



BAKERLUX SHOP.Pro™





BAKERLUX SHOP.Pro™

Intelligente Perfektion in Backen und Design.

Design und Intelligenz, die Eleganz der Glasscheiben und die Technologie der Bediensteuerung, ein eingebauter Internetanschluss. Alles, was Sie sich jemals bei einem Ofen vorgestellt haben, liegt nun in Ihren Händen. Geschaffen für Perfektion - in jedem Detail.

 **Schauen Sie sich das Video auf dem offiziellen UNOX YouTube Kanal an**

Ein Ofen, wie es ihn noch nie zuvor gegeben hat.



BAKERLUX SHOP.Pro™

Modernes Design, einzigartige Leistung.

Die BAKERLUX SHOP.Pro™ Öfen wurden speziell für das Backen gefrorener Produkte im Handelsbereich entwickelt, wo ein genaues Timing von entscheidender Bedeutung ist und große Mengen verarbeitet werden. Jeder Fehler bedeutet einen Gewinnverlust, und jede Sekunde zählt.

Die BAKERLUX SHOP.Pro™ Öfen sind das Ergebnis jahrelanger Forschung und Erfahrung in den Backabteilungen von Supermärkten, Gemischtwarenläden und Fast Food Ketten. Sie wurden für eine optimale Performance unter allen Arbeitsbedingungen entwickelt und sind einfach zu bedienen. Die intelligente Technik der Öfen unterstützt Sie in jedem Arbeitsbereich, sei es hinter den Kulissen in einem Vorbereitungsraum oder in einer offenen Küche in einem Verkaufsraum. Die 600x400 Modelle mit 10, 6, 4 und 3 Einschüben sind der Maßstab für jeden Laden mit sehr viel Umsatz, während die 460x330 Modelle mit 4 und 3 Einschüben perfekt für kleinere Läden mit weniger Platz sind.

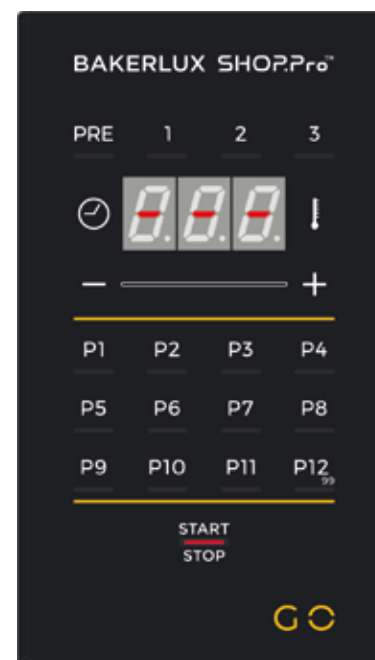
Da Sie aus vier verschiedenen Bedienplatinen wählen können sind Sie nun in der Lage, immer den passenden BAKERLUX SHOP.Pro™ für Ihre Bedürfnisse auszusuchen.

▶ Erfahren Sie mehr und schauen Sie sich das "Perfection is now" Video auf dem offiziellen UNOX YouTube Kanal an



Leicht und einfach, schnell und langlebig.

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO ist ein reiner Konvektionsofen. Ein unermüdlicher Ofen, der speziell zum Backen von gefrorenen Croissants und zum Fertigbacken von vorgebackenem gefrorenem Brot entwickelt wurde. Er ist perfekt abgestimmt auf die Bedürfnisse von Cafés, Snackbars und kleinen Einzelhandelsgeschäften, die keine empfindlichen Produkte backen. BAKERLUX SHOP.Pro™ GO benötigen keinen Wasseranschluss und sind speziell für die Installation der BAKERLUX SHOP.Pro™ WATERLESS HAUBE ausgelegt. So werden Gerüche, die beim Backen entstehen, reduziert und die Geräte können überall im Geschäft aufgestellt werden.



BACKPARAMETER



3
BACKSCHRITTE



0 - INF
TIMER



50 - 260°C
TEMPERATUR



0-20-40-60-80-100%
FEUCHTIGKEIT



2
LÜFTERGESCHWINDIGKEITEN

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

SCHNELLFUNKTIONEN



99 PROGRAMME



GÄRSCHRANKSTEUERUNG



OPTIONAL WI-FI & LAN



MULTI.TIME



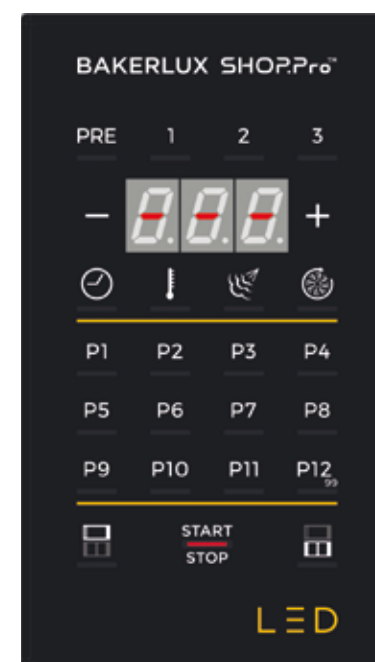
AUTOMATISCHES BACKEN



LED

Fügen Sie Ihren Backprozessen Feuchtigkeit hinzu. Auf elegante und minimale Art.

Das BAKERLUX SHOP.Pro™ LED Modell ist die perfekte Lösung für jeden, der einen einfach zu bedienenden Konvektionsofen sucht, welcher auch die Möglichkeit bietet, zusätzliche Feuchtigkeit während des Backvorgangs einzuführen sowie die Lüftergeschwindigkeit zu reduzieren. So können auch die empfindlichsten Produkte wie z.B. große gefrorene Brotlaibe oder gefrorene Blätterteigprodukte gebacken werden. Da der BAKERLUX SHOP.Pro™ Gärschrank vom Bedienfeld des Ofens angesteuert werden kann, kann auch eine komplette Backstation aus Gärschrank und Ofen erstellt werden. Die Dunstabzugshauben für die BAKERLUX SHOP.Pro™ LED Modelle sind die BAKERLUX SHOP.Pro™ Dunstabzugshauben ohne Abzug. Diese sind an die Wasserversorgung anzuschließen und arbeiten mit Dampfcondensation. Die BAKERLUX SHOP.Pro™ Dunstabzugshauben ohne Wasser benötigen keinen Anschluss an die Wasserversorgung.



BACKPARAMETER

1/3

3
BACKSCHRITTE

0 - INF
TIMER

50 - 260°C
TEMPERATUR

0-20-40-60-80-100%
FEUCHTIGKEIT

2
LÜFTERGESCHWINDIGKEITEN

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

A
ADAPTIVE COOKING

AUTO.SOFT

SMART.PREHEATING

AUTO.MATIC

DATA DRIVEN COOKING

SNHELLFUNKTIONEN

99 PROGRAMME

GÄRSCHRANKSTEUERUNG

OPTIONAL WI-FI & LAN

MULTI.TIME

AUTOMATISCHES BACKEN



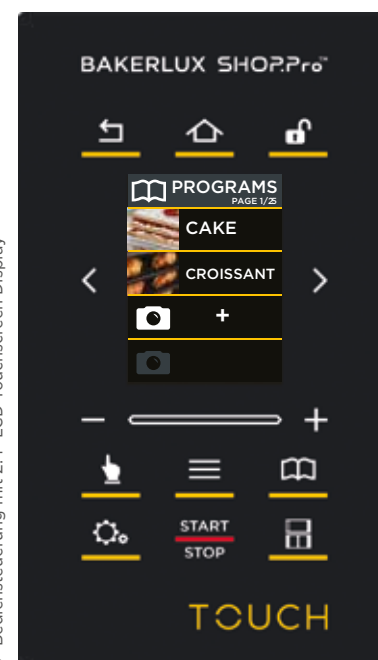
TOUCH

Dieser kleine Extra-Touch, der den Unterschied ausmacht. Und man sieht es.

Die BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH Modelle bieten Ihnen alle Vorteile eines 2.4" LCD Displays, mit dem Sie Backprogramme mit Namen und Bildern abspeichern sowie schnell und intuitiv programmieren können.

Es gibt sie sowohl mit Türöffnung von oben nach unten als auch in der Matic Version mit seitlich angeschlagener Tür, die sich nach Ende des Backvorgangs automatisch öffnet. Mit dem optionalen Internetanschluss können Sie die tatsächliche Nutzung prüfen und jeden Ofen in jedem Ihrer Geschäfte direkt von Ihrem Computer oder Smartphone aus programmieren. Der BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH ist speziell für den Anschluss der BAKERLUX SHOP.Pro™ Dunstabzugshauben ohne Abzug bzw. ohne Wasseranschluss sowie für die Steuerung des Gärschrankes direkt von der Bedienplatte des Ofens ausgestattet.

5" Bediensteuerung mit 2.4" LCD Touchscreen Display



BACKPARAMETER

1/9

9
BACKSCHRITTE

0 - INF
TIMER

50 - 260°C
TEMPERATUR

0-20-40-60-80-100%
FEUCHTIGKEIT

2
LÜFTERGESCHWINDIGKEITEN

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

A
ADAPTIVE COOKING

AUTO.SOFT

SMART.PREHEATING

AUTO.MATIC

DATA DRIVEN COOKING

SNHELLFUNKTIONEN

99 PROGRAMME

GÄRSCHRANKSTEUERUNG

OPTIONAL WI-FI & LAN

MULTI.TIME

AUTOMATISCHES BACKEN



MASTER

Die ultimative Technologie für perfekte Ergebnisse. Jedes Mal.

Die MASTER Bedienplatte bietet den höchsten technologischen Standard bestehend aus Backperformance, automatischen Programmen, künstlicher Intelligenz und Internetanschluss. Der BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER mit seiner 6" Bedienplatte ist mit den CHEFUNOX automatischen Backprogrammen und der MULTITIME Technologie ausgestattet. Dank dieser können bis zu 10 verschiedene Produkte gleichzeitig gebacken werden, während die READY.BAKE Funktion selbst unerfahrenen Benutzern perfekte Backergebnisse liefert. Die Öfen sind standardmäßig mit der AUTO.MATIC intelligenten Türöffnung, dem DDC.Stats Bericht mit Benutzerstatistiken, die auf dem Display angezeigt werden, und einem optionalen Internetanschluss ausgestattet. So können Sie Ihre Öfen von Ihrem PC oder Smartphone aus steuern. Die Dunstabzugshaube ohne Abzug, die WATERLESS HAUBE sowie der Gärschrank können über das Display angesteuert werden.

6" Bedienplatte mit 5" LCD Touchscreen Display



BACKPARAMETER

1/9

9 BACKSCHRITTE



0 - INF
TIMER



50 - 260°C
TEMPERATUR



0-20-40-60-80-100%
FEUCHTIGKEIT



2
LÜFTERGESCHWINDIGKEITEN

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE.COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

SCHNELLFUNKTIONEN



896 PROGRAMME



GÄRSCHRANKSTEUERUNG



OPTIONAL WI-FI & LAN



MULTI.TIME



AUTOMATISCHES BACKEN

Unox Intelligent Performance

Intelligentes Backen. Garantierte Erfolge.

Für immer gleiche Backergebnisse benötigt man Kontrolle, Intelligenz und Fachkenntnis. Jedes Detail zählt: Was vor und während des Backens geschieht, die unterschiedlichen Beschickungsmengen, Lebensmittel, deren Eigenschaften sich mit den Jahreszeiten ändern, und die einzigartigen manuellen Techniken jedes Ihrer Teammitglieder.

Ein Beispiel: Das Backen von mehreren Blechen dauert länger als bei nur einem oder zwei: Die Tür ist länger geöffnet, und daher ist der Temperatursturz größer. Der Ofen muss mit einer niedrigeren Backtemperatur beginnen und eine größere Menge Produkte backen. Hierfür wird mehr Zeit benötigt, um die richtigen Arbeitsbedingungen zu schaffen. Zusätzlich wird von einem Ofen mit voller Beschickung mehr Feuchtigkeit ausgestoßen als von einem nur teilweise beschickten. Und wenn die Tür nicht sachgemäß geöffnet wird, werden die Parameter des Backprozesses entscheidend verändert.

Wiederholbare Ergebnisse zu erzielen, erfordert ständige Überwachung jedes Details und einen sofortigen Eingriff. Auf den Punkt gebracht: Kontrolle, Intelligenz und Fachkenntnis. Und genau dies bietet Ihnen der BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER Ofen mit der UNOX INTELLIGENT.Performance-Technologie.



ADAPTIVE.COOKING™

Perfekte Ergebnisse. Jedes Mal.

Dank der ADAPTIVE.Cooking™-Technologie wird aus Ihrem Ofen ein intelligentes Werkzeug, das die Ergebnisse versteht, die Sie vor Augen haben, und Ihre Einstellungen interpretiert. Mit seinen Sensoren registriert der BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER Veränderungen von Temperatur, erkennt die Lebensmittelmenge im Ofen und reguliert automatisch den Backprozess durch Justieren der benötigten Zeit und Temperatur, so dass Sie bei jeder Beschickung perfekte und identische Ergebnisse erhalten. Lehrbuchmäßige Ergebnisse. Unter allen Bedingungen.

AUTO.SOFT

Sanfte Backfunktion.

Durch einen starken Anstieg der Temperatur bei empfindlichen Produkten und vielen Produkten im Ofen, kann die Gleichmäßigkeit der Backergebnisse beeinträchtigt werden. Wenn AUTO.Soft aktiviert ist, reguliert der BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER automatisch den Temperaturanstieg entsprechend der Messung der Sensoren, so dass er weniger stark ist und eine optimale Wärmeverteilung auf jedem Blech im Ofen garantiert wird. Denn es zählt jedes Detail, wenn Qualität an erster Stelle steht.

SMART.PREHEATING

Intelligentes Vorheizen.

Ein richtiges Vorheizen des Ofens schafft die idealen Bedingungen, um das Backen zu optimieren, sobald die Tür geschlossen wurde. Der BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER Ofen ist mit der SMART.Preheating-Technologie ausgestattet, die automatisch die beste Temperatur und Vorheizzeit entsprechend der ausgewählten Parameter für den jeweiligen Backprozess und den Ist-Bedingungen des Ofens einstellt. Wenn Sie schnell von einer hohen auf eine niedrige Backtemperatur gehen müssen, schaltet es automatisch das Kühlungssystem ein und signalisiert, wenn es fertig ist. Auch dies geschieht, damit Sie den ganzen Tag wiederholbare Backergebnisse haben und bis zu 20% Energie im Vergleich zum manuellen Vorheizen einsparen können.

AUTO.MATIC

Perfekte Ergebnisse. Jedes Mal.

Verkaufsflächen sind oft laut und schnelllebig, so dass eine ständige Überwachung des Backvorgangs schwierig ist. Es kann gut sein, dass schon einmal nicht bemerkt wird, wenn der Backvorgang beendet ist, und die Backwaren somit länger im Ofen bleiben. So wird all die harte Arbeit und der Einsatz ruiniert, den Sie in ein perfektes Backergebnis stecken. Aber die BAKERLUX SHOP.PRO™ MASTER und TOUCH sind darauf ausgelegt, dass Sie immer perfekte Ergebnisse erhalten. Dank der AUTO.MATIC-Technologie öffnen sich die Türen automatisch und unterbrechen den Backvorgang zum richtigen Zeitpunkt, um perfekte Ergebnisse zu garantieren, selbst wenn Sie mit anderen Dingen beschäftigt sind.

**OHNE
ADAPTIVE.
COOKING™**

Die Lebensmittelmenge im Ofen hat Auswirkungen auf das Backergebnis: Mit einem Programm für ein einzelnes Backblech kann man nicht mit einen vollbesetzten Ofen backen und andersrum.

**MIT
ADAPTIVE.
COOKING™**

Die ADAPTIVE.Cooking™-Technologie erkennt die Lebensmittelmenge in der Backkammer und optimiert automatisch die Zeit, die Temperatur und das Backklima.

**OPTIMALE EINSTELLUNGEN
FÜR EINE HALBE BESCHICKUNG**

TARTES

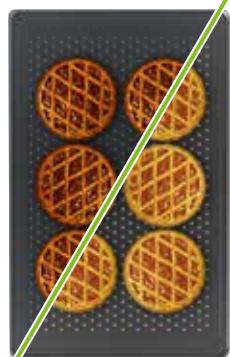
PRE 200 °C
20 min
165 °C

**OHNE
ADAPTIVE.
COOKING™**

Backzeit:
20 min
Tatsächliche
Durchschnittstemperatur:
185 °C

**MIT
ADAPTIVE.
COOKING™**

Backzeit:
18 min
Tatsächliche
Durchschnittstemperatur:
165 °C



**ERGEBNIS
BEI VOLLER BESCHICKUNG**

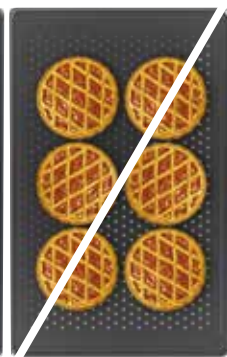
**OHNE
ADAPTIVE.
COOKING™**

Backzeit:
20 min
Tatsächliche
Durchschnittstemperatur:
155 °C



**MIT
ADAPTIVE.
COOKING™**

Backzeit:
23 min
Tatsächliche
Durchschnittstemperatur:
165 °C



**OHNE
AUTO.MATIC**

Wenn die Produkte fertig gebacken sind, müssen alle Bleche manuell aus dem Ofen entnommen werden, so dass die Produkte nicht durch die restliche Wärme weitergebacken werden und verbrennen. Die Feuchtigkeit kann ebenfalls die Struktur und das Aroma der Produkte ruinieren.

**MIT
AUTO.MATIC**

Wenn die Produkte fertig gebacken sind, müssen alle Bleche manuell aus dem Ofen entnommen werden, so dass die Produkte nicht durch die restliche Wärme weitergebacken werden und verbrennen. Die Feuchtigkeit kann ebenfalls die Struktur und das Aroma der Produkte ruinieren.

BROT

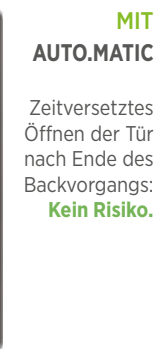
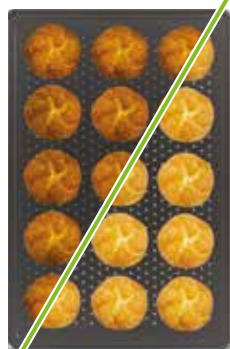
25 min
180 °C
20%

**OHNE
AUTO.MATIC**

Zeitversetztes
Öffnen der Tür
nach Ende des
Backvorgangs:
Hohes Risiko.

**MIT
AUTO.MATIC**

Zeitversetztes
Öffnen der Tür
nach Ende des
Backvorgangs:
Kein Risiko.



**OHNE
AUTO.MATIC**

Zeitversetztes
Öffnen der Tür
nach Ende des
Backvorgangs:
Hohes Risiko.



**MIT
AUTO.MATIC:**

Zeitversetztes
Öffnen der Tür
nach Ende des
Backvorgangs:
Kein Risiko.



**OHNE
AUTO.SOFT**

Der Wechsel von einem Backschritt zum nächsten bei einer viel höheren Temperatur führt zu einem starken Temperaturanstieg, der bei empfindlichen Produkten zu ungleichmäßigen und nicht perfekten Ergebnissen führen kann.

**MIT
AUTO.SOFT**

Die AUTO.Soft Funktion verwaltet den Temperaturanstieg und mildert diesen ab, damit gleichmäßige Ergebnisse auf jedem Bereich auf jedem Blech erzielt werden.

MINI PIZZEN SCHRITT 1/2

5 min
145 °C
20%

SCHRITT 2/2

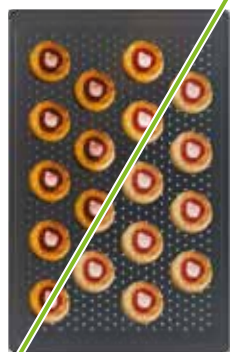
15 min
180 °C
0%

**OHNE
AUTO.SOFT**

Zeit des
Temperaturanstiegs
145 °C - 180 °C:
1 min

**MIT
AUTO.SOFT**

Zeit des
Temperaturanstiegs
145 °C - 180 °C:
4 min



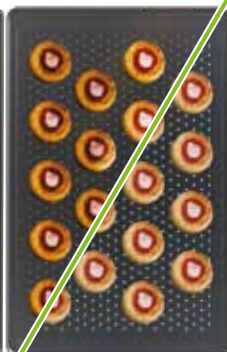
**OHNE
AUTO.SOFT**

Zeit des
Temperaturanstiegs
145 °C - 180 °C:
2 min



**MIT
AUTO.SOFT**

Zeit des
Temperaturanstiegs
145 °C - 180 °C:
7 min



**OHNE
SMART.PREHEATING**

Der Ofen heizt auf die eingestellte Temperatur vor ohne zu berücksichtigen, wie der Ofen vor dem Backprogramm benutzt wurde. So kann er eventuell nicht heiß genug für das erste Backprogramm des Tages sein oder Energie während der Aufheizphase verschwenden, wenn die Backkammer schon durch vorherige Backprogramme ausreichend aufgeheizt ist.

**CON
SMART.PREHEATING**

SMART.Preheating erkennt die vorherige Aktivität des Ofens, bevor das Backprogramm beginnt und stellt automatisch die Vorheizzeit dementsprechend ein: Intensiver am frühen Morgen bei kaltem Ofen, weniger intensiv oder gar nicht bei heißer Backkammer. So werden unter Zeit- und Energieersparnis immer perfekte Backergebnisse erzielt.

CROISSANTS

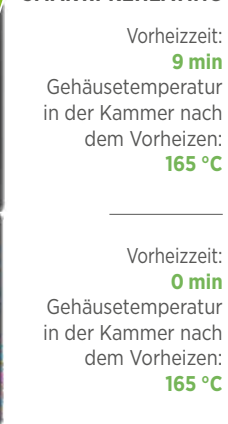
PRE 190 °C
18 min
165 °C



**OHNE
SMART.PREHEATING**

Vorheizzeit:
6 min
Gehäusetemperatur
in der Kammer nach
dem Vorheizen:
100 °C

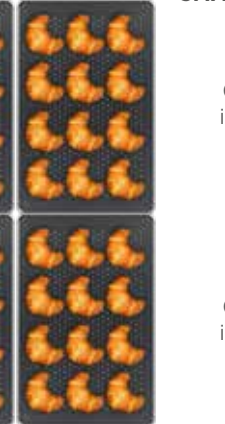
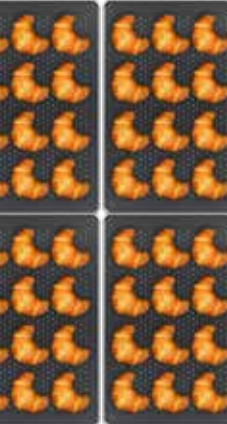
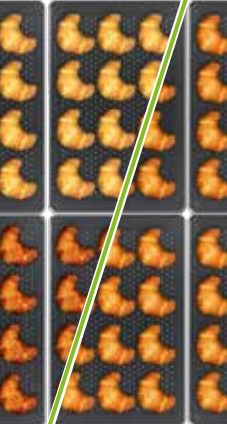
Vorheizzeit:
6 min
Gehäusetemperatur
in der Kammer nach
dem Vorheizen:
190 °C



**OHNE
SMART.PREHEATING**

Vorheizzeit:
6 min
Gehäusetemperatur
in der Kammer nach
dem Vorheizen:
100 °C

Vorheizzeit:
6 min
Gehäusetemperatur
in der Kammer nach
dem Vorheizen:
190 °C



**MIT
SMART.PREHEATING**

Vorheizzeit:
9 min
Gehäusetemperatur
in der Kammer nach
dem Vorheizen:
165 °C

Vorheizzeit:
0 min
Gehäusetemperatur
in der Kammer nach
dem Vorheizen:
165 °C

DDC - Data Driven Cooking

Ihr Ofen ist einzigartig, intelligent und mit dem Internet verbunden.

Die Data Driven Cooking Artificial Intelligence-Technologie wurde entwickelt, damit Sie das volle Potential Ihres BAKERLUX SHOP.Pro™ Ofens ausschöpfen können: Es sammelt Daten, verarbeitet Informationen, analysiert Benutzermuster, gibt Ihnen täglich Bericht und verbindet sich mit der Cloud, um Rezepte für Sie herauszufinden und Ihnen anzubieten sowie Tipps für Ihren tatsächlichen Gebrauch, die direkt in neue Gerichte für Ihre Speisekarte umgesetzt werden. Dank dem Data Driven Cooking sind die BAKERLUX SHOP.Pro™ Öfen mehr als nur eine Backausrüstung. Sie sind richtige Partner, die beim Aufbau Ihres Erfolgs helfen.

Die Data Driven Cooking-Technologie ist ebenfalls für die BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER und TOUCH Öfen verfügbar.

Data Driven Cooking.

Näher bei Ihnen. Näher an Ihrem Erfolg.



 Schauen Sie sich das Data Driven Cooking Video an

DDC.unox.com

Überwachung der Verbrauchsdaten

Dank des Internetportals DDC.UNOX.com sind Sie auch dann mit Ihrem UNOX MIND.Maps™ -Ofen verbunden, wenn Sie nicht in der Küche sind. Sie können den Betriebszustand in Echtzeit überwachen, Rezepte von Ihrem Computer erstellen und diese einfach an Ihre Öfen senden.

Sie können Ihre Firmenöfen auch in Gruppen oder Bereichen organisieren und sie in Geokarten oder hierarchischen Ansichten visualisieren.

DDC.App

Alles ist mit nur einem Klick erreichbar.

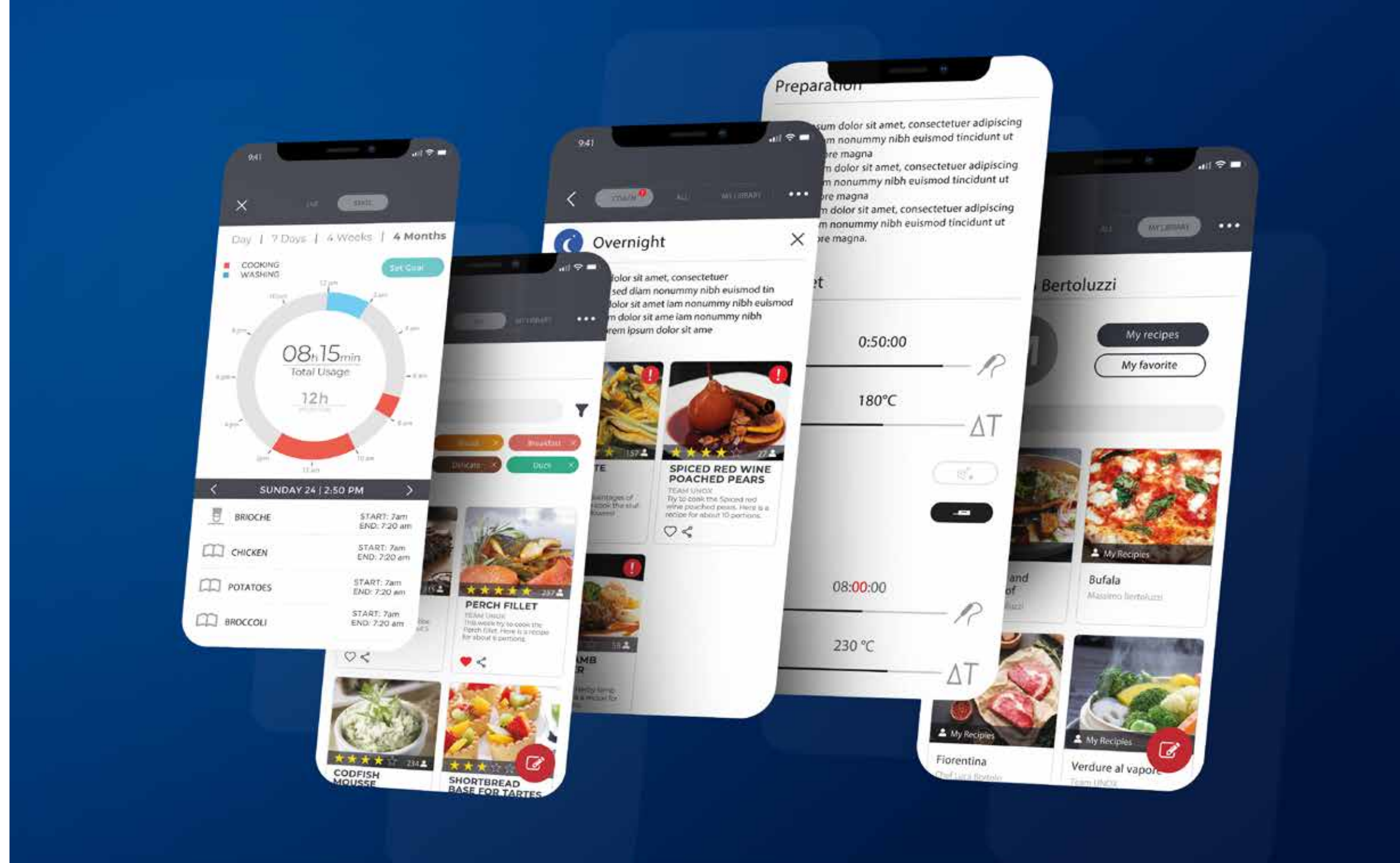
Mit dem ddc.unox.com Internetportal und der DDC.UNOX App können Sie alle BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER und TOUCH Öfen steuern, die direkt mit Ihrem Computer oder Smartphone verbunden sind.

Sie können den Echtzeit-Betriebsstatus überwachen, Benutzungs- und HACCP Daten sammeln und analysieren, Rezepte auf Ihrem Computer erstellen und sie dann mit nur einem Klick an alle verbundenen Öfen senden.

DDC.Stats

Überwachung zur ständigen Verbesserung.

Die BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER Öfen überwachen und analysieren den Wasser- und Energieverbrauch, zeichnen die Backzeiten auf und messen, wie lange die Tür geöffnet ist: Die DDC.Stats Funktion auf der Bedienplatte übersetzt diese Daten in klare, wertvolle, nützliche Informationen, mit denen Sie Verbesserungsmöglichkeiten entdecken und Verschwendungspotential abschaffen können, und somit Ihren täglichen Profit erhöhen.



Unox Intensive Cooking

Sie haben sich entschieden, nicht mit weniger zufrieden zu sein. Maximale Backeffizienz.

Perfekte Backergebnisse, verkaufen, wiederholen. Den ganzen Tag, jeden Tag.

Für den engen Zeitplan eines Gewerbebetriebes, dessen Hauptgeschäft das Verkaufen von Backwaren ist, haben hohe Qualitätsstandards, wiederholbare Ergebnisse, schnelle Ausführung, Energiesparen und Zuverlässigkeit höchste Priorität. Das war unser Ziel, und dieses haben wir auch erreicht. UNOX INTENSIVE.Cooking steht für höchste Backeffizienz, um die Produktion zu erhöhen und die Produktpalette zu variieren. Mit der Garantie eines ENERGY STAR zertifizierten Produktes. Zertifizieren Sie Ihren Erfolg

DRY.Plus

Geschmack und Konsistenz. Auf das Maximum.

Die Beschwadung während der letzten Phase des Backvorgangs kann die Entstehung des gewünschten Ergebnisses beeinträchtigen. Mithilfe der DRY.Plus-Technologie wird die Feuchtigkeit schnell aus der Backkammer entzogen. Sowohl die, die von dem Produkt freigegeben wird, als auch die, die vorher durch die STEAM.Plus-Technologie erzeugt wurde. Durch dieses Verfahren hilft die DRY.Plus-Technologie, die interne Struktur des Produktes gleichmäßig zu formen und eine Oberfläche zu garantieren, die selbst Stunden nach Beendigung des Backens noch dieselbe ist. Gewöhnen Sie sich daran, großartige Dinge zu tun.

STEAM.Plus

Feuchtigkeit. Wann immer Sie sie brauchen.

Beim Backen von gefrorenen Backwaren verhilft der richtige Einsatz von Feuchtigkeit sowohl zu einer perfekten inneren Struktur als auch zu einer goldenen Farbe der Oberfläche.

Die STEAM.Plus-Technologie ermöglicht die sofortige Produktion von Feuchtigkeit in der Backkammer, beginnend bei 90°C bis 260°C, für immer optimale Ergebnisse bei jedem Produkt

AIR.Plus

Gleichmäßiges Backen. Ohne Kompromisse.

Die AIR.Plus-Technologie garantiert die perfekte Verteilung von Luft und Hitze im Inneren der Backkammer. Dadurch ergibt sich ein gleichmäßiges Backen auf allen Bereichen des einzelnen Bleches sowie auf allen Blechen im Ofen. Dank der AIR.Plus-Technologie behalten Ihre Produkte auch noch Stunden nach dem Backen ihre gleichmäßige äußere Farbe und innere Struktur. Bei den BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH und LED können Sie zwischen zwei verschiedenen Lüftergeschwindigkeiten wählen und somit sowohl leichtere als auch schwerere Produkte backen: Ihrer Produktpalette sind keine Grenzen mehr gesetzt.

EFFICIENT.Power™

Leistung und Effizienz.

Der BAKERLUX SHOP.Pro™ steht für garantierte maximale Performance und Effizienz.

Die Öfen erreichen die Temperatur in maximaler Geschwindigkeit und halten diese präzise. Die Einsparung von Energie wird garantiert durch den Einsatz von Glaswolle und hochleistungsfähiges Isolierungsmaterial. In Zahlen?

In 300 Sekunden von 60 auf 260 °C. Hervorragende Effizienz mit Konvektionsbetrieb, ENERGY STAR zertifiziert.

Die Details machen den Unterschied. Und Sie wissen es.



DOPPELT VERGLASTE SCHEIBE



EINFACH ZU REINIGENDE SCHEIBE



MEHRERE VENTILATOREN



ERGONOMISCHER TÜRGRIFF



SOFT-CLOSE TÜR



GEHÄUSE AUS 100% STAHL



USB ANSCHLUSS



INTERNET/WI-FI ANSCHLUSS
VORHANDEN



LED BELEUCHTUNG



IPX4



HOCHLEISTUNGSFÄHIGES
ISOLIERMATERIAL



TOUCHSCREEN STEUERUNG FÜR
MASTER UND TOUCH

BAKERLUX SHOP.Pro™

Türöffnung von oben nach unten oder seitlich
angeschlagene Tür. Für alle Einsatzmöglichkeiten,
egal auf welchem Raum.



TÜRÖFFNUNG VON OBEN NACH UNTEN (für die Modelle Rosella, Elena, Arianna und Stefania, TOUCH, LED und GO Versionen)



SEITLICH-ANGESCHLAGENE TÜR MIT ÖFFNUNG VON RECHTS NACH LINK (für die Modelle Camilla und Vittoria und alle anderen MASTER Matic und TOUCH Matic Modelle)

Erfahren Sie mehr. Schauen Sie sich das "Perfection is now" Video auf dem offiziellen UNOX YouTube Kanal an

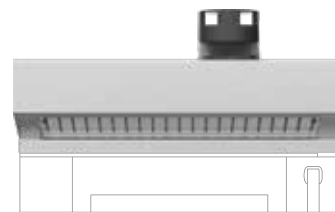


Keinerlei Gerüche in Ihrem Geschäft.

Zertifizierte Dunstabzugshaube

Die UNOX Dunstabzugshaube mit Dampfkondensation ist die ideale Lösung für Ihre BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH oder LED Öfen, egal wo sie in Ihrem Geschäft stehen. Sie benötigen keine Deckenhaube in der Nähe bzw. es wird gar keine benötigt*. In der Dunstabzugshaube sitzt ein selbstreinigender Filter, der sowohl die Gerüche als auch die latente und wahrnehmbare Wärme der aus dem Ofenkamin abgegebenen Dämpfe entfernt. Die UNOX Dunstabzugshauben werden im selben Stil und Design des Ofens gefertigt und bilden so ein starkes, dezentes und effektives System.

*durch die Behörden und örtlichen Vorschriften zu überprüfen und zu genehmigen



Dunstabzugshauben Ohne Wasseranschluss

Abzugshauben ohne Anschluss müssen an die Wasserversorgung angeschlossen werden, aber es gibt nicht in allen Läden oder Abteilungen Wasserleitungen. Die UNOX Dunstabzugshauben ohne Wasseranschluss für BAKERLUX SHOP.Pro™ wurden für genau dieses Problem entwickelt und sind in der Lage, Gerüche von den Backvorgängen ohne Wasser zu kondensieren. Die Dunstabzugshaube ohne Wasseranschluss kann auf allen Versionen der BAKERLUX SHOP.Pro™ Öfen installiert werden und benötigt kein Wasser für ihre Funktion.



Eingebaute Installation

Die moderne Einrichtung der besten Geschäfte der Welt wurde mit dem Ziel geboren, auch auf kleinstem Raum das bestmögliche Erlebnis zu bieten. Mit der brandneuen eingebauten UNOX-Haube, die mit einem Aktivkohlefilter ausgestattet ist, können Sie Ihren Backofen auch dann richtig verwenden, wenn er in einem Möbelstück oder auf dem Serviceschalter installiert ist. Mit BAKERLUX SHOP.Pro™ und der integrierter Haube verbessern Sie das Kundenerlebnis, erweitern Ihr Angebot und steigern die Rentabilität pro Quadratmeter Ihres Zimmers.

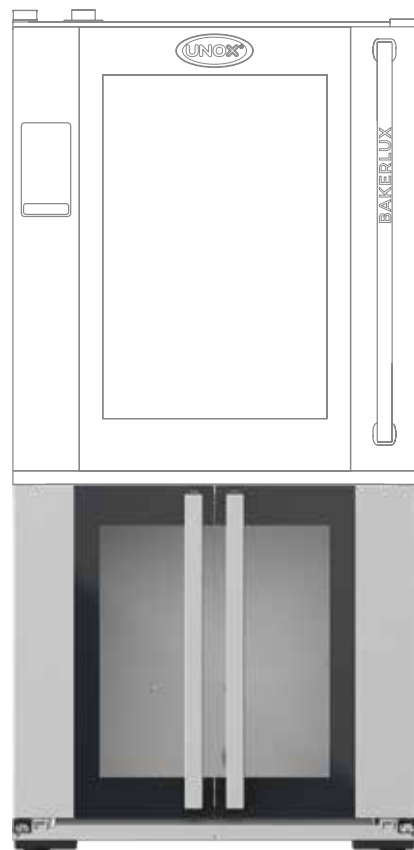


Produktion ohne Unterbrechungen.

Es passt auf Ihre Produkte auf.

Die Gärchränke für die BAKERLUX SHOP.Pro™ Öfen, für die MASTER, TOUCH und LED Versionen, steuern die Temperatur und Feuchtigkeit während des gesamten Gärvorgangs aufs Genaueste, so dass immer gleichbleibende Ergebnisse erzielt werden wie beim traditionellen Gären.

Mit den BAKERLUX SHOP.Pro™ Gärchränken können Sie die gewünschte Feuchtigkeit in der Gärkammer einstellen, so dass Sie jedes Mal für jedes Rezept perfekte Ergebnisse erhalten.



Baking Essentials

Die Baking Essentials Bleche & Roste sind die besten Werkzeuge, die Ihnen zur Verfügung stehen, um das volle Potential der Backtechnologie Ihrer BAKERLUX SHOP.Pro™ Öfen auszuschöpfen.

Jedes verfügt über spezielle Eigenschaften, die gut überlegt, entwickelt und umgesetzt wurden. Jedes entsprechend seines bestimmten Verwendungszweckes. Das perfekte Blech für herausragende Ergebnisse.

PAN.FRY

Emaillbeschichtetes Blech zum Braten von panierten Produkten.



IDEAL FÜR:

- Kroketten
- Panierte Fischfilets
- Panierte Schnitzel
- Paniertes Gemüse

VORTEILE

- Reduziert die Menge an Kochfett und Öl
- Gleichmäßiges Garen an jeder Stelle des Blechs

FORO.BAKE

Backblech Aluminium gelocht.



IDEAL FÜR:

- Gebäck
- Kuchen
- Backen auf Silikonmatten

VORTEILE

- Die gelochte Oberfläche ermöglicht einen besseren Feuchtigkeitsaustausch
- Extra niedrig für maximale Gleichmäßigkeit der Backergebnisse

FAKIRO™

12mm dicke Aluminiumplatte, eine Seite eben, eine Seite mit Rillen.



IDEAL FÜR:

- Pizza
- Focaccia
- Brot
- Sandwiches

VORTEILE

- Focaccias und Sandwiches werden in nur 3 Minuten erhitzt
- 13mm dick für Steinofeneffekt

FORO.BLACK

Backblech Aluminium, Teflon beschichtet.



IDEAL FÜR:

- Croissants
- Frisches Brot
- Plundergebäck
- Gebäck

VORTEILE

- Backpapier wird nicht benötigt
- Extra niedrig für maximale Gleichmäßigkeit der Backergebnisse

FAKIRO.GRILL

12mm dicke Aluminiumplatte, Teflon beschichtet, eine Seite eben, eine Seite mit Rillen.



IDEAL FÜR:

- Pizza
- Focaccia
- Brot
- Sandwiches

VORTEILE

- Pizza mit knusprigem Boden in nur 4 Minuten fertig
- 13mm dick für Steinofeneffekt

FORO.SILICO

15 mm dickes silikonbeschichtetes, perforiertes Aluminiumblech für Gebäck und Backwaren.



IDEAL FÜR:

- Croissants
- Frisches Brot
- Dänische Pasteten
- Gebäck

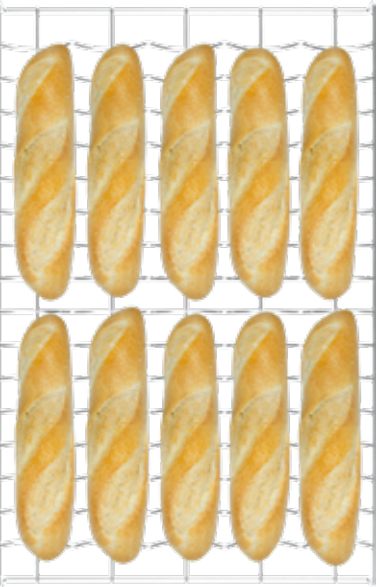
VORTEILE

- Entwickelt für zuckerreiche Backwaren
- Hochtemperaturbeständiges Silikon und kratzfest

ZUBEHÖR

BAGUETTE.GRID

Extrem leichtes verchromtes Blech für 5 große Baguettes.



IDEAL FÜR:

- Gefrorene Baguettes
- Gefrorene Sandwichbaguettes

VORTEILE

- Bis zu 10 Minibaguettes in 18 Minuten backen
- Maximale Wärmeverteilung für schnelles Backen

FORO.BAGUETTE BLACK

Backblech gelocht für 5 Baguettes, Teflon beschichtet.



IDEAL FÜR:

- Frische Baguettes
- Frische Sandwichbaguettes

VORTEILE

- 5 perfekt getrennte und gleichmäßige Baguettes
- Schnelle und einfache Reinigung

BAKE.BLACK

Aluminiumplatte, Teflon beschichtet.



IDEAL FÜR:

- Croissants
- Plundergebäck
- Gebäck

VORTEILE

- Backpapier wird nicht benötigt
- Extra niedrig für maximale Gleichmäßigkeit der Backergebnisse

BAKE

Backblech Aluminium.



IDEAL FÜR:

- Gebäck
- Kuchen
- Backen auf Silikonmatten

VORTEILE

- Dünnes Backblech zur schnellen Wärmeübertragung
- Extra niedrig für maximale Gleichmäßigkeit der Backergebnisse

Als hätte man zwei Hände zusätzlich zur Verfügung.

FORO.BAKE



Verfügbar in den Grössen

600 x 400	Art.: TG 410
460 x 330	Art.: TG 310

FORO.BLACK



Verfügbar in den Grössen

600 x 400	Art.: TG 430
460 x 330	Art.: TG 330

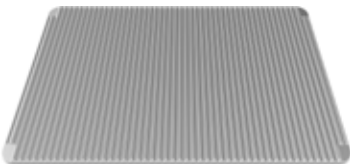
STEEL.BAKE



Verfügbar in den Grössen

600 x 400	Art.: TG 450
-----------	--------------

FAKIRO™



Verfügbar in den Grössen

600 x 400	Art.: TG 440
460 x 330	Art.: TG 335

FAKIRO.GRILL



Verfügbar in den Grössen

600 x 400	Art.: TG 465
-----------	--------------

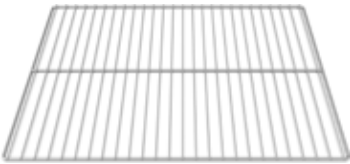
BAKE



Verfügbar in den Grössen

600 x 400	Art.: TG 405
460 x 330	Art.: TG 305

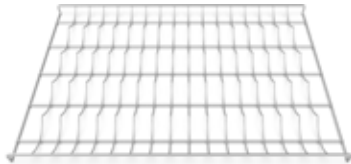
CHROMO.GRID



Verfügbar in den Grössen

600 x 400	Art.: GRP 405
460 x 330	Art.: GRP 305

BAGUETTE.GRID



Verfügbar in den Grössen

600 x 400	Art.: GRP 410
460 x 330	Art.: GRP 310

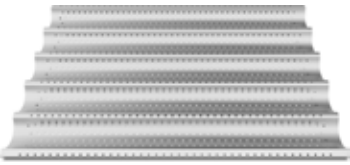
BAKE.BLACK



Verfügbar in den Grössen

600 x 400	Art.: TG 460
-----------	--------------

FORO.BAGUETTE



Verfügbar in den Grössen

600 x 400	Art.: TG 435
-----------	--------------

FORO.BAGUETTE.BLACK



Verfügbar in den Grössen

600 x 400	Art.: TG 445
-----------	--------------

FORO.SILICO



Verfügbar in den Grössen

600 x 400	Art.: TG 415
460 x 330	Art.: TG 315



UNOX.Care Program

Schützen Sie die Leistung, die Sie verdienen.

Der UNOX.Pure Filter verbessert die Wasserqualität durch die Reduzierung der Karbonhärte und schützt den Backraum vor Kalkablagerung und Korrosion, einem bekannten Grund für Fehlfunktionen und Ausfall des Ofens. Die UNOX Filter lassen sich ganz einfach in jedem BAKERLUX SHOP.Pro™ Ofen oder jeder Station installieren.

Für die größeren Öfen, Camilla und Vittoria, empfiehlt sich die UNOX.Pure, während für die kleineren Öfen die Bakery.Pure Pure ausreichend für ein Jahr problemfreies Arbeiten - in fast jedem Umfeld - ist. Die MASTER und TOUCH Paneele zeigen dem Anwender die Menge des gefilterten Wassers der Bakery-Pure und UNOX-Pure an und informieren ihn über den richtigen Zeitpunkt des Filterwechsels, so dass die Benutzung optimiert wird.

UNOX.Pure
Art.: XHC003



Bakery.Pure
Art.: XHC010



DET&Rinse™ SPRAY
Art.: DB1044



Eine wirklich exzellente Produktreihe.



MASTER



TOUCH



TOUCH



LED



GO



TÜRÖFFNUNG VON OBEN NACH UNTEN

4 600 x 400 3 600 x 400 4 460 x 330 3 460 x 330



ROSSELLA



ELENA



ARIANNA



STEFANIA

Art der Türöffnung	
Art des Türschließens	
Abstand zwischen den Blechen	
Frequenz	
Spannung	
Anschlusswert	
Abmessungen WxDxH (mm)	
Gewicht	

Art der Türöffnung	
Art des Türschließens	
Abstand zwischen den Blechen	
Frequenz	
Spannung	
Anschlusswert	
Abmessungen BxTxH (mm)	
Gewicht	

	XEFT-04EU-ETDV	XEFT-03EU-ETDV	XEFT-04HS-ETDV	XEFT-03HS-ETDV
Art der Türöffnung	Türöffnung von oben nach unten	Türöffnung von oben nach unten	Türöffnung von oben nach unten	Türöffnung von oben nach unten
Art des Türschließens	Manuelle	Manuelle	Manuelle	Manuelle
Abstand zwischen den Blechen	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frequenz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Spannung	400 V - 3N	230 V- 1N	230 V- 1N	230 V- 1N
Anschlusswert	6.9 kW	3.5 kW	3.5 kW	3 kW
Abmessungen BxTxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Gewicht	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg

	XEFT-04EU-ELDV	XEFT-03EU-ELDV	XEFT-04HS-ELDV	XEFT-03HS-ELDV
Art der Türöffnung	Türöffnung von oben nach unten	Türöffnung von oben nach unten	Türöffnung von oben nach unten	Türöffnung von oben nach unten
Art des Türschließens	Manuelle	Manuelle	Manuelle	Manuelle
Abstand zwischen den Blechen	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frequenz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Spannung	400 V - 3N	230 V- 1N	230 V- 1N	230 V- 1N
Anschlusswert	6.9 kW	3.5 kW	3.45 kW	3 kW
Abmessungen BxTxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Gewicht	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg

	XEFT-04EU-EGDN	XEFT-03EU-EGDN	XEFT-04HS-EGDN	XEFT-03HS-EGDN
Art der Türöffnung	Türöffnung von oben nach unten	Türöffnung von oben nach unten	Türöffnung von oben nach unten	Türöffnung von oben nach unten
Art des Türschließens	Manuelle	Manuelle	Manuelle	Manuelle
Abstand zwischen den Blechen	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frequenz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Spannung	400 V - 3N	230 V- 1N	230 V- 1N	230 V- 1N
Anschlusswert	6.9 kW	3.5 kW	3.5 kW	3 kW
Abmessungen BxTxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Gewicht	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg

MATIC SEITLICH ANGESCHLAGENE TÜR MIT ÖFFNUNG VON RECHTS NACH LINKS

10 600 x 400 6 600 x 400 4 600 x 400 3 600 x 400 4 460 x 330 3 460 x 330



CAMILLA.MATIC



VITTORIA.MATIC



ROSSELLA.MATIC



ELENA.MATIC



ARIANNA.MATIC



STEFANIA.MATIC

XEFT-10EU-EMRV	XEFT-06EU-EMRV	XEFT-04EU-EMRV	XEFT-03EU-EMRV	XEFT-04HS-EMRV	XEFT-03HS-EMRV
Von rechts nach links	Von rechts nach links	Von rechts nach links	Von rechts nach links	Von rechts nach links	Von rechts nach links
Elektrisches Türschließen	Elektrisches Türschließen	Elektrisches Türschließen	Elektrisches Türschließen	Elektrisches Türschließen	Elektrisches Türschließen
75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	230 V- 1N	230 V- 1N	230 V- 1N
15.5 kW	10.3 kW	6.9 kW	3.5 kW	3.5 kW	3 kW
800x811x952	800x811x682	800x811x502	800x811x427	600x669x502	600x669x427
96 kg	72 kg	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg

XEFT-10EU-ETRV	XEFT-06EU-ETRV	XEFT-04EU-ETRV	XEFT-03EU-ETRV	XEFT-04HS-ETRV	XEFT-03HS-ETRV
Von rechts nach links	Von rechts nach links	Von rechts nach links	Von rechts nach links	Von rechts nach links	Von rechts nach links
Elektrisches Türschließen	Elektrisches Türschließen	Elektrisches Türschließen	Elektrisches Türschließen	Elektrisches Türschließen	Elektrisches Türschließen
75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	230 V- 1N	230 V- 1N	230 V- 1N
15.5 kW	10.3 kW	6.9 kW	3.5 kW	3.5 kW	3 kW
800x811x952	800x811x682	800x811x502	800x811x427	600x669x502	600x669x427
96 kg	72 kg	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg

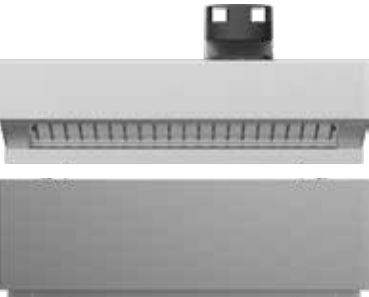
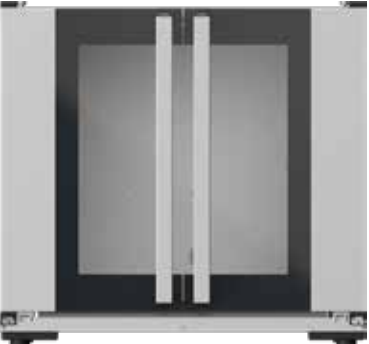
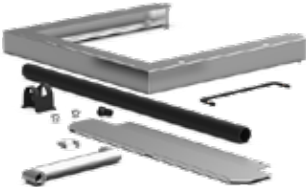
XEFT-10EU-ETRV-MT	XEFT-06EU-ETRV-MT
Von rechts nach links	Von rechts nach links
Manuelle	Manuelle
75 mm	75 mm
50/60 Hz	50/60 Hz
400 V - 3N	400 V - 3N
15.5 kW	10.3 kW
800x811x952	800x811x682
96 kg	72 kg

XEFT-10EU-ETLV	XEFT-06EU-ELRV
Von rechts nach links	Von rechts nach links
Manuelle	Manuelle
75 mm	75 mm
50/60 Hz	50/60 Hz
400 V - 3N	400 V - 3N
15.5 kW	10.3 kW
800x811x952	800x811x682
96 kg	72 kg

XEFT-10EU-EGRN	XEFT-06EU-EGRN
Von rechts nach links	Von rechts nach links
Manuelle	Manuelle
75 mm	75 mm
50/60 Hz	50/60 Hz
400 V - 3N	400 V - 3N
15.5 kW	10.3 kW
800x811x952	800x811x682
96 kg	72 kg

Achtung: Türöffnung von links nach rechts: Beispiel von XEFT-10EU-EMLV (L= left) (R= right)

Fragen Sie nach weiteren Informationen

	600 x 400	460 x 330
HAUBE 	VENTLESS HAUBE Für Modelle: MASTER, TOUCH und LED Frequenz: 50 / 60 Hz - Anschlusswert: 0,2 kW Durchmesser Abluftausgang: 121 mm Min. Luftleistung: 550 m³/h Max. Luftleistung: 750 m³/h Abmessungen: 800x863x276 WxDxH mm Gewicht: 23 kg Art.: XEKHT-HCEU	VENTLESS HAUBE Für Modelle: MASTER, TOUCH und LED Frequenz: 50 / 60 Hz - Anschlusswert: 0,2 kW Durchmesser Abluftausgang: 121 mm Min. Luftleistung: 550 m³/h Max. Luftleistung: 750 m³/h Abmessungen: 600x731x276 WxDxH mm Gewicht: 21 kg Art.: XEKHT-HCHS
	WATERLESS HAUBE Für Modelle: MASTER, TOUCH,LED und GO Frequenz: 50 / 60 Hz Anschlusswert: 0,1 kW Abmessungen: 800x863x205 WxDxH mm Gewicht: 25 kg Art.: XEKHT-ACEU	WATERLESS HAUBE Für Modelle: MASTER, TOUCH,LED und GO Frequenz: 50 / 60 Hz Anschlusswert: 0,1 kW Abmessungen: 600x731x205 WxDxH mm Gewicht: 15 kg Art.: XEKHT-ACHS
		BUILT-IN INSTALLATION KIT Only compatible with ARIANNA models Abmessungen: 600x697x100 WxDxH mm Gewicht: 8,5 Kg
GÄRSCHRANK 	GÄRSCHRANK Für Modelle: MASTER, TOUCH und LED Kapazität: 8 600 x 400 Spannung: 220-240V-1PH+N+PE Frequenz: 50 / 60 Hz Anschlusswert: 1,2 kW Abmessungen: 800x792x750 WxDxH mm Gewicht: 37 kg Art.: XEKPT-08EU-C	GÄRSCHRANK Für Modelle: MASTER, TOUCH und LED Kapazität: 8 460 x 330 Spannung: 220-240V-1PH+N+PE Frequenz: 50 / 60 Hz Anschlusswert: 1,2 kW Abmessungen: 600x711x750 WxDxH mm Gewicht: 35 kg Art.: XEKPT-08HS-C
	GÄRSCHRANK Für Modelle: MASTER, TOUCH und LED Kapazität: 10 600 x 400 Spannung: 220-240V-1PH+N+PE Frequenz: 50 / 60 Hz Anschlusswert: 1,2 kW Abmessungen: 800x792x886 WxDxH mm Gewicht: 42 kg Art.: XEKPT-10EU-C	
MONTAGESET FÜR KOMBIDUO 	MONTAGESET FÜR KOMBIDUO Kompatibel mit allen Modellen. Enthält alle Teile und Verbindungen für die Montage von zwei Öfen übereinander. Art.: XWKQT-00EF-E	MONTAGESET FÜR KOMBIDUO Kompatibel mit allen Modellen. Enthält alle Teile und Verbindungen für die Montage von zwei Öfen übereinander. Art.: XWKQT-00HS-E
	MONTAGESET FÜR KOMBIDUO Includes all the necessary parts for installing any oven stacked on a ROSSELLA in any version. Art.: XWKQT-04EF-E	
UNTERGESTELLE 	UNTERGESTELL HOCH MIT EINHANGGESTELLEN Für Modelle all models. Abmessungen: 794x688x738 WxDxH mm Abstand zwischen den Blechen: 60 mm Gewicht: 10 kg Art.: XEKRT-08EU-H	UNTERGESTELL HOCH MIT EINHANGGESTELLEN Für Modelle all models. Abmessungen: 594x546x783 WxDxH mm Abstand zwischen den Blechen: 60 mm Gewicht: 9 kg Art.: XWKRT-08HS-H
	UNTERGESTELL MITTELHOCH MIT EINHANGGESTELLEN Für Modelle all models. Abmessungen: 794x688x559 WxDxH mm Abstand zwischen den Blechen: 60 mm Gewicht: 7 kg Art.: XEKRT-06EU-M	UNTERGESTELL MITTELHOCH MIT EINHANGGESTELLEN Für Modelle all models. Abmessungen: 594x546x559 WxDxH mm Abstand zwischen den Blechen: 60 mm Gewicht: 6 kg Art.: XWKRT-06HS-M
	UNTERGESTELL NIEDRIG Für Modelle all models. Abmessungen: 794x688x150 WxDxH mm Gewicht: 4 kg Art.: XWKRT-00EF-F	UNTERGESTELL NIEDRIG Für Modelle all models. Abmessungen: 594x546x150 WxDxH mm Gewicht: 3 kg Art.: XWKRT-00HS-F

	600 x 400	460 x 330
WASSERTANK 	WASSERTANK FÜR EINZELNE ÖFEN MIT PUMPE Kompatibel mit: MASTER, TOUCH und LED Art.: XHC021	WASSERTANK FÜR EINZELNE ÖFEN MIT PUMPE Kompatibel mit: MASTER, TOUCH und LED Art.: XHC020
	WASSERTANK FÜR MAXI.LINK LÖSUNGEN Kompatibel mit: MASTER, TOUCH und LED Art.: XHC023	WASSERTANK FÜR MAXI.LINK LÖSUNGEN Kompatibel mit: MASTER, TOUCH und LED Art.: XHC022
	WASSERTANK FÜR GÄRSCHRÄNKE Kompatibel mit: MASTER, TOUCH und LED Art.: XHC024	WASSERTANK FÜR GÄRSCHRÄNKE Kompatibel mit: MASTER, TOUCH und LED Art.: XHC024
	WASSERTANK AUF DEN ÖFEN STELLEN nur verfügbar für Öfen mit Pumpe Art.: XHC026	WASSERTANK AUF DEN ÖFEN STELLEN nur verfügbar für Öfen mit Pumpe Art.: XHC026
WEITERES ZUBEHÖR 	PUMPE Kompatibel mit: MASTER, TOUCH und LED - 600 x 400 & 460 x 330 Modelle. Art.: XHC016	
	SIGNALTON ZUBEHÖRSET Kompatibel mit all 600 x 400 & 460 x 330 Modelle. Art.: XEC015	
	SATZ ROLLEN Kompatibel mit all 600 x 400 & 460 x 330 Modelle. Art.: XUC012	
	SATZ FÜSSE FÜR ÖFEN Kompatibel mit all 600 x 400 Modelle. Art.: XUC035	SATZ FÜSSE FÜR ÖFEN Kompatibel mit all 460 x 330 models. Art.: XUC025
	SATZ FÜSSE FÜR GÄRSCHRANK Kompatibel mit all 600 x 400 & 460 x 330 Modelle. Art.: XUC045	
UNOX.CARE 	UNOX.PURE - FILTERSYSTEM Kompatibel mit: CAMILLA und VITTORIA - MASTER, TOUCH und LED. Art.: XHC003	UNOX.PURE - ERSATZKARTUSCHE Kompatibel mit: CAMILLA und VITTORIA - MASTER, TOUCH und LED. Ersatzkartusche Art.: XHC004
	BAKERY.PURE - FILTERSYSTEM Kompatibel mit: ROSSELLA, ELENA, ARIANNA E STEFANIA - MASTER, TOUCH und LED. Art.: XHC010	BAKERY.PURE - ERSATZKARTUSCHE Kompatibel mit: ROSSELLA, ELENA, ARIANNA E STEFANIA - MASTER, TOUCH und LED. Art.: XHC011
	DET&RINSE™ SPRAY Spray-Reiniger für BAKERLUX SHOP.Pro™ Geräte. Nach Gebrauch entsorgen Sie bitte die Flaschen. Art.: DB1044	
	HANDREINIGUNGSKIT Wasserablauf Anschlussstücke, Ablaufbogen, Verbindungen und eine Flasche SPRAY&Rinse (750ml). Art.: XUC013	
	SCHLAUCHBRAUSESET Enthält Wasserablauf Anschlussstücke, Ablaufbogen, Anti-Tropf-Blechen, Schlauchbrause und eine Flasche SPRAY&Rinse™ (750ml). Art.: XHC027	
INTERNETVERBINDUNG 	ZUBEHÖR ZUM VERBINDEN VON BAKERLUX SHOP.PRO™ MASTER UND TOUCH ZUM INTERNET Kompatibel mit: BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER und TOUCH models.	
	LAN kit Art.: XEC011	
	Wi-Fi kit Art.: XEC012	

Illustratives Bild für das Kit Wi-Fi XEC012

Ausstattungsmerkmale 600 x 400 & 460 x 330

● Standard ○ Optional — Nicht kompatibel	MASTER	TOUCH	LED	CC
BACK MODI				
Backen mit Konvektion (Temperaturbereich 30°C-260°C)	●	●	●	●
Backen mit Dampf und Konvektion (Temperaturbereich 48°C-260°C)	●	●	●	—
Maximale Vorheiztemperatur 260°C	●	●	●	●
FORTSCHRITTLICHE UND AUTOMATISCHE BACKPROGRAMMIERUNG				
Backschritte	9	9	3	3
SCHNELLWAHLPROGRAMME:	—	—	12	12
PROGRAMME:	896	99	99	99
PROGRAMME: Namen und Bilder können gespeicherten Programmen zugeordnet werden	●	●	—	—
PROGRAMME: Rezepte können unter einem Namen gespeichert werden	●	●	—	—
MULTI.Time: Technologie, um bis zu 10 Timer zum Backen von unterschiedlichen Produkten zur selben Zeit zu stellen	●	—	—	—
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE TECHNOLOGIEN				
ADAPTIVE.Cooking™ Technologie: backen Sie ein einzelnes Blech oder mit einer Vollbeschickung mit dem gleichen Backprogramm und erhalten Sie die gleichen Backergebnisse	●	—	—	—
AUTO.Soft Technologie: regelt die Temperatur, um eine vollständige Gleichmässigkeit zu gewährleisten	●	—	—	—
SMART.Preheating Technologie: der Ofen heizt auf die gewünschte Temperatur vor, unter Berücksichtigung seiner letzten Verwendung	●	—	—	—
AUTO.MATIC: automatisches Auslösen der Tür, das die Unterbrechung des Garprozesses nach dem Ende des Programms gewährleistet. Das garantiert immer ausgezeichnete Ergebnisse.	●	●	—	—
UNOX INTENSIVE COOKING TECHNOLOGIEN				
AIR.Plus-Technologie: duale Lüftergeschwindigkeit	●	●	●	—
AIR.Plus-Technologie: mehrere Ventilatoren mit reversierenden Lüftermotoren	●	●	●	●
STEAM.Plus-Technologie: Beschwadung durch den Benutzer programmierbar (20-40-60-100%)	●	●	●	—
DRY.Plus-Technologie: hochleistungsfähiger Feuchtigkeitssentzug	●	●	●	●
EFFICIENT.Power™: in 300 Sekunden von 60 auf 260°C	●	●	●	●
EFFICIENT.Power™: ENERGY STAR Zertifikat	●	●	●	●
DATA DRIVEN COOKING TECHNOLOGIEN				
Ethernet-Verbindungsplatine, um den Ofen mit ddc.unox.com und der UNOX App verbunden zu halten	○	○	—	—
DDC STATS: Gerätelauzeit - und Verbrauchsbericht	●	—	—	—
BACKSTATIONEN				
MAXI.LINK Technologie: Es ermöglicht Ihnen, Einheiten mit zwei gestapelten Öfen zu erstellen	●	●	●	—
THERMISCHE ISOLATION UND SICHERHEIT				
Protek.SAFE™-Technologie: höchste termische Effizienz und Arbeitssicherheit	●	●	●	●
Protek.SAFE™-Technologie: Motorstopp beim Öffnen der Tür, um Energieverlust zu vermeiden	●	●	●	●
TÜRÖFFNUNG				
Manuell von oben nach unten	—	●	●	●
Elektromechanisch und automatisch öffnende seitlich angeschlagene Tür (von links nach rechts, nur bei den Matic Versionen)	●	●	—	—
Manuell öffnende seitlich angeschlagene Tür (von links nach rechts)	—	—	●	●
ARBEITSERLEICHTERnde FUNKTIONEN				
Vorheiztemperatur bis zu 260°C durch den Benutzer für jedes Programm einstellbar	●	●	●	●
Restbackzeit-Anzeige	●	●	●	●
Dauerbetrieb Funktion INF	●	●	●	●
Anzeige der Ist- und Sollwerte für Backzeit, Backraumtemperatur, Feuchtigkeit und Lüftergeschwindigkeit	●	●	●	●
Wählbare Temperatureinheiten: Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F)	●	●	●	●
TECHNISCHE DETAILS				
L-förmige Einhangschienen aus rostfreiem Stahl (nur bei den CAMILLA und VITTORIA Modellen)	●	●	●	●
Einhangschienen aus verchromtem Stahl (nur bei den ELENA und ROSSELLA Modellen)	●	●	●	●
Einhangschienen aus verchromtem Stahl mit Anti-Kipp- System (nur bei den STEFANIA und ARIANNA Modellen)	●	●	●	●
Versiegelte Steuerplatine, damit die Leiterplatte nicht mit Dampf in Kontakt kommt (IPX4)	●	●	●	●
Niedriges Gewicht durch die Verwendung von innovativem Material	●	●	●	●
Türöffnungsschalter	●	●	—	—
Sicherheitsthermostat	●	●	●	●
Schwenkbare Innenscheibe für eine leichte Reinigung (nur bei den Modellen mit seitlich angeschlagenen Türen)	●	●	●	●
Leicht zu reinigende Innenscheibe (nur bei den Modellen mit Von oben nach unten)	—	●	●	●



LONGLife4

Optionale Garantieverlängerung auf Ersatzteile bis zu 4 Jahre bzw. 10.000 Betriebsstunden*

Der greifbare Beweis der Qualität und Zuverlässigkeit der BAKERLUX SHOP.Pro™ Öfen. UNOX bietet Ihnen eine Garantieverlängerung auf Ersatzteile bis zu 4 Jahre bzw. 10.000 Betriebsstunden und auf Arbeit bis zu 2 Jahre bzw. 10.000 Betriebsstunden. Die Aktivierung der LONG.Life4 Garantie ist einfach. Sie müssen lediglich Ihren BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER oder TOUCH Ofen über ein Ethernetkabel (LAN) oder per WiFi-Set auf der UNOX Webseite registrieren.

ZUBEHÖR ZUM VERBINDEN
BAKERLUX SHOP.PRO™ MASTER UND TOUCH ZUM INTERNET

Art.: XEC011 LAN kit

Art.: XEC012 Wi-Fi kit



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA

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

GB - UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd.
E-mail: info.uk@unox.com
Tel: +44 1252 851 522

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA

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

BG - БЪЛГАРИЯ

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

NL - NETHERLANDS

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

DE - DEUTSCHLAND

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

IE - IRELAND

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

HR - HRVATSKA

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

AT - ÖSTERREICH

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

PL - POLSKA

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

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

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

ES - ESPAÑA

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

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY

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

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ

UNOX РОССИЯ
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES

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

PT - PORTUGAL

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

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA

UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

AR - ARGENTINA

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

CO - COLOMBIA

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

BR - UNOX BRASIL

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

MX - MEXICO

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

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA

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

PH - PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES
E-mail: Order.Asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

AU - AUSTRALIA

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

UZ - UZBEKISTAN

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

KR - 대한민국

UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.kr@unox.com
전화: +82 2 69410351

AC - OTHER

ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: Order.Asia@unox.com
Tel: +603-58797700

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU

UNOX TAIWAN
E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

MY - MALAYSIA

& SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: Order.Asia@unox.com
Tel: +603-58797700

CN - 中华人民共和国

UNOX TRADING (SHANGAI)
Ltd. CO.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

NZ - NEW ZEALAND

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

AE - U.A.E.

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

ID - INDONESIA

UNOX INDONESIA
E-mail: Order.Asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

IN - INDIA

UNOX INDIA PRIVATE LIMITED
E-mail: info.in@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

unox.com

