



roig
grupo



BAKERLUX SPEED.Pro™

El primer y el único baking speed oven



Índice

BAKERLUX SPEED.Pro™	pág	4
La Fórmula	pág	6
Modalidad Bake	pág	8
Modalidad Speed	pág	14
Panel SPEED.Pro™	pág	24
Tecnología UNOX	pág	26
Data Driven Cooking	pág	30
Asistencia técnica	pág	33
Datos técnicos	pág	36
Unox en el mundo	pág	42



Cocciones a convección

Bake

El alma tradicional de BAKERLUX SPEED.Pro™ cocina de manera uniforme productos de horno con un resultado sabroso y perfumado.



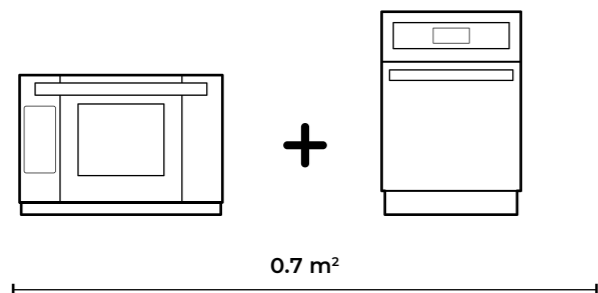
Cocciones aceleradas

Speed

El alma innovadora de BAKERLUX SPEED.Pro™ calienta rápidamente la comida combinando convección, conducción y microondas.

El máximo rendimiento con el mínimo espacio

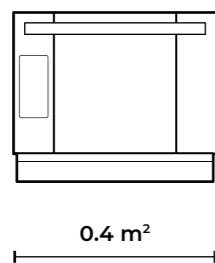
La ecuación que multiplica tus ganancias



2 en 1

Horno de convección y horno de cocción acelerada. Dos equipos, doble espacio, doble coste. ¿Pero realmente, cuántas veces funcionan juntos?

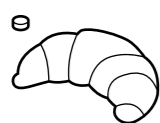
=



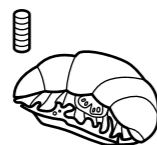
BAKERLUX SPEED.Pro™

BAKERLUX SPEED.Pro™ es el primer baking speed oven: horno de convección y horno de cocción acelerada en un único equipo. Mínimo espacio, máximo rendimiento.

=



16 min
27 croissant congelados



90 seg
4 croissant rellenos

Rentabilidad x 3

Rellena tus productos como bocadillos después de haberlos cocinado y caliéntalos en pocos segundos en el momento en el que te los pidan tus clientes. Servidos calientes y llenos de sabor. ¡Multiplica tus ganancias!

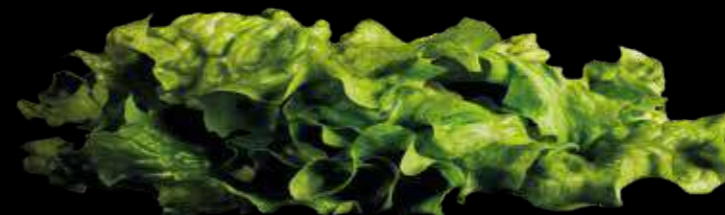
Máxima velocidad

Cocción Triple

Convección
Dorado externo



Microondas
Cocción interna



Conducción
Tostado por contacto



BAKERLUX SPEED.Pro™

Modalidad Bake

La amplia cámara de cocción con ventilador a doble velocidad es perfecta para dorar productos de horno. Conquista a tus clientes, diversifica tu oferta y aumenta tu rentabilidad.

Excelencia y tradición

Perfecta cocción a convección

¿Cuál es el secreto para un resultado perfecto?

Controla los flujos de aire en cada punto de la cámara de cocción y elimina de manera eficaz el exceso de humedad.

Para BAKERLUX SPEED.Pro™ nunca había existido algo tan sencillo de realizar.

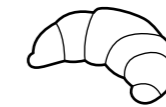


Capacidad
3 bandejas 460 x 330

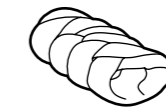
Potencia convección
3,2 kW

Velocidad de la turbina
2750/1700 rpm*

*Datos referentes a la temperatura de 180 °C



27 croissant
en 16 minutos



27 mini strudel
en 25 minutos



36 pasteles daneses
en 20 minutos



45 panecillos
en 16 minutos



18 medias baguettes
en 18 minutos



3 pizzas en bandeja
en 14 minutos

Baking Essentials

BAKE

Bandeja en aluminio.



Perfecta para

Pastelería;
Postres.

Ventajas

Bandejas en aluminio para una rápida transmisión de calor;
Borde muy bajo para una máxima uniformidad.

Art. TG305 460 x 330

FORO.BAKE

Bandeja aluminio microperforada.



Perfecta para

Pizza;
Focaccia;
Pan.

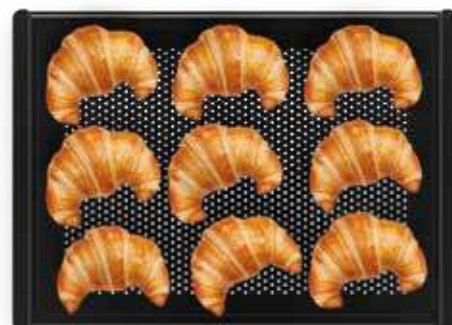
Ventajas

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

Art. TG310 460 x 330

FORO.BLACK

Bandeja en aluminio antiadherente microperforada.



Perfecta para

Croissant;
Pan congelado;
Pasteles daneses y pastelería.

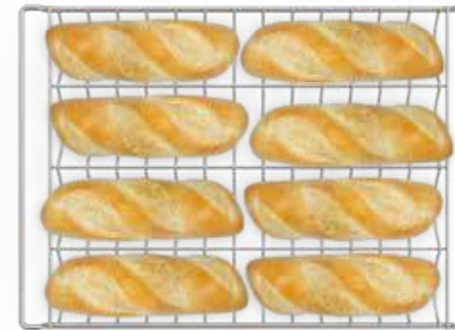
Ventajas

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

Art. TG330 460 x 330

BAGUETTE.GRID

Parrilla cromada ultra ligera - 5 canales.



Perfecta para

Baguettes congeladas;
Barras de pan congeladas.

Ventajas

Maximiza la circulación de aire en la superficie de cada pan.

Art. GRP310 460 x 330

PAN.FRY

Bandeja en acero antiadherente.



Perfecta para

Pizzas en bandeja;
Quiche lorraine;
Verduras empanadas.

Ventajas

Profundidad 20 mm.

Art. TG350 460 x 330

STEEL.GRID

Parrilla inox.



Perfecta para

Pizza congelada;
Pan congelado.

Ventajas

Maximiza la circulación de aire en la superficie de cada producto.

Art. GRP335 460 x 330

BAKERLUX SPEED.Pro™

Modalidad Speed

La opción de cocción acelerada permite calentar en pocos segundos tanto raciones individuales como múltiples. Los tiempos de servicio disminuyen y las ganancias se multiplican.

Excelencia e innovación

Cocción acelerada multiporciones



250 gr lasaña
en 100 segundos



4 sandwich club
en 125 segundos



250 gr alitas de pollo
en 110 segundos



4 tostadas
en 75 segundos



4 burritos
en 90 segundos



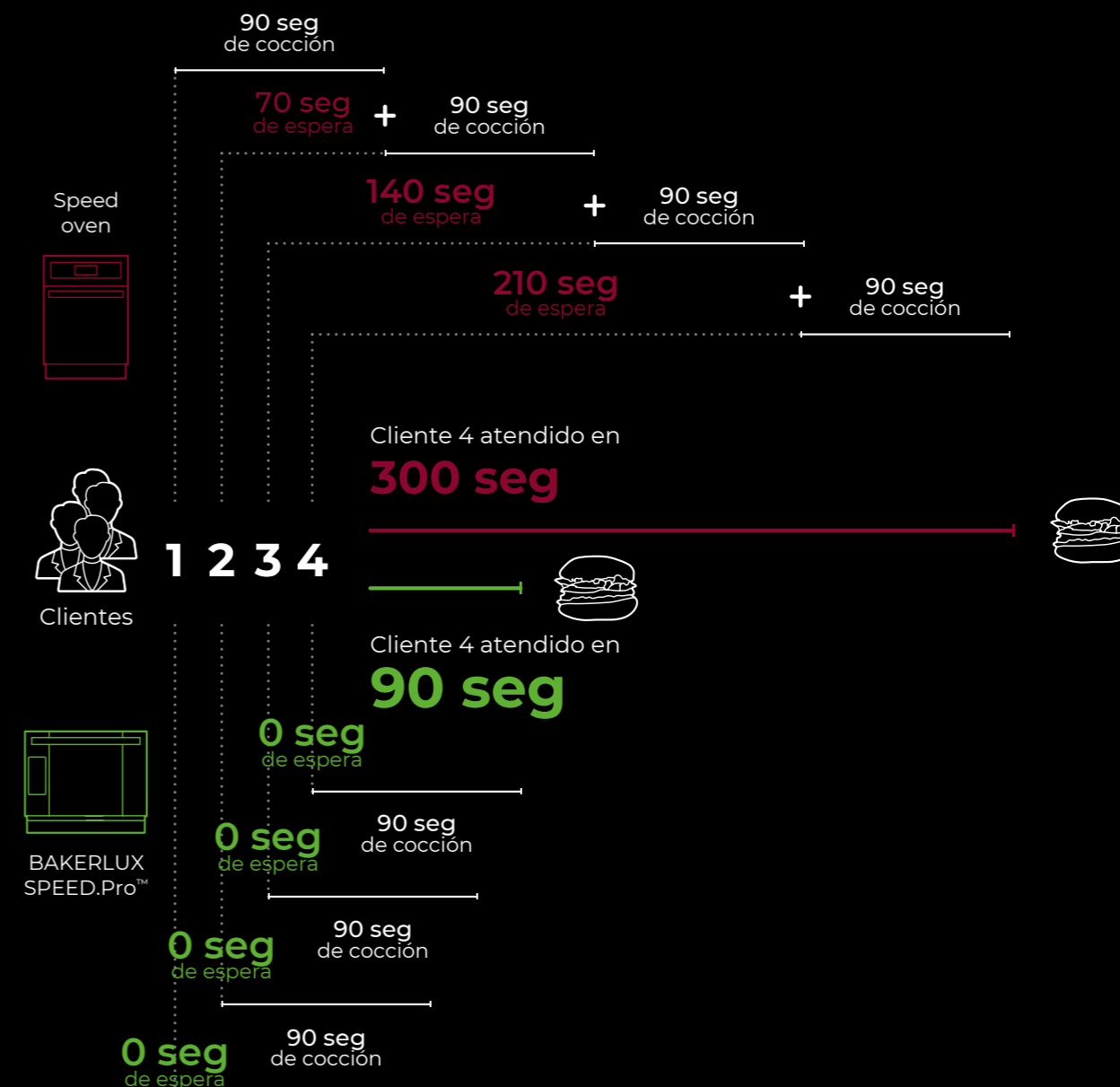
9 croissant rellenos
en 50 segundos

¿Cuánto te cuesta hacer esperar a tus clientes?

Reajusta la espera, multiplica tus ganancias

El tamaño limitado de una bandeja de speed-oven tradicional no permite hornear más de un sándwich a la vez. Esto se traduce en largos tiempos de espera en momentos de mucha prisa.

Gracias a BAKERLUX SPEED.Pro™ y a la superficie de 450 x 330 mm de la bandeja especial SPEED.Plato puedes hornear hasta 4 o más sándwiches al mismo tiempo y conseguir que tus clientes nunca tengan que volver a esperar.



La plancha que acelera el tiempo

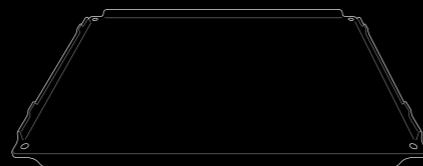
SPEED.Plate

La plancha SPEED.Plate es capaz de acumular calor durante el precalentamiento o en los momentos en los que el horno está en stand-by y emplearlo rápidamente en cuanto la comida se hornea. La cobertura con material antiadherente hace que su limpieza sea más sencilla.



Parte lisa

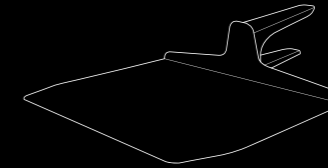
La parte lisa permite calentar y dorar rápidamente la parte inferior de la comida horneada y dotarla de un color intenso y uniforme. Los bordes laterales y el borde posterior hacen que la colocación y extracción de la comida sea sencilla.



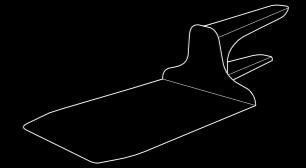
Art. TG360 450 x 330

Espátulas SPEED.Pro™

Hornea productos calientes de manera rápida y completamente segura gracias a la empuñadura ergonómica SAFE.Hand que protege del contacto con superficies calientes.



Art. XUC165
Detalles técnicos en la pág. 41

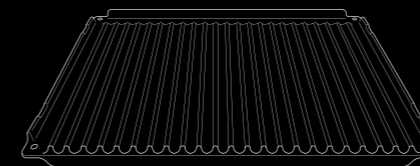


Art. XUC166
Detalles técnicos en la pág. 41



Parte rayada

El lado rayado de la plancha SPEED.Plate permite eliminar de manera eficaz la humedad de la superficie inferior del producto. Perfecta para sándwich club, panes sin corteza o productos gastronómicos.



Art. TG360 450 x 330

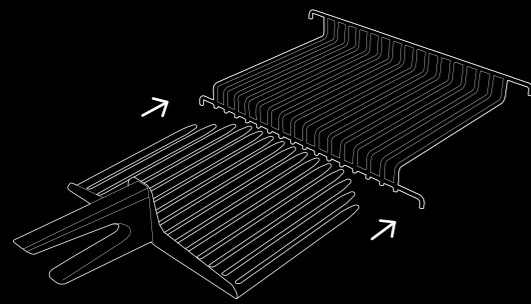
Marcado rápido

SPEED.Grid

La parrilla SPEED.Grid permite obtener marcados intensos en todo tipo de productos; combinada con la espátula especial dentada, permite posicionar y extraer fácilmente la comida y reducir los tiempos de servicio de manera rápida y segura.

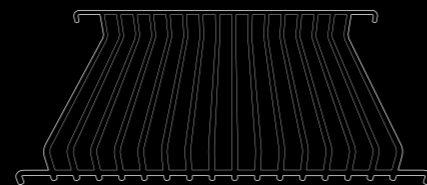


Accesorios complementarios



Marcados intensos y sencillez en el uso

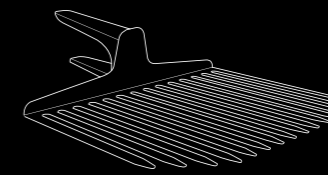
Rápida en el precalentamiento, sencilla en el uso. La parrilla en acero inox SPEED.Grid permite de calentar rápidamente la comida en la que es necesaria eliminar la humedad de la parte inferior, como tostadas o panes blancos.



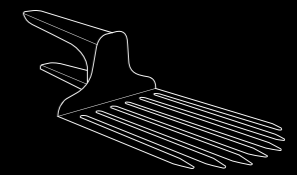
Art. GRP360 460 x 300

Espátulas SPEED.Pro™

Hornea productos de manera rápida y sacalos del horno con total seguridad gracias a la empuñadura SAFE.Hand que protege del contacto con superficies calientes.



Art. XUC167
Detalles técnicos en la pág. 41



Art. XUC168
Detalles técnicos en la pág. 41

Inventada para simplificar el trabajo

Tecnología inteligente

La tecnología Unox aplicada a los hornos BAKERLUX SPEED.Pro™ ha sido pensada para gestionar de modo automático el proceso de cocción y de calentamiento de la comida, lo que te permitirá concentrarte en lo que de verdad importa.

Interfaz Bake

Modalidad convección

La modalidad BAKE permite realizar cocciones a convección en más pasos, memorizar los programas más utilizados o disponer de los programas automáticos CHEFUNOX.

Perfecto para dorar productos de horno congelados y para la cocción de otros alimentos. Permite reducir el tiempo empleado en los procesos de cocción añadiendo uno o varios pasos con combinación de convección y microondas.



Set

Hasta 9 pasos de cocción para cada programa



Programas

384 programas memorizables



CHEFUNOX

Elige qué quieres cocinar y cuál es el resultado que quieres obtener



Interfaz Speed

Modalidad cocción acelerada

La modalidad SPEED permite calentar rápidamente cualquier tipo de comida, memorizar los programas más usados o utilizar los procesos automáticos SPEEDUNOX.

El horno mantiene la temperatura seleccionada incluso durante la fase de stand-by con el objetivo de poder estar siempre preparado para calentar tus platos en pocos segundos. La tecnología ADAPTIVE.Cooking™ regula automáticamente los parámetros de cocción en función de la cantidad de comida horneada.



Set

Hasta 9 pasos de cocción para cada programa



Programas

384 programas memorizables



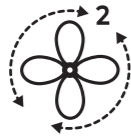
SPEEDUNOX

Elige qué quieres cocinar y cuál es el resultado que quieres obtener



Tecnología Unox

Prestaciones sin límites



AIR.Plus

Conduce, une, transforma.

Garantiza la perfecta distribución del aire y del calor en el interior de la cámara de cocción, garantizando uniformidad de horneado en todos los puntos de la bandeja y en todas las bandejas.



DRY.Plus

Expulsión de la humedad para un aroma máximo.

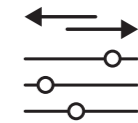
Permite eliminar la humedad en la cámara de cocción, favoreciendo así la correcta formación de la estructura interna del producto y garantizando la consistencia de la comida incluso tiempo después de su cocción.



SPEED.Plus

El acelerador de cocción.

Genera microondas y las distribuye uniformemente en cada punto de la plancha gracias a la estructura geométrica de las guías de las ondas, la estructura de la cámara de cocción y los ventiladores de alta velocidad con función de aceleración.



ADAPTIVE.Cooking™

Resultados perfectos. Siempre.

Interpreta tus configuraciones y entiende el resultado que quieres obtener. Entiende la cantidad de comida horneada y actúa sobre los parámetros de cocción para garantizar un resultado perfecto en cada horneado.



SMART.Preheating

El precalentamiento inteligente.

Analizando los datos de uso y el próximo programa de cocción, selecciona automáticamente la temperatura y la duración del precalentamiento para garantizar que los resultados se repitan en cada horneado y ahorrarte un tiempo muy valioso.



AUTO.Soft

Función de cocción inteligente.

Regula automáticamente el aumento de la temperatura y realiza una cocción más delicada, con el objetivo de garantizar una distribución óptima del calor. Perfecta para productos delicados y sensibles al calor.

Diseñados por alguien como tú

Servicios

Nuestra promesa es garantizar la tranquilidad absoluta. Céntrate en tus objetivos teniendo la certeza de que estamos siempre a tu lado.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Russia



Tendrás los datos siempre disponibles gracias a la app web y móvil

Un ecosistema por descubrir

Crea y comparte



Todas tus recetas disponibles en todos tus hornos.
Crea tu recetario y sincronízalo con todos tus hornos en un solo clic, manteniendo así todas tus cocinas o puntos de venta siempre actualizados. Puedes crearlo directamente desde tu horno o desde el ordenador.

Entiende



Monitoriza y mejora tus prestaciones.
Con DDC.Stats tienes siempre el control del consumo de energía, agua y detergente, de los tiempos de cocción y de los minutos de apertura de tu horno. Compara las prestaciones, notifica las anomalías y obtiene información útil para mejorar el funcionamiento de tus hornos.

Asistencia 360°



Déjate guiar por tu Coach personal.
DDC.Coach es un asistente digital que ofrece consejos basados en el uso que realizas de tu horno y te permite aprovechar al máximo su potencialidad. ¡Utiliza tus hornos de la manera más efectiva y maximiza la rentabilidad de tu inversión!

Data Driven Cooking

Crea. Analiza. Mejora.

La inteligencia artificial Data Driven Cooking transforma los datos de consumo de tu horno en información útil y te permite aumentar los beneficios diarios.

Asistencia Técnica

Instalación

El punto de partida justo



Una red global de Centros de Asistencia Técnica

Una instalación a medida es esencial para garantizar el funcionamiento correcto del horno BAKERLUX SPEED.Pro™ y eliminar interrupciones innecesarias en tu trabajo. Confía en nuestros Centros de Asistencia Técnica autorizados presentes en todo el mundo. Concéntrate en lo importante.

Mantenimiento

Trabajo non-stop



La respuesta más rápida a tus necesidades

Conectado a internet, tu horno comunica directamente a nuestra central de operaciones cualquier fallo o manutención que sea necesaria realizar. Mantener en condiciones óptimas tu horno es la prioridad de Unox: nuestros técnicos cualificados están a tu disposición para ofrecerte asistencia telefónica o acudir al lugar de la avería.

Garantía LONG.Life

Un año de tranquilidad



Una elección que perdurará en el tiempo

La pasión no permite distracciones y para hacer frente a los inconvenientes que pueden ocurrir hay que rodearse de un equipo fiable. Gracias al programa LONG.Life de Unox, puedes disfrutar de la asistencia especializada de nuestros técnicos y de 12 meses de garantía que cubren mano de obra y repuestos. Todos nuestros productos han sido estudiados para durar en el tiempo, ayudarte con la mejor tecnología posible y permitirte hacer frente a cualquier desafío.

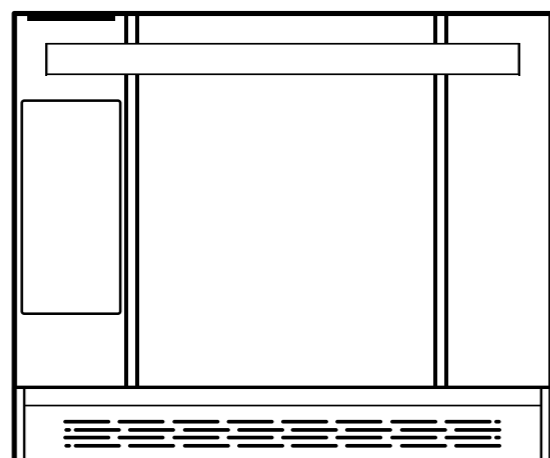
*Verifica las **Condiciones de Garantía** de tu país en unox.com

**La garantía LONG.Life del magnetrón permanecerá activa durante 500 horas de funcionamiento.

Ficha técnica, dotación y accesorios

El primer y el único baking speed oven

BAKERLUX SPEED.Pro™



600 x 797 x 541 mm
l x a x a

XESW - 03HS - EDDN

capacidad 3 460 x 330

distancia entre bandejas 75 mm

frecuencia 50 Hz

voltaje 380-415 V 3 PH+N+PE

potencia 6.5 kW

peso 88 kg

Detalles Técnicos



Cámara de cocción en acero AISI 304 y soporte bandejas integrado



Iluminación LED RGB



Conexión internet Wi-Fi



Portal USB integrado



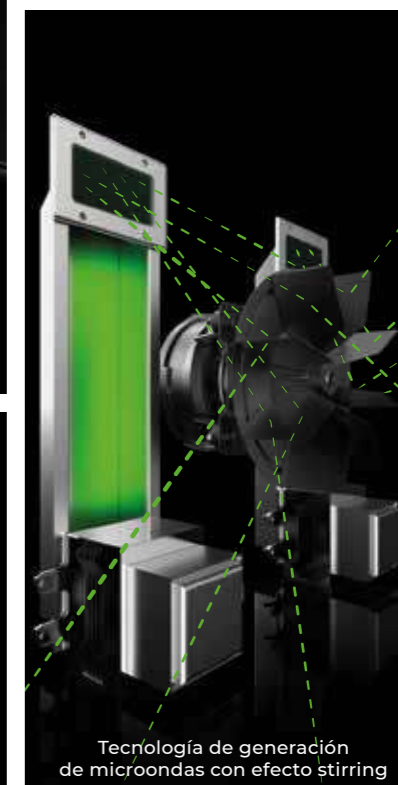
Turbina de 2 velocidades y resistencias de alto rendimiento



Filtro catalizador integrado en la cámara de cocción para la eliminación de olores



Filtro de aireación de componentes con recogida de migas integrada, extraíble y lavable



Tecnología de generación de microondas con efecto stirring

Soluciones que maximizan tu inversión

Multiplica tus posibilidades

Configuración



Solución SPEED.Pro™ + SPEED.Pro™

Es posible colocar al lado o sobreponer dos BAKERLUX SPEED.Pro™ gracias a los kits de colocación al lado y de superposición.

SPEED.Pro™



Solución LIEVOX + SPEED.Pro™ + SHOP.Pro™

Para los clientes más exigentes, la fermentadora LIEVOX permite aprovechar al máximo la potencialidad de BAKERLUX SPEED.Pro™

Configuración



Solución SPEED.Pro™ + EVEREO®

Combinado con un EVEREO®, BAKERLUX SPEED.Pro™ permite crear un local capaz de servir rápidamente cualquier tipo de comida.

SPEED.Pro™

Dotación

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir

SMART.Preheating: selecciona automáticamente la temperatura y duración del precalentamiento

AUTO.Soft: gestiona la salida térmica para hacerla más delicada

UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Plus: extracción de la humedad de la cámara de cocción

AIR.Plus: turbinas con inversión de marcha con 2 velocidades a seleccionar

SPEED.Plus: genera microondas y las distribuye uniformemente en todos los puntos de la cámara

DATA DRIVEN COOKING

Conexión Wi-Fi

Conexión Ethernet

ddc.unox.com: controla el uso en tiempo real, crea y envía las 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 30 °C a 260 °C

Cocción a convección + microondas a partir de 30 °C

Temperatura máxima precalentamiento 260 °C

COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA

PROGRAMAS: hasta 896 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 todos los parámetros

SPEEDUNOX: elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente los parámetros en la modalidad speed

9 Pasos de cocción

24 programas rápidos (12 SPEED y 12 BAKE)

FUNCIONES AUXILIARES

Precalentamiento 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™: modulación de la potencia eléctrica en función de la cantidad requerida

Protek.SAFE™: superficie externa fría

DETALLES TÉCNICOS

Cámara de cocción en acero inox AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados

Cámara de cocción con soporte para bandejas incluido

Visualización del estado de la cocción a través de una luz LED multicolor

Tarjeta de control con certificación de resistencia al agua - IPX3

Sistema recoge migas integrado en el filtro situado por debajo de la puerta

Estructura resistente con uso de materiales innovadores

Turbina de 2 velocidades y resistencias circulares de alto rendimiento

Puerta abatible (con apertura de arriba hacia abajo)

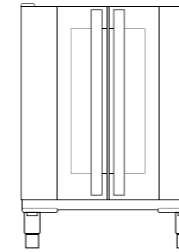
Interruptor de contacto de puerta

Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o fallos

Termostato de seguridad

Accesorios

FERMENTADORAS



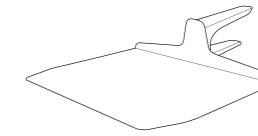
LIEVOX

8 460 x 330
600 x 711 x 750 mm - l x a x a
Art. XEKPT-08HS-C

LIEVOX CON CALDERA

8 460 x 330
600 x 711 x 750 mm - l x a x a
Art. XEKPT-08HS-B

ESPÁTULAS



ESPÁTULA PLANA

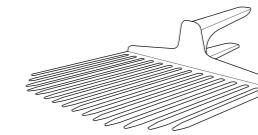
espátula en aluminio
antiadherente para SPEED.Plate
365 x 477 x 92 mm - l x a x a
Art. XUC165

espátula en aluminio
antiadherente para SPEED.Plate
165 x 427 x 92 mm - l x a x a
Art. XUC166

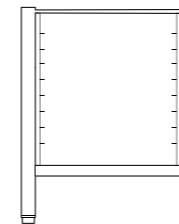
ESPÁTULA DENTADA

espátula en aluminio para SPEED.Grid
365 x 477 x 92 mm - l x a x a
Art. XUC167

espátula en aluminio para SPEED.Grid
165 x 427 x 92 mm - l x a x a
Art. XUC168

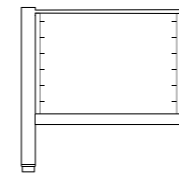


STAND



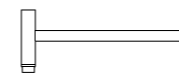
STAND ALTO

594 x 546 x 738 mm - l x a x a
Art. XWKRT-08HS-H



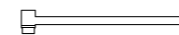
STAND MEDIO

594 x 546 x 559 mm - l x a x a
Art. XWKRT-06HS-M



STAND BAJO

594 x 546 x 355 mm - l x a x a
Art. XWKRT-00HS-L

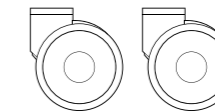


*Obligatorio para la colocación del horno al suelo

COLOCACIÓN EN EL SUELO

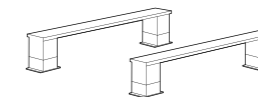
594 x 546 x 150 mm - l x a x a
Art. XWKRT-00HS-F

RUEDAS Y PATAS



KIT RUEDAS

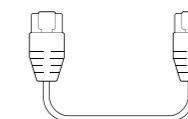
2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno- cadenas für ajustarlo a la pared
Art. XUC012



KIT PATAS

2 travesos con patas para colocar el horno encima de la mesa
Art. XUC025

CONEXIONES



ACCESORIOS PARA LA CONEXIÓN DEL HORNO A INTERNET

kit para conexión Ethernet
Art. XEC011



ACCESORIOS PARA LA CONEXIÓN DEL HORNO A INTERNET

kit para conexión WiFi
Art. XEC012

DETERGENTE PARA LAVADO



SPRAY&Rinse

Spray detergente
Art. DB1044



LINEMISS

DYNAMIC | MATIC | CLASSIC | MANUAL



DESAFIARSE A SÍ MISMO CADA DÍA: EL PRIMER INGREDIENTE PARA TENER 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.





TECNOLOGÍA AVANZADA PARA HORNEADOS PERFECTOS.

Perfección de horneado. Cuando quieras.

LINEMISS™ es la solución ideal para panaderías y pastelerías para conseguir los mismos excelentes resultados que conseguirías con un horno más grande, pero en un tamaño compacto. Sencillez y perfección son las ideas claves de esta gama de hornos. Su alta calidad y su diseño esencial le permiten ser original y adecuado para todas las necesidades de cocción. Posibilidad de seleccionar entre cuatro configuraciones del panel del control para satisfacer tus necesidades.

COMPARACIÓN PANEL DE CONTROL	PRE-CALENTAMIENTO	3 PASOS DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA	HUMEDAD	SELECCIÓN RÁPIDA DE 6 PROGRAMAS	99 PROGRAMAS MEMORIZABLES	CONTROL APARATO COMPLEMENTARIO	APERTURA AUTOMÁTICA DE LA PUERTA AL FINAL DE LA COCCIÓN
<i>Dynamic</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	—
<i>Matic</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<i>Classic</i>	■	■	■	■	—	■	■	—	—
<i>Manual</i>	—	—	■	■	■	—	—	—	—

Calidad, prestaciones, innovación.

Las tecnologías de Unox para LINEMISS™.



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 y una superficie externa crujiente y dorada.

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.

Baking Essentials

Innovadoras y
funcionales. Esenciales
para tu trabajo cotidiano.

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.

Hay una Baking Essentials dedicada a cada tipología de producto: desde croissants hasta pizza, desde galletas hasta hogazas.

Accesorios UNOX.

En cocina un equipo unido marca la diferencia.

Ideados para los profesionales de la restauración, los accesorios UNOX amplían y perfeccionan las funcionalidades de tu cocina, convirtiéndola en un espacio de trabajo equipado y versátil.



Baking Essentials

Las bandejas y parrillas Baking Essentials añaden a tu horno nuevas funciones, permitiéndote reducir los costes y ahorrar espacio en la cocina. Con estos accesorios, tu horno LINEMISS™ puede hornear cualquier cosa desde hojaldre hasta macarrons, pasando por galletas, profiteroles, croissants, pizzas y cualquier producto fermentado.



Fermentadora

De la antigua tradición a los maestros panaderos de hoy, el proceso de fermentación es una parte fundamental de la preparación de pan, pizza, croissants y otros productos horneados. Las fermentadoras LINEMISS™ son equipadas con un preciso sensor de humedad que garantiza que el porcentaje de humedad deseado en la cámara de fermentación sea programado y configurado automáticamente para conseguir los mejores resultados.



Soporte abierto

Fabricado según los estándares de higiene, el soporte abierto es perfecto para garantizar la estabilidad de los hornos UNOX.



Campanas

Las campanas con condensador de vapor garantizan la reducción de los humos que salen de la chimenea. Además, el sistema de aspiración de los humos cuando la puerta se abre te permite evitar el montaje de costosas instalaciones de techo.



UNOX.Pure

Para aguas particularmente duras o sucias, UNOX recomienda UNOX.Pure. El sistema de filtración UNOX.Pure mejora la calidad del agua reduciendo la dureza del carbonato evitando depósitos en la cámara del horno.



Kit de instalación

Unox pone a disposición una gama de kits para la instalación de los hornos. Por ejemplo, el kit de primera instalación que incluye accesorios para el desagüe y el sifón o el kit de montaje que te permite sobreponer dos hornos Unox. El uso de estos accesorios garantiza la realización de una instalación perfecta y duradera.





MANUAL

LINEMICRO



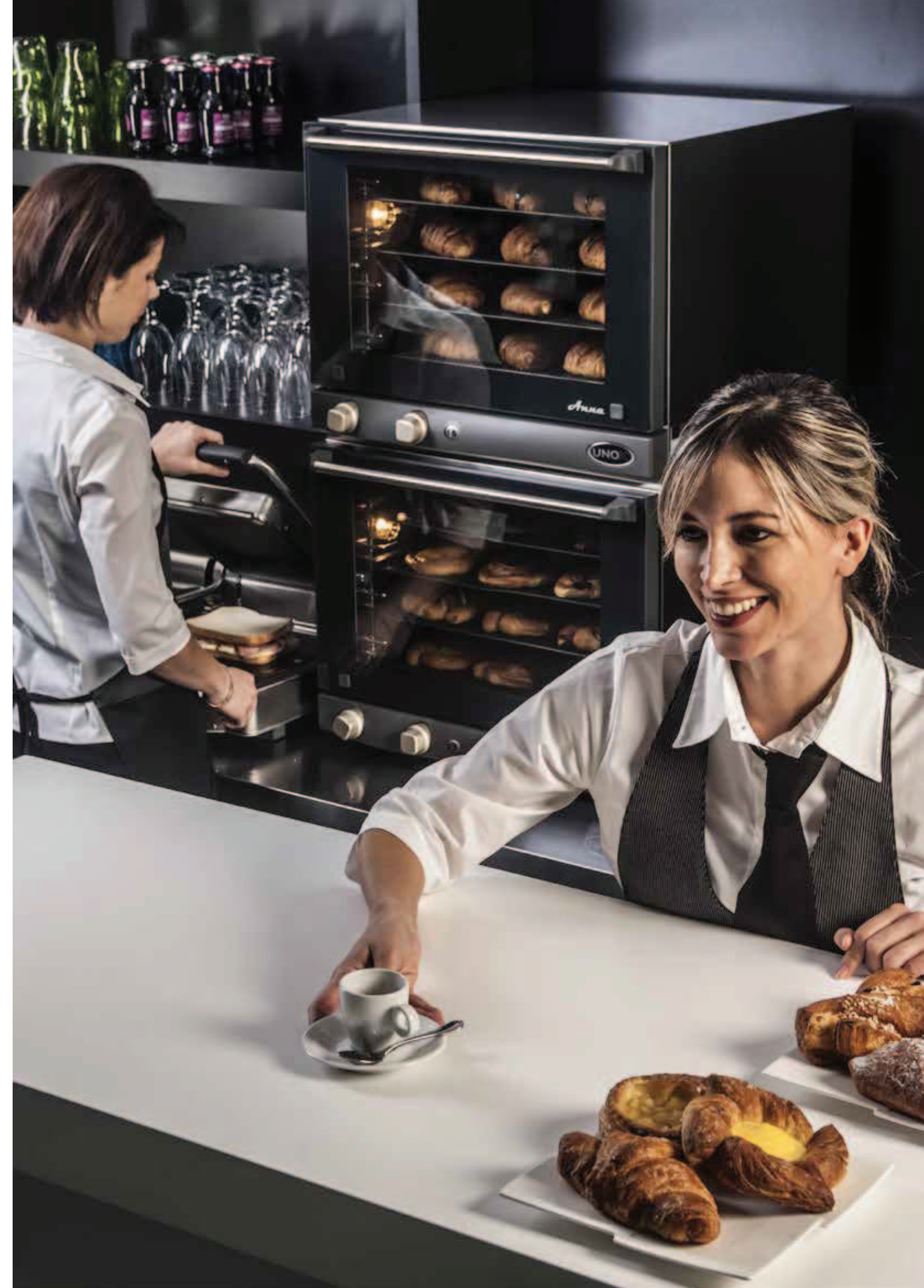
DESAFIARSE A SÍ MISMO CADA DÍA: EL PRIMER INGREDIENTE PARA TENER ÉXITO.

La excelencia está servida.

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

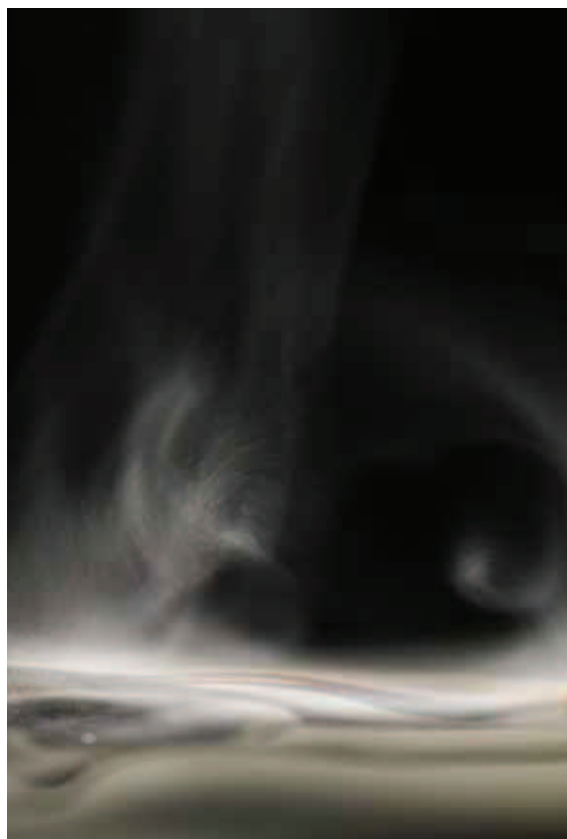
Es una excelencia que se reconoce al instante. Hecha con los mismos ingredientes que exigen tus clientes: calidad sin compromisos, elecciones innovadoras y atrevidas, eficiencia y fiabilidad comprobada y medible.

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.



Calidad, prestaciones, tradición.

La tecnología de Unox para LINEMICRO™.



AIR.Plus

Uniformidad de horneado.
Sin compromiso.

La tecnología AIR.Plus de UNOX 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 se mantenga en perfectas condiciones 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 puede comprometer la calidad deseada de los productos.

La tecnología DRY.Plus permite eliminar la humedad en la cámara de cocción producida por los productos en el horno. Con DRY.Plus el sabor del producto es maximizado, con una estructura interna seca y bien formada y una superficie externa crujiente y dorada.

Baking Essentials

Innovadoras y funcionales.
Esenciales para tu trabajo diario.

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.

Hay una Baking Essentials dedicada a cada tipología de producto: desde croissants hasta pizza, desde galletas hasta hogazas.

PROTEK.Safe

Seguridad para tu equipo.
Eficiencia para tu trabajo.

La tecnología Protek.SAFE™ elimina las pérdidas inútiles de energía reduciendo los consumos energéticos y contribuyendo a la compatibilidad ambiental de los procesos de cocción realizados en los hornos LineMicro™.

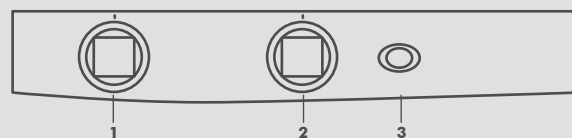
El diseño único del horno, la puerta con doble cristal y el elevado aislamiento de la cámara de cocción aseguran una mínima dispersión de calor y una temperatura de cocción siempre perfecta y superficies externas frías para un ambiente de trabajo más seguro y eficiente.

HORNOS DE CONVECCIÓN ELÉCTRICOS LINEMICRO™.

600x400, 460x330 Y 342x242

	600x400	460x330	460x330	342x242
				
	Domenica XF 043	Anna XF 023	Lisa XF 013	Roberta XF 003
Capacidad	4 600 x 400	4 460 x 330	3 460 x 330	3 342 x 342
Distancia entre las bandejas	75 mm	75 mm	70 mm	70 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Potencia eléctrica	3,2 / 5,3 kW	3 kW	2,7 kW	2,7 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x706x472	600x587x472	600x587x402	480x523x402
Peso	44 kg	22 kg	20 kg	16 kg
	Domenica XF 033			
Capacidad	3 600 x 400			
Distancia entre las bandejas	90 mm			
Frecuencia	50 / 60 Hz			
Voltaje	230 V ~ 1N			
Potencia eléctrica	3,2 kW			
Dimensiones WxDxH (mm)	800x706x472			
Peso	44 kg			

DETALLE PANEL DE CONTROL



DETALLE PANEL DE CONTROL

- 1 - Mando para la regularización tiempo de cocción
- 2 - Mando para la regularización temperatura de cocción
- 3 - Led encendido del horno

DOTACIÓN

■ De Serie □ Opcional - No disponible

MODALIDADES DE COCCIÓN

Cocción Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C ■

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología AIR.Plus: turbina con inversión de marcha sólo modelos 600x400 ■

CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

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

BANDEJAS

Bandejas planas de aluminio (sólo para modelos 460x330 y 342x242) ■

FUNCIONES AUXILIARES

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 y real de la temperatura de la cámara -

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

PUERTA

Apertura de la puerta manual de arriba hacia abajo ■

DETALLES TÉCNICOS

Cámara en acero ferrítico de alta resistencia con bordes redondeados para la máxima higiene y limpieza ■

Iluminación cámara de cocción ■

Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores ■

Interruptor de contacto de puerta (sólo para modelos 600x400) ■

Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o daños -

Limitador de temperatura de seguridad ■



CHEFTOP

MIND Maps™

LONG Life 4!

Garantía opcional de los repuestos hasta 4 años / 10.000 horas*



DESAFIARSE A SÍ MISMO CADA DÍA: EL PRIMER INGREDIENTE PARA TENER ÉXITO.

La excelencia está servida.

En la restauración no hay espacio para los errores. Unox lo sabe y ofrece hornos y servicios profesionales para satisfacer 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 valorización 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.





LA IDEA EN TU MENTE, LA SOLUCIÓN EN TUS MANOS.

Firma tu proceso de cocción.

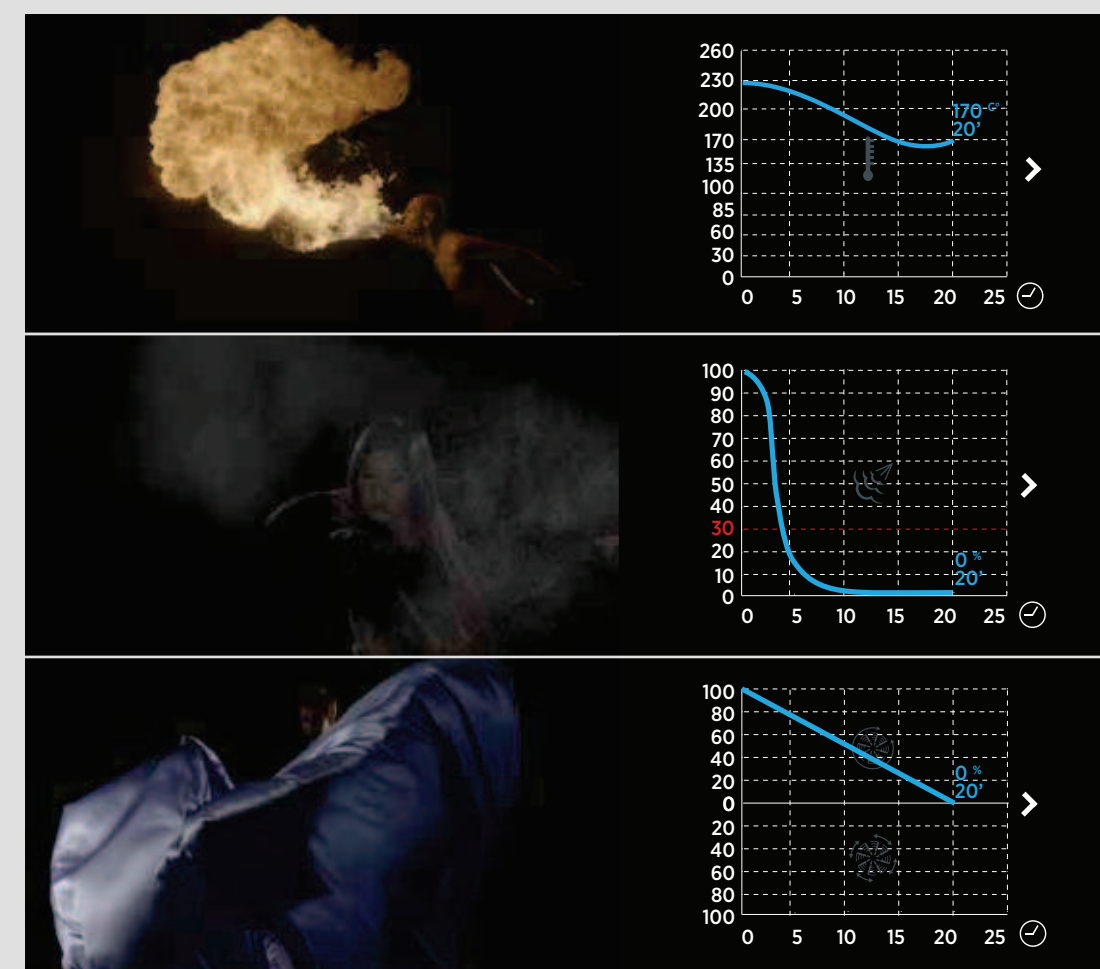
Controlable como tu mano. Natural como tu pensamiento. Rápido como un abrir y cerrar de ojos. Es CHEFTOP MIND.Maps™ de UNOX, la nueva gama de hornos profesionales que rompe las barreras entre tu idea y el plato servido. Con un gesto.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE y CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS significan control total de la cocción con la máxima libertad creativa. Procesos repetibles que reducen tiempos y costos. Máximo rendimiento en términos de producción, seguridad y fiabilidad con el diseño más elegante.

MIND.Maps™. Personalidad. En un gesto.

Con la tecnología patentada MIND.Maps™ temperatura, humedad y ventilación siguen las curvas que tú diseñas con tu mano en una pantalla en un lenguaje visual. A través de un simple gesto hoy puedes realmente idear tu cocción y diseñarla segundo a segundo.

Prueba MIND.Maps™ de UNOX. Añade a la cocción tu toque de maestro.



Innovación, calidad, facilidad de uso. Tecnologías Unox en CHEFTOP MIND.Maps™.



DRY.Maxi™

Cero humedad.
Más sabor.

La tecnología patentada DRY.Maxi™ expulsa rápidamente la humedad de la cámara de cocción y crea las condiciones ideales para todos los alimentos que exigen una cocción con aire perfectamente seco. Productos de panadería suaves, crujientes y aromáticos; mantenimiento de peso y sabor de las elaboraciones, perfecta consistencia de las verduras. Cocinas lo que quieras, con Unox la máxima calidad es de serie.

AIR.Maxi™

Cocción uniforme.
Calidad sin compromisos.

La tecnología patentada AIR.Maxi™ garantiza la perfecta distribución del aire y, por lo tanto, del calor en el interior de la cámara de cocción.

Las turbinas múltiples con inversión del sentido de marcha y los motores con un alto número de revoluciones garantizan uniformidad de cocción en todas las bandejas: de la inferior a la superior. La posibilidad de seleccionar cuatro velocidades de flujo de aire y cuatro modalidades de funcionamiento semi-estático, permiten la cocción de cualquier producto, del más delicado a aquel que necesita ventilación y temperaturas más altas.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS: 4 velocidades del aire y 4 modalidades semi-estáticas. CHEFTOP MIND.Maps™ ONE: 2 velocidades del aire y 2 modalidades semi-estáticas

STEAM.Maxi™

Vapor perfecto.
Simple como una gota de agua.

La tecnología patentada STEAM.Maxi™ realiza cualquier tipo de cocción a vapor, incluso la más delicada, a partir de 35°C con una absoluta precisión. Es posible obtener este resultado gracias a una producción de vapor hasta tres veces superior al obtenido con los tradicionales hornos de inyección directa usando la misma cantidad de agua. El resultado es idéntico, sino mejor que el obtenido cuando usamos los hornos combinados con caldera.

UNOX.Care

Valor al tiempo.
Duración en el tiempo.

El sistema de productos UNOX.Care mantiene el horno limpio, lo protege en el tiempo y reduce los costes de mantenimiento.

El sistema de lavado automático Rotor.KLEAN™ y el detergente DET&Rinse™ garantizan higiene perfecta y mantenimiento ideal del horno y de su partes en el tiempo.

El filtro anti calcáreo AUTO.Pure, de serie en todos los hornos CHEFTOP MIND.Maps™, elimina automáticamente la cal del agua* y te evita la necesidad de tener una filtración externa.

*Para aguas blandas, consulta más detalles en la hoja técnica.

ADAPTIVE.Cooking™

Cocción profesional. Resultado garantizado.

En los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS la tecnología patentada ADAPTIVE.Cooking™ convierte tu horno en una herramienta inteligente. Entiende los resultados que tienes en mente, interpreta tus configuraciones, registra las variaciones de humedad y temperatura, conoce la cantidad de comida que está en el horno y propone la mejor manera para conseguir efectivamente el resultado que tú anhelas.

Perfeccionando el tiempo de cocción y modulando la acción combinada de las tres tecnologías DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ y AIR.Maxi™, ADAPTIVE.Cooking™, te garantiza siempre el mismo, perfecto resultado. Exactamente como tú lo has imaginado.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

Para ti que amas los grandes retos...

NO SELECCIONES UNA COCCIÓN. DIBUJA LA TUYA.

La tecnología de lenguaje visual MIND.Maps™ te permite realizar incluso la cocción más compleja sólo con un simple gesto de la mano en la pantalla.

PERMITE LA REPETICIÓN DE TUS TOQUES DE MAESTRO.

Con el programa MIND.Maps, puedes guardar todas tus cocciones y convertirlas en un patrimonio de experiencia a disposición de todos tus colaboradores. Tu toque de maestro repetible cuando quieras, con un solo clic.

FRÍE, ASA, COCINA AL VAPOR Y MUCHO MÁS.

Cualquiera que sea la técnica de cocción que quieras realizar y cualquiera que sea su nivel de humedad ideal, DRY.Maxi™ y STEAM.Maxi™ ajustan la humedad en el interior del horno para obtener un resultado de la más alta calidad.

EXIJE SIEMPRE LA MÁS ALTA CALIDAD, CUALQUIERA QUE SEA LA CARGA.

La tecnología AIR.Maxi™ distribuye el aire de manera perfectamente uniforme. Cualquiera que sea la carga, tendrás siempre la más alta calidad y homogeneidad de cocción, de la bandeja inferior a la superior.

TRABAJE CON LOS MÁS ALTOS NIVELES DE SEGURIDAD.

El material aislante Protek.SAFE™ mantiene la temperatura externa del horno dentro de los niveles de seguridad.

NO PIERDAS TIEMPO Y NO DEJES QUE LO PIERDA TU EQUIPO.

La tecnología AIR.Maxi™ reduce el tiempo de cocción en un 40% comparado con la versión CHEFTOP™ anterior. El sistema Rotor.KLEAN™ para la limpieza automática y los detergentes DET&Rinse™ te conceden más tiempo para ganar los grandes desafíos en la cocina.

OBTÉN UN RÁPIDO RETORNO DE TU INVERSIÓN.

Los sistemas Spido.GAS+™ (solo para los modelos PLUS) y Protek.SAFE™ aumentan la eficiencia de cocción y garantizan un doble resultado inmediatamente perceptible: respeto por el medio ambiente y reducción de los costes de operación.

EXIJE UN HORNO FIABLE E INCANSABLE. COMO TÚ.

Tecnologías fiables y detalles constructivos resistentes. UNOX no se preocupa por el paso del tiempo y te permite extender la garantía de sus productos hasta un periodo de cuatro años o 10.000 horas de funcionamiento (descúbrelo en el sitio www.unox.com).

DESAFÍO 1

DESAFÍO 2

DESAFÍO 3

DESAFÍO 4

DESAFÍO 5

DESAFÍO 6

DESAFÍO 7

DESAFÍO 8

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

... y supera tus propias expectativas

DESAFÍO 1 NO SE

DESAFÍO 2 PERM

DESAFÍO 3 FRÍE

DESAFÍO 4 EXI

DESAFÍO 5 TR

DESAFÍO 6 N

DESAFÍO 7

DESAFÍO 8

+

DESAFÍO 9 TRABAJA CON UN HORNO REALMENTE INTELIGENTE.

El sistema ADAPTIVE.Cooking™ entiende qué resultado quieres, interpreta tus configuraciones de cocción, registra todas las variaciones de humedad y temperatura durante la cocción y te propone la mejor manera para darte precisamente el resultado que tú deseas.

DESAFÍO 10 EMPIEZA A COCINAR, AUNQUE NO CONOZCAS EL HORNO.

Cuando quieres delegar, ChefUnox está disponible con sus procesos de cocción ya desde el primer encendido. Toda la experiencia de UNOX accesible sólo con un clic.

DESAFÍO 11 COCINA ALIMENTOS DIFERENTES, TODOS AL MISMO MOMENTO.

Con el programa MULTI.Time puedes cocinar simultáneamente o en secuencia hasta diez productos diferentes. A cada uno de ellos se asocia un temporizador que te informa sobre el estado de la cocción y te avisa cuando están listos.

DESAFÍO 12 COCINA PLATOS DIFERENTES PARA QUE ESTÉN LISTOS AL MISMO TIEMPO.

El programa MISE.EN.PLACE te informa la exacta secuencia en la cual debes colocar tu platos con diferentes tiempos de cocción para que todos puedan estar listos al mismo tiempo.



Control MASTER.Touch ONE

El poder de tus instintos creativos.



Funciones revolucionarias con un diseño intuitivo. La libertad creativa encuentra la precisión.

Disponer de una tecnología innovadora, fiable y eficaz ya no es suficiente. Para marcar la diferencia necesitas poder utilizar el horno rápidamente sin ningún tipo de duda.

Con una pantalla táctil LCD con 65000 colores tienes al alcance de la mano una manera visual e intuitiva de controlar todos los procesos clave de tu negocio: desde los procesos de cocción manuales, que puedes diseñar con un gesto para una precisión segundo a segundo y repetirlos infinito número de veces, hasta la total gestión de los equipos complementarios.

Cuando la tecnología más avanzada es tan sencilla, tú puedes concentrarte simplemente en tu trabajo. Desde el primer día.



Interfaz MASTER.Touch ONE

Control MASTER.Touch PLUS

El placer de tener el control.



Funciones avanzadas, máxima velocidad. Estar a la altura es sencillo.

Dialogar con un horno verdaderamente inteligente que comprende el resultado que estás buscando, monitoriza los cambios de los parámetros durante la cocción y te propone el mejor camino para llegar exactamente al resultado óptimo (ADAPTIVE.Cooking™); utiliza el puntero MASTER.Touch para diseñar tu proceso de cocción y salvar tus recetas favoritas con un nombre o bien con un símbolo dibujado a mano alzada. Cocinar al mismo tiempo productos diferentes gracias a la función MULTI.Time o que estén todos listos al mismo tiempo con la solución MISE.EN.PLACE; acceder con un clic a las cocciones CHEFUNOX disponibles con la posibilidad de tenerlas actualizadas de manera automática y adaptarlas de manera intuitiva a sus exigencias.

Con la versión PLUS tendrás toda la potencia de la tecnología MIND.Maps™ en una interfaz aún más amplia. Una experiencia creativa sin límites, hasta el punto de que ya no podrás esperar a repetirla.



Interfaz MASTER.Touch PLUS

HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.MAPS™.

Una gama de excelencia.

	GN 2/1			GN 1/1				COMPACT (GN 1/1 & GN 2/3)	
PLUS (ELÉCTRICOS)	XEVC-2021-EPR	XEVC-1021-EPR	XEVC-0621-EPR	XEVC-2011-EPR	XEVC-1011-EPR	XEVC-0711-EPR	XEVC-0511-EPR	XECC-0513-EPR	
Capacidad	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1	10 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1	5 GN 1/1	
Distancia entre bandejas	67 mm	80 mm	80 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	
Voltaje	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	
Potencia Eléctrica	51,3 kW	30,8 kW	20,5 kW	35 kW	18,5 kW	11,7 kW	9,3 kW	9,2 kW	
Dimensiones (WxDxH mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1207x1866	750x773x1010	750x773x843	750x773x675	535x862x649	
Peso	200 kg	170 kg	160 kg	185 kg	95 kg	85 kg	70 kg	65 kg	
PLUS (GAS)	XEVC-2021-GPR	XEVC-1021-GPR	XEVC-0621-GPR	XEVC-2011-GPR	XEVC-1011-GPR	XEVC-0711-GPR	XEVC-0511-GPR		
Capacidad	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1	10 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1		
Distancia entre bandejas	67 mm	80 mm	80 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm		
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz		
Voltaje	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N		
Potencia Eléctrica	1,7 kW	1 kW	0,8 kW	1,6 kW	0,8 kW	0,8 kW	0,5 kW		
Potencia gas nominal max.	G20, G25, G30, G31: 70 kW	G20, G25, G30, G31: 35 kW	G20, G25, G30, G31: 24 kW	G20, G25, G30, G31: 35 kW	G20, G25, G30, G31: 22 kW	G20, G25, G30, G31: 19 kW	G20, G25, G30, G31: 15 kW		
Dimensiones (WxDxH mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1207x1866	750x773x1010	750x773x843	750x773x675		
Peso	230 kg	190 kg	180 kg	210 kg	110 kg	100 kg	85 kg		
ONE (ELÉCTRICOS)				XEVC-2011-E1R	XEVC-1011-E1R	XEVC-0711-E1R	XEVC-0511-E1R	XEVC-0311-E1R	XECC-0523-E1R
Capacidad				20 GN 1/1	10 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1	3 GN 1/1	5 GN 2/3
Distancia entre bandejas				67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
Frecuencia				50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje				400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N
Potencia Eléctrica				29,3 kW	14 kW	9,9 kW	7 kW	5 kW	5,2 kW
Dimensiones (WxDxH mm)				882x1207x1866	750x773x1010	750x773x843	750x773x675	750x773x538	535x662x649
Peso				185 kg	95 kg	85 kg	70 kg	50 kg	55 kg

Anotaciones: Apertura puerta de izquierda a derecha: ejemplo código XEVC-2021-EPL (L= left/izquierda) (R= right/derecha)

Apertura puerta da izquierda a derecha: ejemplo código XEVC-1011-EPL (L= left/izquierda) (R= right/derecha)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

■ De serie □ Opcional - No disponible

	PLUS ELÉCTRICOS	PLUS GAS	ONE ELÉCTRICOS
MODALIDAD DE COCCIÓN MANUAL			
Cocción por Convección con temperatura variable de 30 a 260 °C	■	■	■
Cocción mixta Convección + Vapor con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	■	■	■
Cocción por Convección + Humedad con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	■	■	■
Cocción a Vapor con temperatura variable de 35 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%	■	■	■
Cocción por Convección + Aire seco con temperatura variable de 30 a 260 °C, DRY.Maxi™ de 10% a 100%	■	■	■
Sonda al corazón	-	-	■
Cocción con sonda al corazón y función DELTA T	■	■	■
Sonda al corazón MULTI.Point	■	■	-
Sonda al corazón SOUS-VIDE	□	□	□
PROGRAMACIÓN COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA			
Tecnología MIND.Maps™: permite diseñar procesos de cocción compuestos por pasos infinitos con un simple toque.	■	■	■
PROGRAMAS: 256 programas memorizables por el usuario	■	■	■
PROGRAMA: posibilidad de memorizar un programa asignando un nombre y una imagen	■	■	■
PROGRAM: posibilidad de salvar tus recetas con un nombre o incluso con tu firma	■	■	■
CHEFUNOX: selecciona el método de cocción (asado, parrilla...), selecciona la comida que quieres cocinar, dimensiones y resultado de cocción. Empieza a cocinar.	■	■	-
Tecnología MULTI.Time: gestiona más de 10 temporizadores para el control de la cocción simultánea de productos diferentes	■	■	-
Tecnología MISE.EN.PLACE: sincroniza las cargas de comida a cocinar para que estén todas listas al mismo tiempo.	■	■	-
DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN			
Tecnología AIR.Maxi™: turbinas múltiples con inversión de marcha	■	■	■
Tecnología AIR.Maxi™: 4 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario	■	■	-
Tecnología AIR.Maxi™: 4 modalidades de funcionamiento semi-estáticas programables por el usuario	■	■	-
Tecnología AIR.Maxi™: 2 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario	-	-	■
Tecnología AIR.Maxi™: 2 modalidades de funcionamiento semi-estáticas programables por el usuario	-	-	■
GESTIÓN DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN			
Tecnología DRY.Maxi™: regulación de la extracción rápida de la humedad en la cámara de cocción programable por el usuario	■	■	■
Tecnología DRY.Maxi™: cocción con la extracción de la humedad 30-260°C	■	■	■
Tecnología STEAM.Maxi™: cocción a vapor 35 °C - 130 °C	■	■	■
Tecnología STEAM.Maxi™: cocción mixta convección-vapor 35 °C- 260 °C	■	■	■
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: identifica el proceso de cocción optimizado y regulando automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados perfectos.	■	■	-
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: una bandeja o plena carga, siempre el mismo perfecto resultado.	■	■	-
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: sensor de monitorización y autorregulación de humedad	■	■	-
COLUMNAS DE COCCIÓN			
Tecnología MAXI.Link: permite crear columnas con dos hornos sobrepuestos.	■	■	■

	PLUS ELÉCTRICOS	PLUS GAS	ONE ELÉCTRICOS
AISLAMIENTO TERMICO Y SEGURIDAD			
Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad laboral (superficie y cristal externo fríos)	■	■	■
Tecnología Protek.SAFE™: frenado del motor a la apertura de la puerta para contener las dispersiones energéticas	■	■	■
Tecnología Protek.SAFE™: modulación de la potencia eléctrica según la necesidad efectiva	■	-	■
Tecnología Protek.SAFE™: modulación de la potencia gas según la necesidad efectiva	-	■	■
Protek.SAFE™ PLUS: puerta con triple cristal	■	■	-
QUEMADORES SOPLADOS DE ELEVADA PRESTACIÓN			
Tecnología Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	-	■	-
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para una distribución uniforme del calor	-	■	-
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución	-	■	-
LAVADO AUTOMÁTICO			
Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavado automáticos con control de presencia de agua y detergente	■	■	■
Rotor.KLEAN™: depósito de detergente integrado en el horno	■	■	■
PUERTA PATENTADA			
Bisagras de la puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubricantes (para las puertas con apertura lateral)	■	■	■
Puerta reversible por el usuario, incluso después de la instalación	□	□	□
Posiciones de apertura de la puerta a 60°-120°-180°	■	■	■
FUNCIONES AUXILIARES			
Temperatura de pre-calentamiento hasta 260 °C programable por el usuario para cada programa	■	■	■
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción programado (proceso sin sonda al corazón)	■	■	■
Función de mantenimiento «HOLD»	■	■	■
Funcionamiento continuo «INF»	■	■	■
Visualización en tiempo real de la temperatura sonda al corazón, temperatura cámara, humedad, tiempo y velocidad de las turbinas.	■	■	■
Unidad de temperatura seleccionable por el usuario en °C o °F	■	■	■
DETALLES TÉCNICOS			
Cámara en 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	■	■	■
Panel de control MASTER.Touch sellado para evitar filtraciones de vapor en la tarjeta electrónica	■	■	■
Perno de la maneta en fibra de carbono para evitar roturas	■	■	■
Bandeja recogellíquidos con desagüe permanente incluso con la puerta abierta	■	■	■
Bandeja recogellíquidos de gran capacidad, con vaciado al desagüe	■	■	■
Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores	■	■	■
Interruptor de la puerta sin contacto	■	■	■
Apertura / cierre de la puerta de seguridad con 2 etapas	□	□	□
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o fallos	■	■	■
Limitador térmico de seguridad	■	■	■
Cristal interior de la puerta móvil para facilitar la limpieza	■	■	■
Guías porta bandejas en lámina plegada en forma de C	■	■	■

Accesorios UNOX.

En cocina un equipo unido marca la diferencia.

Ideados para los profesionales de la restauración, los accesorios UNOX amplían y perfeccionan las funcionalidades de la cocina, convirtiéndola en un espacio de trabajo equipado y versátil.



Cooking Essentials

Las bandejas y parrillas Cooking Essentials añaden a tu horno nuevas funciones, permitiéndote reducir los costes y ahorrar espacio en la cocina. Con estos accesorios, tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ puede pasar de asar a freír sin aceite, de dorar a cocinar al vapor, de hornear pizza a una plena carga de pollos.



Equipos complementarios tecnológicos y neutros

La amplia gama de equipos complementarios UNOX permite aprovechar al máximo el espacio disponible. Puedes crear una zona de cocción multifuncional y versátil, con soportes abiertos de diferentes alturas, armarios para el almacenamiento o equipo complementario. Por ejemplo, puedes poner un SlowTop, un moderno horno y emplearlo para cocciones a baja temperatura o como armario caliente.



Carros y cestos

Los carros y los cestos te permiten preparar todos los platos fuera de la cámara de cocción e introducirlos en el horno con un simple gesto. Perfectos para introducir rápidamente plenas cargas y desplazarlas fácilmente en la cocina, reducen los tiempos de apertura del horno, limitando así la pérdida del calor.



Campanas

Las campanas con condensador de vapor garantizan la reducción de los humos que salen de la chimenea. Además, el sistema de aspiración de los humos cuando la puerta se abre te permite evitar el montaje de costosas instalaciones de techo. Sólo para hornos eléctricos.



APPCC & Gestión de datos

La correcta aplicación de los procedimientos APPCC en la cocina se puede controlar de una manera simple y eficaz a través de la función BlackBox del kit UNOX.Link. Con el software OVEX.Net 3.0, tienes la posibilidad de tener en tu móvil, en cualquier momento, los datos de consumo energético y las estadísticas de utilización de todos los equipos (Near Field Communication). Con los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ los costes de gestión están completamente bajo su control.



UNOX.Care

La gama de productos UNOX.Care mantiene el horno limpio, protegiéndolo en el tiempo y reduciendo los gastos de mantenimiento. El sistema de lavado automático Rotor.KLEAN™ y el detergente DET&Rinse™ garantizan higiene perfecta y mantenimiento ideal del horno y de sus partes en el tiempo. El filtro antical AUTO.Pure, de serie en todos los hornos CHEFTOP MIND.Maps™, depura automáticamente la cal del agua y te dispensa de la necesidad de tener un sistema de filtrado externo. Para aguas particularmente duras o sucias, UNOX recomienda UNOX.Pure. En presencia de cloruros u otras sustancias agresivas, UNOX.PURE-RO aumenta la eficiencia y la duración del horno gracias a la completa desmineralización del agua.



Kit de instalación

Unox pone a disposición una gama de kits para la instalación de los hornos. Por ejemplo, el kit de primera instalación que incluye accesorios para el desagüe y el sifón o el kit de montaje que te permite sobreponer dos hornos Unox. El uso de estos accesorios garantiza la realización de una instalación perfecta y duradera y es condición necesaria para extender la garantía* opcional de cuatro años según la oferta LONG.Life4. (descúbrelo en el sitio www.unox.com).

LONG.Life4

Prueba evidente de la fiabilidad y calidad de los hornos CHEFTOP MIND.Maps™. Unox te permite extender la garantía* de los repuestos hasta un periodo de cuatro años o 10.000 horas de funcionamiento. Activar la garantía LONG.Life4 es muy simple. Sólo basta con que conectes el horno CHEFTOP MIND.Maps™ ONE con su respectivo kit y lo registres en la página web Unox. Los modelos PLUS están concebidos para conectarse a internet (ethernet) y te permiten registrarse directamente desde el panel de control. Para ambos modelos están disponibles los kits para la conexión WiFi o 3G. *(descúbrelo en el sitio www.unox.com).

LONGLife4





MANUAL

CHEFLUX



DESAFIARSE A SÍ MISMO CADA DÍA: EL PRIMER INGREDIENTE PARA TENER ÉXITO.

La excelencia está servida.

En la restauración profesional 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 innovación 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.





EFICIENTE. PRÁCTICO. SIMPLE. ESENCIAL.

Fácil. Desde cualquier punto de vista.

Los hornos combinados analógicos CHEFLUX™ son diseñados para los profesionales de todo el mundo que necesitan un horno muy productivo sin necesidad de tener otros aparatos inútiles. La perfecta combinación entre máxima capacidad y mínima superficie al suelo.

CHEFLUX™ 20, 12, 7 y 5 BANDEJAS

Desarrollado por UNOX para realizar los procesos de cocción más comunes y tradicionales, CHEFLUX™ une eficacia y esencialidad. Son eficaces porque todos los detalles fueron estudiados para garantizar uniformidad de cocción en cada ambiente y en cualquier condición de carga. Son esenciales porque fueron diseñados para darte todo lo que buscas en un horno profesional, sin añadir aparatos inútiles. La perfecta combinación entre rendimiento y sencillez.

Calidad, prestaciones, tradición. Las tecnologías Unox para CHEFLUX™.



AIR.Plus

Uniformidad de cocción.
Sin compromiso.

La tecnología AIR.Plus de UNOX aplicada a los hornos CHEFLUX™ garantiza la perfecta distribución del aire y del calor en el interior de la cámara, asegurando resultados de cocción uniformes en todos los puntos de cada bandeja y en todas las bandejas.

En los hornos CHEFLUX™ la posibilidad de seleccionar dos velocidades de flujo de aire dentro de la cámara permite la cocción de cualquier producto, del más delicado y ligero a aquel que necesita temperaturas más altas.

DRY.Plus

Gusto y sabor.
Maximizados.

Cuando se asan o cocinan las carnes a la parrilla la humedad liberada por los alimentos durante el proceso de cocción es la causa principal de la pérdida de peso y sabor.

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.

La expulsión de la humedad es rápida y eficaz y por eso el sabor de la comida se intensifica garantizando un resultado que corresponde siempre a lo previsto.

STEAM.Plus

Humedad.
En cualquier momento
que la necesites.

Humedad significa comidas sanas y ligeras de colores intensos, formas perfectas y sabores inalterados.

La tecnología UNOX STEAM.Plus permite la producción instantánea de humedad en la cámara de cocción a partir de 48 °C hasta los 260 °C consiguiendo los mejores resultados para cada producto.

Cooking Essentials


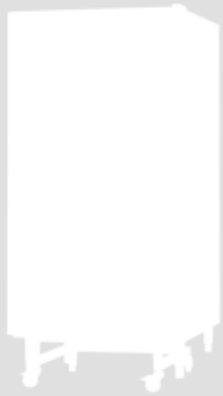





Innovadoras y funcionales.
Esenciales para tu trabajo
diario.

La innovadora serie de bandejas y parrillas Cooking Essentials permite realizar todas las tipologías de cocción que hasta hoy sólo podían realizarse con el uso de otros equipamientos profesionales.

Hay una solución Cooking Essential para cada tipo de cocción: puedes pasar de asar a freír sin aceite, de dorar a cocinar al vapor, de hornear pizzas a una plena carga de pollos.

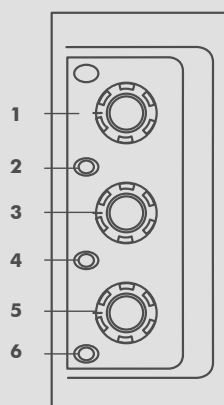
HORNOS CHEFLUX™.

GN 2/1 Y 1/1

	GN 2/1	GN 1/1			
					
ECO 	XV 4093	XV 1093	XV 893	XV 593	XV 393
Capacidad	20 GN 2/1	20 GN 1/1	12 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1
Distancia entre las bandejas	66 mm	66 mm	67 mm	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	230 V - 1N / 400 V - 3N
Potencia eléctrica	46,7 kW	29,7 kW	15,8 kW	10,5 kW	7,1 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	866x1237x1863	866x997x1863	860x882x1250	860x882x930	750x773x772
Peso	190 kg	177 kg	112 Kg	80 Kg	67 Kg
GAS 			XV 813 G	XV 513 G	
Capacidad			12 GN 1/1	7 GN 1/1	
Distancia entre las bandejas			67 mm	67 mm	
Frecuencia			50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	
Voltaje			230 V - 1N	230 V - 1N	
Potencia eléctrica			1 kW	0,7 kW	
Gas			G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW	G20, G30: 17,5 kW / G25: 14,6 kW	
Dimensiones WxDxH (mm)			860x882x1464	860x882x1144	
Peso			134 Kg	108 kg	

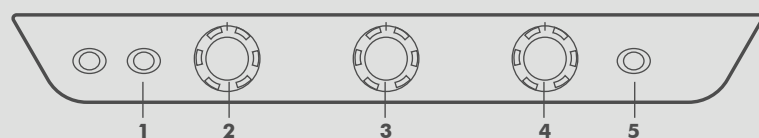
DETALLES DEL PANEL DE CONTROL

CHEFLUX™ 20 BANDEJAS



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

CHEFLUX™ 12, 7 y 5 BANDEJAS



- 1 - LED funcionamiento termostato temperatura
- 2 - Mando configuración tiempo de cocción
- 3 - Mando temperatura de cocción
- 4 - Mando de humedad
- 5 - Botón activación velocidad reducida

DOTACIÓN

■ De Serie □ Opcional - No disponible

MODALIDADES 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 de pre-calentamiento 260°C

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

- Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de giro
- Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades del flujo de aire

CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

- Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción
- Tecnología STEAM.Plus: introducción manual de humedad

QUEMADORES ATMOSFÉRICOS DE ALTAS PRESTACIONES

- Tecnología Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G30 / G31
- Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para una distribución uniforme del calor
- Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución

FUNCIONES AUXILIARES

- 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 programado
- Funcionamiento continuo «INF»

PUERTA PATENTADA

- Bisagras de la puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubricantes
- Puerta reversible por el usuario, incluso después de la instalación (no para modelos 20 GN 2/1 y 20 GN 1/1)
- Posiciones de apertura de la puerta a 60°-120°-180°

DETALLES TÉCNICOS

- Cámara en 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 (sólo para modelos 20 GN 2/1 y 20 GN 1/1)
- Iluminación cámara de cocción a través de luces halógenas (para modelos 12 GN 1/1, 7 GN 1/1 y 5 GN 1/1)
- Perno de la maneta en fibra de carbono de larga duración
- Cristal interior móvil para facilitar la limpieza
- Soportes de bandejas en lámina plegada en C
- Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores
- Limitador de temperatura de seguridad



ECO

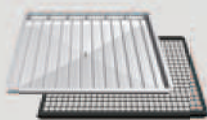
GAS

	ECO	GAS
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 de pre-calentamiento 260°C	■	■
Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de giro	■	■
Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades del flujo de aire	■	■
Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción	■	■
Tecnología STEAM.Plus: introducción manual de humedad	■	■
Tecnología Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G30 / G31	-	■
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para una distribución uniforme del calor	-	■
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución	-	■
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 programado	■	■
Funcionamiento continuo «INF»	■	■
Cámara en 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 (sólo para modelos 20 GN 2/1 y 20 GN 1/1)	■	-
Iluminación cámara de cocción a través de luces halógenas (para modelos 12 GN 1/1, 7 GN 1/1 y 5 GN 1/1)	■	■
Perno de la maneta en fibra de carbono de larga duración	■	■
Cristal interior móvil para facilitar la limpieza	■	■
Soportes de bandejas en lámina plegada en C	■	■
Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores	■	■
Limitador de temperatura de seguridad	■	■

Accesorios UNOX.

En cocina un equipo unido marca la diferencia.

Ideados para los profesionales de la restauración, los accesorios UNOX amplían y perfeccionan las funcionalidades de la cocina, convirtiéndola en un espacio de trabajo bien equipado y versátil.



Cooking Essentials

Las bandejas y parrillas Cooking Essentials añaden a tu horno nuevas funciones, permitiéndote reducir los costes y ahorrar espacio en la cocina. La colección innovadoras de bandejas y parrillas Cooking Essentials permite realizar todas las tipologías de cocción que hasta hoy sólo podían realizarse con el uso de otros equipamientos profesionales como por ejemplo parrillas, freidoras u ollas.



Armarios neutros

La amplia gama de equipos complementarios UNOX permite aprovechar al máximo el espacio disponible. Puedes crear una zona de cocción multifuncional y versátil, con soportes abiertos de diferentes alturas y armarios.



Soporte abierto

Fabricado según los estándares de higiene, el soporte abierto es perfecto para garantizar la estabilidad de los hornos UNOX.



Carros

Los carros Unox te permiten preparar todos los platos fuera de la cámara de cocción e introducirlos en el horno con un sólo y simple gesto. Perfectos para introducir rápidamente plenas cargas y desplazarlas fácilmente en la cocina, reducen los tiempos de apertura del horno, limitando así la pérdida del calor.



UNOX.Pure

Para aguas particularmente duras o sucias, UNOX recomienda UNOX.Pure. El sistema de filtración UNOX.Pure mejora la calidad del agua reduciendo la dureza del carbonato evitando depósitos en la cámara del horno.



Kit de instalación

Unox pone a disposición una gama de kits para la instalación de los hornos. Por ejemplo, el kit de primera instalación que incluye accesorios para el desagüe y el sifón o el kit de montaje que te permite sobreponer dos hornos Unox. El uso de estos accesorios garantiza la realización de una instalación perfecta y duradera.





BAKERTOP

MIND Maps™

LONG Life 4!

Garantía opcional de los repuestos hasta 4 años / 10.000 horas*



DESAFIARSE A SÍ MISMO CADA DÍA: EL PRIMER INGREDIENTE PARA TENER ÉXITO.

La excelencia está servida.

En la restauración no hay espacio para los errores. Unox lo sabe y ofrece hornos y servicios profesionales para satisfacer 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 valorización 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.





LA IDEA EN TU MENTE, LA SOLUCIÓN EN TUS MANOS.

Firma tu proceso de cocción.

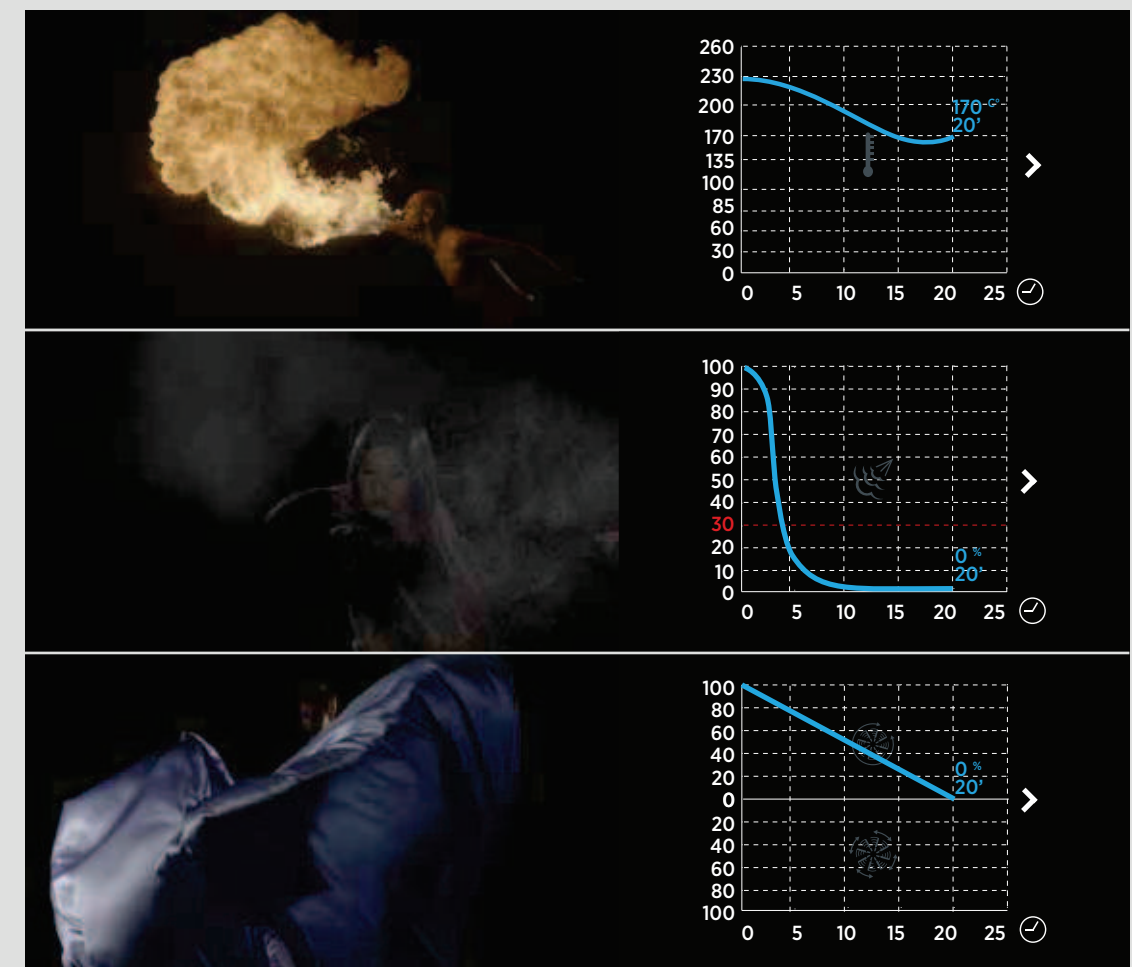
Controlable como tu mano. Natural como tu pensamiento. Rápido como un abrir y cerrar de ojos. Es BAKERTOP MIND.Maps™ de UNOX, la nueva gama de hornos profesionales que rompe las barreras entre tu idea y el plato servido. Con un gesto.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE y BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS significan control total del horneado con la máxima libertad creativa. Procesos repetibles que reducen tiempos y costos. Máximo rendimiento en términos de producción, seguridad y fiabilidad con el diseño más elegante.

MIND.Maps™. Personalidad. En un gesto.

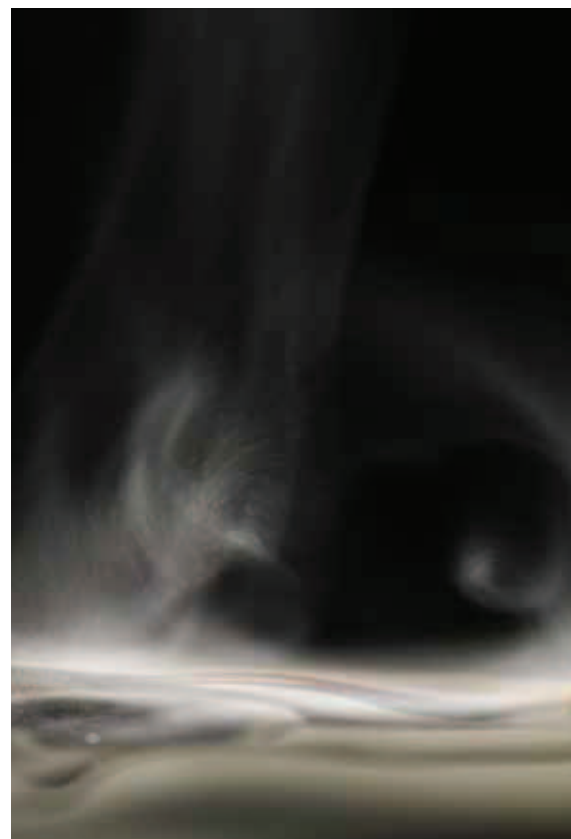
Con la tecnología patentada MIND.Maps™ temperatura, humedad y ventilación siguen las curvas que tú diseñas con tu mano en una pantalla en un lenguaje visual. A través de un simple gesto hoy puedes realmente idear tu cocción y diseñarla segundo a segundo.

Prueba MIND.Maps™ de UNOX. Añade a la cocción tu toque de maestro.



Innovación, calidad, facilidad de uso.

Tecnologías Unox en BAKERTOP MIND.Maps™.



DRY.Maxi™

Cero humedad.
Más sabor.

La tecnología patentada DRY.Maxi™ expulsa rápidamente la humedad de la cámara de cocción y crea las condiciones ideales para todos los alimentos que exigen un horneado con aire perfectamente seco. Productos de panadería suaves, crujientes y aromáticos. Cocina lo que quieras, con Unox la máxima calidad es de serie.

AIR.Maxi™

Horneado uniforme.
Calidad sin compromisos.

La tecnología patentada AIR.Maxi™ garantiza la perfecta distribución del aire y, por lo tanto, del calor en el interior de la cámara de cocción.

Las turbinas múltiples con inversión del sentido de marcha y los motores con un alto número de revoluciones garantizan uniformidad de horneado en todas las bandejas: de la inferior a la superior. La posibilidad de seleccionar cuatro velocidades de flujo de aire y cuatro modalidades de funcionamiento semi-estático, permiten la cocción de cualquier producto, del más delicado a aquel que necesita ventilación y temperaturas más altas.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS: 4 velocidades del aire y 4 modalidades semi-estáticas. BAKERTOP MIND.Maps™ ONE: 2 velocidades del aire y 2 modalidades semi-estáticas

STEAM.Maxi™

Vapor perfecto.
Simple como una gota de agua.

La tecnología patentada STEAM.Maxi™ realiza cualquier tipo de cocción a vapor, incluso la más delicada, a partir de 35°C con una absoluta precisión. Es posible obtener este resultado gracias a una producción de vapor hasta tres veces superior al obtenido con los tradicionales hornos de inyección directa usando la misma cantidad de agua. El resultado es idéntico, sino mejor que el obtenido cuando usamos los hornos combinados con caldera.

UNOX.Care

Valor al tiempo.
Duración en el tiempo.

El sistema de productos UNOX.Care mantiene el horno limpio, lo protege en el tiempo y reduce los costes de mantenimiento.

El sistema de lavado automático Rotor.KLEAN™ y el detergente DET&Rinse™ garantizan higiene perfecta y mantenimiento ideal del horno y de sus partes en el tiempo.

El filtro anti calcáreo AUTO.Pure, de serie en todos los hornos BAKERTOP MIND.Maps™, elimina automáticamente la cal del agua* y te evita la necesidad de tener una filtración externa.

*Para aguas blandas, consulta más detalles en la hoja técnica.

ADAPTIVE.Cooking™

Cocción profesional. Resultado garantizado.

En los hornos BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS la tecnología patentada ADAPTIVE.Cooking™ convierte tu horno en una herramienta inteligente. Entiende los resultados que tienes en mente, interpreta tus configuraciones, registra las variaciones de humedad y temperatura, conoce la cantidad de comida que está en el horno y propone la mejor manera para conseguir efectivamente el resultado que tú anhelas.

Perfeccionando el tiempo de cocción y modulando la acción combinada de las tres tecnologías DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ y AIR.Maxi™, ADAPTIVE.Cooking™, te garantiza siempre el mismo, perfecto resultado. Exactamente como tú lo has imaginado.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

Para ti que amas los grandes retos...

NO SELECCIONES UNA COCCIÓN. DIBUJA LA TUYA.

La tecnología de lenguaje visual MIND.Maps™ te permite realizar incluso el horneado más complejo sólo con un simple gesto de la mano en la pantalla.

PERMITE LA REPETICIÓN DE TUS TOQUES DE MAESTRO.

Con el programa MIND.Maps, puedes guardar todas tus cocciones y convertirlas en un patrimonio de experiencia a disposición de todos tus colaboradores. Tu toque de maestro repetible cuando quieras, con un solo clic.

HOJALDRES, BIZCOCHO, PROFITEROLES, CREMAS Y MUCHO MAS.

Cualquiera que sea la técnica de cocción que quieras realizar y cualquiera que sea su nivel de humedad ideal, DRY.Maxi™ y STEAM.Maxi™ ajustan la humedad en el interior del horno para obtener un resultado de la más alta calidad.

EXIJE SIEMPRE LA MÁS ALTA CALIDAD, CUALQUIERA QUE SEA LA CARGA.

La tecnología AIR.Maxi™ distribuye el aire de manera perfectamente uniforme. Cualquiera que sea la carga, tendrás siempre la más alta calidad y homogeneidad de cocción, de la bandeja inferior a la superior.

TRABAJE CON LOS MÁS ALTOS NIVELES DE SEGURIDAD.

El material aislante Protek.SAFE™ mantiene la temperatura externa del horno dentro de los niveles de seguridad.

NO PIERDAS TIEMPO Y NO DEJES QUE LO PIERDA TU EQUIPO.

La tecnología AIR.Maxi™ reduce el tiempo de cocción en un 40% comparado con la versión BAKERTOP™ anterior. El sistema Rotor.KLEAN™ para la limpieza automática y los detergentes DET&Rinse™ te conceden más tiempo para ganar los grandes desafíos en la cocina.

OBTÉN UN RÁPIDO RETORNO DE TU INVERSIÓN.

Los sistemas Spido.GAS+™ (solo para los modelos PLUS) y Protek.SAFE™ aumentan la eficiencia de horneado y garantizan un doble resultado inmediatamente perceptible: respeto por el medio ambiente y reducción de los costes de operación.

EXIJE UN HORNO FIABLE E INCANSABLE. COMO TÚ.

Tecnologías fiables y detalles constructivos resistentes. UNOX no se preocupa por el paso del tiempo y te permite extender la garantía* de sus productos hasta un periodo de cuatro años o 10.000 horas de funcionamiento (*descúbrelo en el sitio www.unox.com).

DESAFÍO 1

DESAFÍO 2

DESAFÍO 3

DESAFÍO 4

DESAFÍO 5

DESAFÍO 6

DESAFÍO 7

DESAFÍO 8

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

... y supera tus propias expectativas

DESAFÍO 1

DESAFÍO 2

DESAFÍO 3

DESAFÍO 4

DESAFÍO 5

DESAFÍO 6

DESAFÍO 7

DESAFÍO 8



+

DESAFÍO 9 TRABAJA CON UN HORNO REALMENTE INTELIGENTE.

El sistema ADAPTIVE.Cooking™ entiende qué resultado quieres, interpreta tus configuraciones de cocción, registra todas las variaciones de humedad y temperatura durante el horneado y te propone la mejor manera para darte precisamente el resultado que tú deseas.

DESAFÍO 10 EMPIEZA A COCINAR, AUNQUE NO CONOZCAS EL HORNO.

Cuando quieres delegar, ChefUnox está disponible con sus procesos de horneado ya desde el primer encendido. Toda la experiencia de UNOX accesible sólo con un clic.

DESAFÍO 11 HORNEA ELABORACIONES DIFERENTES, TODAS AL MISMO MOMENTO.

Con el programa MULTI.Time puedes hornear simultáneamente o en secuencia hasta diez productos diferentes. A cada uno de ellos se asocia un temporizador que te informa sobre el estado de la cocción y te avisa cuando están listos.

DESAFÍO 12 HORNEA ELABORACIONES DIFERENTES PARA QUE ESTÉN LISTAS TODAS AL MISMO TIEMPO.

El programa MISE.EN.PLACE te informa la exacta secuencia en la cual debes colocar tus elaboraciones con diferentes tiempos de horneado para que todas puedan estar listas al mismo tiempo.



Control MASTER.Touch ONE

El poder de tus instintos creativos.



Funciones revolucionarias con un diseño intuitivo. La libertad creativa encuentra la precisión.

Disponer de una tecnología innovadora, fiable y eficaz ya no es suficiente. Para marcar la diferencia necesitas poder utilizar el horno rápidamente sin ningún tipo de duda.

Con una pantalla táctil LCD con 65.000 colores tienes al alcance de la mano una manera visual e intuitiva de controlar todos los procesos clave de tu negocio: desde los procesos de horneado manuales, que puedes diseñar con un gesto para una precisión segundo a segundo y repetirlos infinito número de veces, hasta la total gestión de los equipos complementarios.

Cuando la tecnología más avanzada es tan sencilla, tú puedes concentrarte simplemente en tu trabajo. Desde el primer día.



interfaz MASTER.Touch ONE

Control MASTER.Touch PLUS

El placer de tener el control.



Funciones avanzadas, máxima velocidad. Estar a la altura es sencillo.

Dialogar con un horno verdaderamente inteligente que comprende el resultado que estás buscando, monitoriza los cambios de los parámetros durante la cocción y te propone el mejor camino para llegar exactamente al resultado óptimo (ADAPTIVE.Cooking™); utiliza el puntero MASTER.Touch para diseñar tu proceso de horneado y salvar tus recetas favoritas con un nombre o bien con un símbolo dibujado a mano alzada. Hornear al mismo tiempo productos diferentes gracias a la función MULTI.Time o que estén todos listos al mismo tiempo con la solución MISE.EN.PLACE; acceder con un clic a los horneados CHEFUNOX disponibles con la posibilidad de tenerlos actualizados de manera automática y adaptarlos de manera intuitiva a tus exigencias.

Con la versión PLUS tendrás toda la potencia de la tecnología MIND.Maps™ en una interfaz aún más amplia. Una experiencia creativa sin límites, hasta el punto de que ya no podrás esperar a repetirla.



interfaz MASTER.Touch PLUS

HORNOS COMBINADOS BAKERTOP MIND.MAPS™.

Una gama de excelencia.

	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
				
PLUS (ELÉCTRICOS)	XEBC-16EU-EPR	XEBC-10EU-EPR	XEBC-06EU-EPR	XEBC-04EU-EPR
Capacidad	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N
Potencia Eléctrica	35 kW	21 kW	14 kW	10,6 kW
Dimensiones (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
Peso	185 kg	130 kg	100 kg	85 kg
PLUS (GAS)	XEBC-16EU-GPR	XEBC-10EU-GPR	XEBC-06EU-GPR	
Capacidad	16 600x400	10 600x400	6 600x400	
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm	80 mm	
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	
Voltaje	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N	
Potencia Eléctrica	1,6 kW	1 kW	0,8 kW	
Potencia gas nominal max.	G20, G25, G30, G31: 35 kW	G20, G25, G30, G31: 22 kW	G20, G25, G30, G31: 19 kW	
Dimensiones (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	
Peso	210 kg	145 kg	110 kg	
ONE (ELÉCTRICOS)	XEBC-16EU-E1R	XEBC-10EU-E1R	XEBC-06EU-E1R	XEBC-04EU-E1R
Capacidad	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N
Potencia Eléctrica	29,3 kW	14,9 kW	9,9 kW	7,4 kW
Dimensiones (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
Peso	185 kg	130 kg	100 kg	85 kg

Anotaciones: Apertura puerta de izquierda a derecha: ejemplo código XEBC-16EU-EPL (L= left/izquierda) (R= right/derecha)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	■ De serie	□ Opcional	— No disponible	PLUS ELÉCTRICOS	PLUS GAS	ONE ELÉCTRICOS
MODALIDAD DE COCCIÓN MANUAL						
Cocción por Convección con temperatura variable de 30 a 260 °C	■			■	■	■
Cocción mixta Convección + Vapor con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	■			■	■	■
Cocción por Convección + Humedad con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	■			■	■	■
Cocción a Vapor con temperatura variable de 35 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%	■			■	■	■
Cocción por Convección + Aire seco con temperatura variable de 30 a 260 °C, DRY.Maxi™ de 10% a 100%	■			■	■	■
Sonda al corazón	—			—	—	■
Cocción con sonda al corazón y función DELTA T	■			■	■	■
Sonda al corazón MULTI.Point	■			■	■	—
Sonda al corazón SOUS-VIDE	□			□	□	□
PROGRAMACIÓN COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA						
Tecnología MIND.Maps™: permite diseñar procesos de cocción compuestos por pasos infinitos con un simple toque.	■			■	■	■
PROGRAMAS: 256 programas memorizables por el usuario	■			■	■	■
PROGRAMA: posibilidad de memorizar un programa asignando un nombre y una imagen	■			■	■	■
PROGRAMA: posibilidad de salvar tus recetas con un nombre o incluso con tu firma	■			■	■	■
CHEFUNOX: selecciona el método de cocción, selecciona la comida que quieres cocinar, dimensiones y resultado de cocción. Empieza a cocinar.	■			■	■	—
Tecnología MULTI.Time: gestiona más de 10 temporizadores para el control de la cocción simultánea de productos diferentes	■			■	■	—
Tecnología MISE.EN.PLACE: sincroniza las cargas de comida a hornear para que estén todas listas al mismo tiempo.	■			■	■	—
DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN						
Tecnología AIR.Maxi™: turbinas múltiples con inversión de marcha	■			■	■	■
Tecnología AIR.Maxi™: 4 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario	■			■	■	—
Tecnología AIR.Maxi™: 4 modalidades de funcionamiento semi-estáticas programables por el usuario	■			■	■	—
Tecnología AIR.Maxi™: 2 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario	—			—	—	■
Tecnología AIR.Maxi™: 2 modalidades de funcionamiento semi-estáticas programables por el usuario	—			—	—	■
GESTIÓN DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN						
Tecnología DRY.Maxi™: regulación de la extracción rápida de la humedad en la cámara de cocción programable por el usuario	■			■	■	■
Tecnología DRY.Maxi™: cocción con la extracción de la humedad 30-260°C	■			■	■	■
Tecnología STEAM.Maxi™: cocción a vapor 35 °C - 130 °C	■			■	■	■
Tecnología STEAM.Maxi™: cocción mixta convección-vapor 35 °C- 260 °C	■			■	■	■
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: identifica el proceso de cocción optimizándolo y regulando automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados perfectos.	■			■	■	—
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: una bandeja o plena carga, siempre el mismo resultado perfecto	■			■	■	—
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: sensor de monitorización y autorregulación de la humedad	■			■	■	—
COLUMNAS DE COCCIÓN						
Tecnología MAXI.Link: permite crear columnas con dos hornos sobrepuestos.	■			■	■	■

Apertura puerta de izquierda a derecha: ejemplo código XEBC-06EU-EPL (L= left/izquierda) (R= right/derecha)

	PLUS ELÉCTRICOS	PLUS GAS	ONE ELÉCTRICOS
AISLAMIENTO TERMICO Y SEGURIDAD			
Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad laboral (superficie y cristal externo fríos)	■	■	■
Tecnología Protek.SAFE™: frenado del motor a la apertura de la puerta para contener las dispersiones energéticas	■	■	■
Tecnología Protek.SAFE™: modulación de la potencia eléctrica según la necesidad efectiva	■	—	■
Tecnología Protek.SAFE™: modulación de la potencia gas según la necesidad efectiva	—	■	—
Protek.SAFE™ PLUS: puerta con triple cristal	■	■	—
QUEMADORES SOPLADOS DE ELEVADA PRESTACIÓN			
Tecnología Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	—	■	—
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para una distribución uniforme del calor	—	■	—
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución	—	■	—
LAVADO AUTOMÁTICO			
Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavado automáticos con control de agua y detergente	■	■	■
Rotor.KLEAN™: depósito de detergente integrado en el horno	■	■	■
PUERTA PATENTADA			
Bisagras de la puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubricantes (para las puertas con apertura lateral)	■	■	■
Puerta reversible por el usuario, incluso después de la instalación	□	□	□
Posiciones de apertura de la puerta a 60°-120°-180°	■	■	■
FUNCIONES AUXILIARES			
Temperatura de pre-calentamiento hasta 260 °C programable por el usuario para cada programa	■	■	■
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción programado (procesos sin sonda al corazón)	■	■	■
Función de mantenimiento «HOLD»	■	■	■
Funcionamiento continuo «INF»	■	■	■
Visualización en tiempo real de la temperatura sonda al corazón, temperatura cámara, humedad, tiempo y velocidad de las turbinas	■	■	■
Unidad de temperatura seleccionable por el usuario en °C o °F	■	■	■
DETALLES TÉCNICOS			
Cámara en 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	■	■	■
Panel de control MASTER.Touch sellado para evitar filtraciones de vapor en la tarjeta electrónica	■	■	■
Perno de la maneta en fibra de carbono para evitar roturas	■	■	■
Bandeja recogellíquidos con desagüe permanente incluso con la puerta abierta	■	■	■
Bandeja recogellíquidos de gran capacidad, con vaciado al desagüe	■	■	■
Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores	■	■	■
Interruptor de la puerta sin contacto	■	■	■
Apertura / cierre de la puerta de seguridad con 2 etapas	□	□	□
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o fallos	■	■	■
Limitador térmico de seguridad	■	■	■
Cristal interior de la puerta móvil para facilitar la limpieza	■	■	■
Guías porta bandejas en lámina plegada en forma de L	■	■	■

Accesorios UNOX.

En cocina un equipo unido marca la diferencia.

Ideados para los profesionales de la restauración, los accesorios UNOX amplían y perfeccionan las funcionalidades de la cocina, convirtiéndola en un espacio de trabajo equipado y versátil.



Baking Essentials

Las bandejas y parrillas Baking Essentials añaden a tu horno nuevas funciones, permitiéndote reducir los costes y ahorrar espacio en la cocina. Con estos accesorios, tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ puedes hornear cualquier cosa desde hojaldre hasta macarrons, pasando por galletas, profiteroles, croissants, pizzas y cualquier producto de pastelería y panadería que tengas en mente.



Equipos complementarios tecnológicos y neutros

La amplia gama de equipos complementarios UNOX permite aprovechar al máximo el espacio disponible. Puedes crear una zona de cocción multifuncional y versátil, con soportes abiertos de diferentes alturas, armarios para el almacenamiento o equipo complementario. Por ejemplo, puedes poner un DeckTop, un moderno horno de piedra estático que le permite realizar las cocciones más tradicionales así como las más novedosas.



Carros y cestos

Los carros y los cestos te permiten preparar todos los platos fuera de la cámara de cocción e introducirlos en el horno con un simple gesto. Perfectos para introducir rápidamente plenas cargas y desplazarlas fácilmente en la cocina, reducen los tiempos de apertura del horno, limitando así la pérdida del calor.



Campanas

Las campanas con condensador de vapor garantizan la reducción de los humos que salen de la chimenea. Además, el sistema de aspiración de los humos cuando la puerta se abre te permite evitar el montaje de costosas instalaciones de techo. Sólo para hornos eléctricos.



APPCC & Gestión de datos

La correcta aplicación de los procedimientos APPCC en la cocina se puede controlar de una manera simple y eficaz a través de la función BlackBox del kit UNOX.Link. Con el software OVEX.Net 3.0, tienes la posibilidad de tener en tu móvil, en cualquier momento, los datos de consumo energético y las estadísticas de utilización de todos los equipos (Near Field Communication). Con los hornos BAKERTOP MIND.Maps™ los costes de gestión están completamente bajo su control.



UNOX.Care

La gama de productos UNOX.Care mantiene el horno limpio, protegiéndolo en el tiempo y reduciendo los gastos de manutención. El sistema de lavado automático Rotor.KLEAN™ y el detergente DET&Rinse™ garantizan higiene perfecta y mantenimiento ideal del horno y de sus partes en el tiempo. El filtro antical AUTO.Pure, de serie en todos los hornos BAKERTOP MIND.Maps™, depura automáticamente la cal del agua y te dispensa de la necesidad de tener un sistema de filtrado externo. Para aguas particularmente duras o sucias, UNOX recomienda UNOX.Pure. En presencia de cloruros u otras sustancias agresivas, UNOX.PURE-RO aumenta la eficiencia y la duración del horno gracias a la completa desmineralización del agua.



Kit de instalación

Unox pone a disposición una gama de kits para la instalación de los hornos. Por ejemplo, el kit de primera instalación que incluye accesorios para el desagüe y el sifón o el kit de montaje que te permite sobreponer dos hornos Unox. El uso de estos accesorios garantiza la realización de una instalación perfecta y duradera y es condición necesaria para extender la garantía* opcional de cuatro años según la oferta LONG.Life4. (*descúbrelo en el sitio www.unox.com).

LONG.Life4

Prueba evidente de la fiabilidad y calidad de los hornos BAKERTOP MIND.Maps™. Unox te permite extender la garantía* de los repuestos hasta un periodo de cuatro años o 10.000 horas de funcionamiento. Activar la garantía LONG.Life4™ es muy simple. Activar la garantía LONG.Life4 es muy simple. Sólo basta con que conectes el horno BAKERTOP MIND.Maps™ ONE con su respectivo kit y lo registres en la página web Unox. Los modelos PLUS están concebidos para conectarse a internet (ethernet) y te permiten registrarte directamente desde el panel de control. Para ambos modelos están disponibles los kit para la conexión WiFi o 3G. (*descúbrelo en el sitio www.unox.com).

LONGLife4





DYNAMIC | MANUAL



BAKERLUX

DESAFIARSE A SÍ MISMO CADA DÍA: EL PRIMER INGREDIENTE PARA TENER ÉXITO.

La excelencia está servida.

En la restauración profesional 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 innovación 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.





EFICIENTE. PRÁCTICO. SIMPLE. ESENCIAL.

Uniformidad de horneado. Conseguida.

Los hornos combinados BAKERLUX™ son diseñados para los profesionales de todo el mundo que necesitan un horno muy productivo sin necesidad de tener características innecesarias. La perfecta combinación entre capacidad máxima y eficiencia en menos de un metro cuadrado.

BAKERLUX™ 16,10 y 6 BANDEJAS.

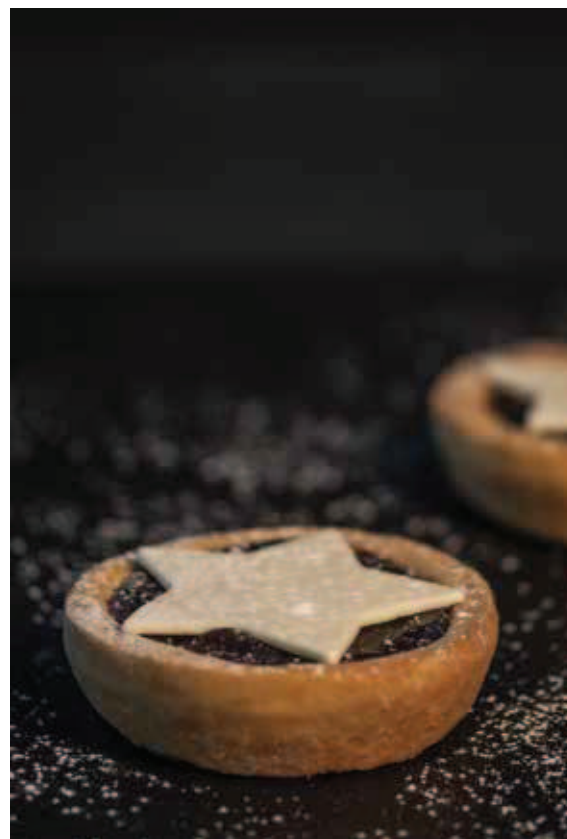
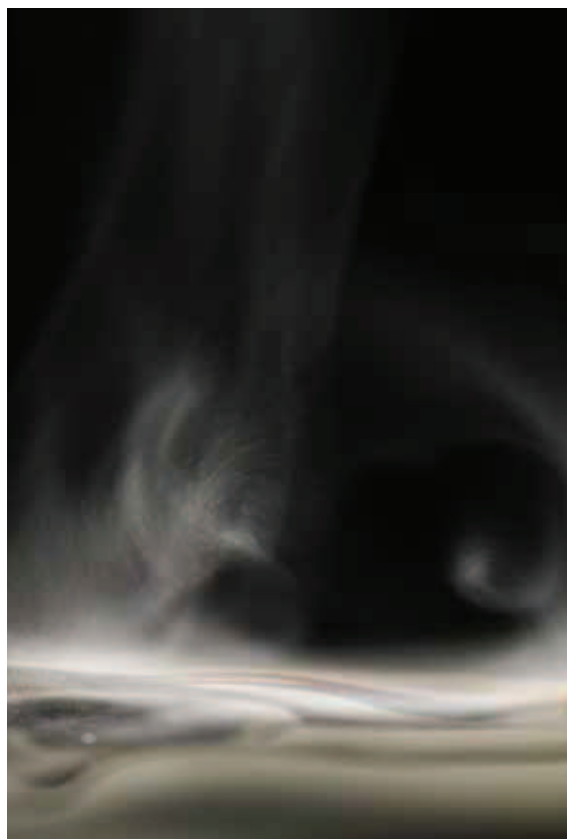
Desarrollado por UNOX para optimizar los resultados de los procesos de horneado mas comunes y simples. Los hornos BAKERLUX™ combinan efectividad y eficiencia ya que cada detalle ha sido estudiado para garantizar la máxima uniformidad de cocción en cualquiera de las situaciones de carga.

Su sencillez está diseñada para darte todo lo que buscas en un horno profesional, sin ningún extra innecesario. La versión DYNAMIC con control digital es la opción perfecta para el horneado de pan y bollería congelada en supermercados y tiendas de conveniencia.

La versión MANUAL con control analógico ofrece la combinación perfecta de rendimiento y simplicidad.

Calidad, prestaciones, tradición.

Las tecnologías Unox para BAKERLUX™.



AIR.Plus

Uniformidad de cocción.
Sin compromiso.

La tecnología AIR.Plus de UNOX aplicada a los hornos BAKERLUX™ garantiza la perfecta distribución del aire y del calor en el interior de la cámara, asegurando resultados de horneado uniformes en todos los puntos de cada bandeja y en todas las bandejas.

En los hornos BAKERLUX™ la posibilidad de seleccionar dos velocidades de flujo de aire dentro de la cámara permite el horneado de cualquier producto, del más delicado y ligero a aquel que necesita temperaturas más altas.

DRY.Plus

Gusto y sabor.
Maximizados.

La presencia de humedad en las fases finales del proceso de horneado puede comprometer la calidad deseada.

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 la textura de los productos horneados es óptima, con un interior perfectamente formado y un exterior crujiente y dorado.

STEAM.Plus

Humedad.
En cualquier momento
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.

Baking Essentials

Innovadoras y
funcionales. Esenciales
para tu trabajo diario.

La innovadora serie de bandejas y parrillas Baking Essentials permite llevar a cabo tipos de horneado 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.

Hay una Baking Essentials dedicada a cada tipología de producto: desde hojaldres hasta bizcochos, desde galletas hasta magdalenas, desde croissants hasta pizza y otros productos que requieren fermentación.

HORNOS BAKERLUX™.

600x400

Dynamic

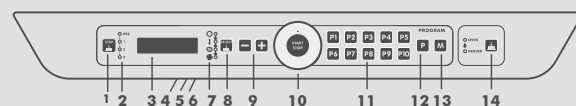
Manual



	XB 895	XB 695	XB 1083	XB 893	XB 693
ECO					
Capacidad	10 600x400	6 600x400	16 600x400	10 600x400	6 600x400
Distancia entre las bandejas	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N
Potencia eléctrica	15,8 kW	10,5 kW	29,7 kW	15,8 kW	10,5 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x882x1250	860x882x930	866x997x1863	860x882x1250	860x882x930
Peso	112 Kg	80 kg	177 Kg	112 Kg	80 Kg
GAS				XB 813 G	XB 613 G
Capacidad				10 600x400	6 600x400
Distancia entre las bandejas				80 mm	80 mm
Frecuencia				50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje				230 V - 1N	230 V - 1N
Potencia eléctrica				1 kW	0,7 kW
Gas				G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW	G20, G30: 17,5 kW / G25: 14,6 kW
Dimensiones WxDxH (mm)				860x882x1464	860x882x1144
Peso				134 Kg	108 Kg

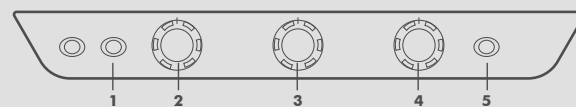
DETALLES DEL PANEL DE CONTROL

PANEL DE CONTROL *Dynamic*



- 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, fermentadora

PANEL DE CONTROL *Manual*



- 1 - LED funcionamiento termóstato temperatura
- 2 - Mando configuración tiempo de cocción
- 3 - Mando temperatura de cocción
- 4 - Mando de humedad
- 5 - Botón activación velocidad reducida

DOTACIÓN

■ De serie □ Opcional - No disponible

Dynamic Manual

MODALIDADES 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 de pre-calentamiento 260°C

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

- Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de giro
- Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades de los flujos de aire

CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

- Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción
- Tecnología STEAM.Plus: introducción de humedad variable del 20 al 100% configurable desde el control electrónico
- Tecnología STEAM.Plus: introducción manual de humedad

QUEMADORES ATMOSFÉRICOS DE ALTAS PRESTACIONES

- Tecnología Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G30 / G31 (sólo hornos de gas)
- Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para una distribución uniforme del calor (sólo hornos de gas)
- Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución (sólo hornos de gas)

FUNCIONES AUXILIARES

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

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 apertura 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 de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores
- Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o daños
- Puerto USB y LAN
- Limitador de temperatura de seguridad

Accesorios UNOX.

En cocina un equipo unido marca la diferencia.

Ideados para los profesionales de la restauración, los accesorios UNOX amplían y perfeccionan las funcionalidades de la cocina, convirtiéndola en un espacio de trabajo bien equipado y versátil.



Baking Essentials

Hay una Baking Essentials dedicada a cada tipología de producto: desde hojaldres hasta bizcochos, desde galletas hasta magdalenas, desde croissants hasta pizza y otros productos que requieren fermentación. La innovadora serie de bandejas y parrillas Baking Essentials permiten llevar a cabo métodos 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.



Equipos complementarios neutros y tecnológicos

La amplia gama de equipos complementarios te permite aprovechar al máximo del espacio disponible. Puedes crear una área de cocción multifuncional y versátil con soportes abiertos, armarios y cámaras de fermentación. Las fermentadoras BAKERLUX™ son equipadas con un preciso sensor de humedad que garantiza que el porcentaje de humedad deseado en la cámara de fermentación sea programado y configurado automáticamente para conseguir los mejores resultados.



Carros

Los carros Unox te permiten preparar todos los platos fuera de la cámara de cocción e introducirlos en el horno con un sólo y simple gesto. Perfectos para introducir rápidamente plenas cargas y desplazarlas fácilmente en la cocina, reducen los tiempos de apertura del horno, limitando así la pérdida del calor.



Campanas

Las campanas con condensador de vapor garantizan la reducción de los humos que salen de la chimenea. Además, el sistema de aspiración de los humos cuando la puerta se abre te permite evitar el montaje de costosas instalaciones de techo.



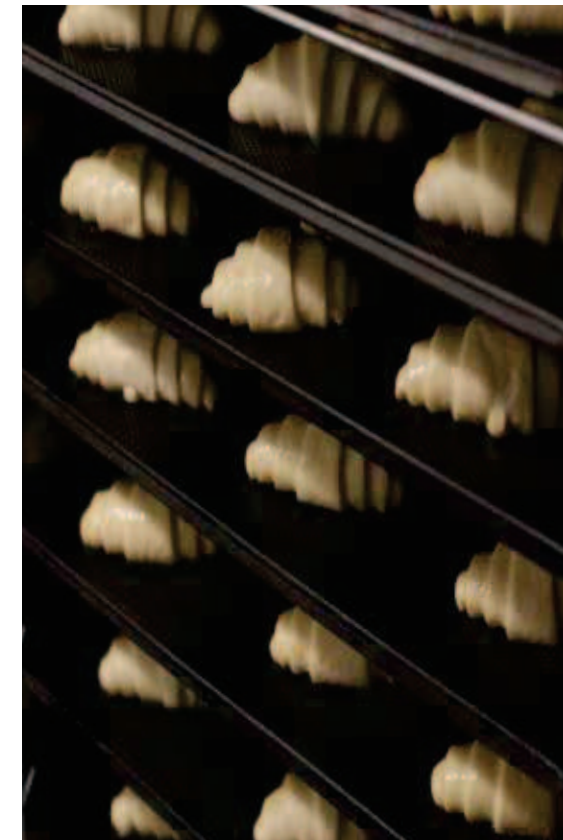
UNOX.Pure

Para aguas particularmente duras o sucias, UNOX recomienda UNOX.Pure. El sistema de filtración UNOX.Pure mejora la calidad del agua reduciendo la dureza del carbonato evitando depósitos en la cámara del horno.



Kit de instalación

Unox pone a disposición una gama de kits para la instalación de los hornos. Por ejemplo, el kit de primera instalación que incluye accesorios para el desagüe y el sifón o el kit de montaje que te permite sobreponer dos hornos Unox. El uso de estos accesorios garantiza la realización de una instalación perfecta y duradera.



gruporoig.es

Grupo Roig

Polígono Industrial A Tomada, nº 61
15940 A Pobra do Caramiñal
(A Coruña)

☎ 981 832 321

✉ gruporoig@gruporoig.es

[@gruporoig](#)

roig
grupo