ar@unox.com  
Tel: +54 911 37 58 43 46

**MX - MÉXICO**  
UNOX MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V.  
E-mail: info.mx@unox.com  
Tel: +52 55 8116-7720

## ASIA, OCEANÍA & ÁFRICA

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

**AE - U.A.E.**  
UNOX MIDDLE EAST DMCC  
E-mail: info.uae@unox.com  
Tel: +971 4 554 2146

**UZ - UZBEKISTAN**  
UNOX PRO LLC  
E-mail: info.uz@unox.com  
Tel: +998 90 370 90 10

**CN - 中华人民共和国**  
UNOX TRADING (SHANGHAI) Ltd. CO.  
电子邮件: info.china@unox.com  
电话: +86 21 56907696

**MY - MALAYSIA & SINGAPORE**  
UNOX (ASIA) SDN. BHD  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +603-58797700

**PH - PHILIPPINES**  
UNOX PHILIPPINES  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +63 9173108084

**ID - INDONESIA**  
UNOX INDONESIA  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +62 81908852999

**KR - 대한민국**  
UNOX KOREA CO. Ltd.  
이메일: info.asia@unox.com  
전화: +82 2 69410351

**TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU**  
UNOX TAIWAN  
E-mail: info.tw@unox.com  
Tel: +886 928 250 536

**AC - OTHER ASIAN COUNTRIES**  
UNOX (ASIA) SDN. BHD  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +603-58797700

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

**NZ - NEW ZEALAND**  
UNOX NEW ZEALAND Ltd.  
E-mail: info@unox.co.nz  
Tel: +64 (0) 800 76 0803





INVENTIVE SIMPLIFICATION

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



LI2684A0 imprimido en 02-2022

Las fotos usadas para este catálogo son sólo para fines demostrativos.  
Todos los datos contenidos en este catálogo pueden sufrir cambios y ser modificados sin previo aviso.