



BAKERLUX SHOP.Pro™



DEUTSCH

Als Beitrag zum Umweltschutz haben wir uns dazu entschlossen, unsere Kataloge zu digitalisieren und durch dieses Leaflet zu ersetzen. Mit dieser Entscheidung haben wir den Papierverbrauch **um rund 95 % reduziert**. Um den kompletten Katalog in digitaler Form herunterzuladen, scanne einfach den QR-Code. Du möchtest mehr wissen? Dann besuche doch unsere Website und chatte mit uns!



Konfiguriere Deinen
BAKERLUX SHOP.Pro™
auf unox.com

LI274QA1

Jedes detail zählt...

...was vor und während des Kochens passiert, die unterschiedlichen Beladungsmengen, die Eigenschaften der Lebensmittel und die einzigartigen Fähigkeiten Deines Teams.



Konvektionsöfen

Die BAKERLUX SHOP.Pro™ GO Konvektionsöfen und die BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH & LED Konvektionsöfen mit Möglichkeit der Feuchtigkeitszugabe bieten unter allen Arbeitsbedingungen Spitzenleistungen und nutzen intelligente Technologien, um Dein Team zu unterstützen.

BAKERLUX SHOP.PRO™-Backöfen gibt es in vier Versionen, um allen Anforderungen gerecht zu werden.



BAKERLUX SHOP.Pro™
CAMILLA

Supermärkte
mit Brotabteilung



BAKERLUX SHOP.Pro™
VITTORIA

Coffee Shops
und Fast-Food-Ketten



BAKERLUX SHOP.Pro™
ROSSELLA

Geschäfte oder
Bäckereien mit wenig Platz



BAKERLUX SHOP.Pro™
ELENA

Kleine Cafés
und Imbisse

Einzigartige Leistung

Die intelligenten UNOX-Technologien wurden entwickelt, damit Du das Meiste aus Deiner Arbeit holen kannst und immer perfekte Ergebnisse erzielst.



20
Demi
Baguettes
18 minuten



46
Apfeltaschen
22 minuten



52
leckere
Kekse
16 minuten



48
duftende
Croissants
20 minuten



120
Mini-Pizzen
18 minuten



48
Würstchen
im Blätterteig
21 minuten

Die Daten beziehen sich auf eine volle Ladung von 4 600x400 Blechen

UNOX Garantie

Die erweiterte Garantie LONG.Life 4 ist der Beweis für die Zuverlässigkeit von UNOX; Sie sichert Deine Investition langfristig. Die Aktivierung der Garantie ist ganz einfach.



1.
Verbinde den Ofen
mit dem Internet



2.
Registriere den Ofen
auf ddc.unox.com



3.
Aktiviere die **LONG.Life 4-Garantie**
auf unox.com



4.
4 Jahre / 10.000 Stunden
sorgenfrei

* Kontrollieren Sie die Garantiebedingungen für Ihr Land auf unserer Website unox.com

MASTER

Der BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER ist die fortschrittlichste Version der SHOP.Pro™-Reihe: mit 7"-Touchscreen-LCD-Display, Künstlicher Intelligenz und Internetanschluss.

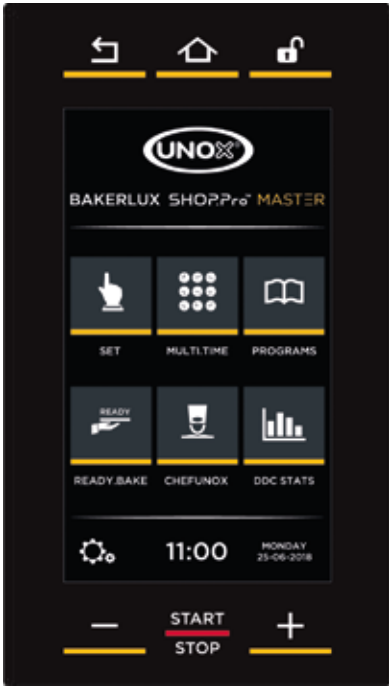
Bei der MASTER-Version kannst Du eine Kondensationshaube oder eine wasserlose Abzugshaube sowie einen LIEVOX-Gärschrank installieren.

Intelligent

Spitzentechnologie für ein tadelloses Ergebnis.

Zuverlässig

Wiederholbare Ergebnisse, schnelle Ausführung und Energieeinsparung.



- 

Backschritte
9 Schritte
- 

ADAPTIVE.Cooking
Perfekte Ergebnisse. Immer.
- 

Speicherbare Programme
896
- 

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

AUTO.Soft
Sanfte Garfunktion.
- 

Intelligente Abläufe
CHEFUNOX
MULTI.TIME
- 

Gebläsedrehzahl
2 Geschwindigkeiten
- 

SMART.Preheating
Clever vorheizen.
- 

Wi-Fi & Lan
(optionales Zubehör)

TOUCH

Der BAKERLUX SHOP.Pro™ in der TOUCH-Version ist mit einem 2,4"-LCD-Display ausgestattet, auf dem die Programme intuitiv über Bilder erkennbar sind.

Du kannst zusätzlich eine Kondensationshaube oder eine wasserlose Abzugshaube installieren.

Präzise

Tadellose Ergebnisse auch bei empfindlichen Produkten.

Intuitiv

Programme können mit Bildern gespeichert werden.



- 

Backschritte
9 Schritte
- 

Speicherbare Programme
896
- 

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

Wi-Fi & Lan
(optionales Zubehör)
- 

Gebläsedrehzahl
2 Geschwindigkeiten



LED

Der BAKERLUX SHOP.Pro™ in LED-Ausführung ist ein Konvektionsofen, bei dem Du während des Backens Feuchtigkeit zuführen und die Belüftung reduzieren kannst.

Bei der LED-Version kannst Du eine Abzugshaube mit Dampfkondensation und hoher Filterleistung oder eine wasserlose Abzugshaube installieren, welche keinen Wasseranschluss benötigt.

Konkret

Empfindliche und schwierige Backvorgänge managen.

Komplett

Belüftungs und Feuchtigkeitskontrolle.



- 

Backschritte
9 Schritte
- 

Speicherbare Programme
99
- 

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

Gebläsedrehzahl
2 Geschwindigkeiten

GO

Die BAKERLUX SHOP.Pro™ GO Version ist ein einsatzstarker Umluftofen, der speziell zum Backen von tiefgekühlten Backwaren entwickelt wurde.

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO Backöfen können mit einer wasserlosen Abzugshaube ausgestattet werden, welche keinen Wasseranschluss benötigt.

Essenziell

Einfach backen, kein Geruch.

Einfach

Perfekt auf den Punkt, jedes Mal.

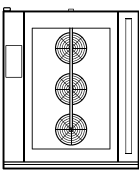
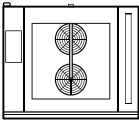
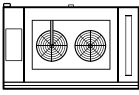
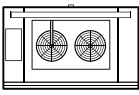
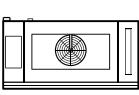
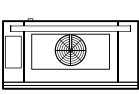
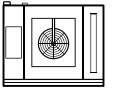
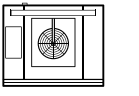
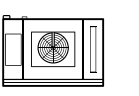
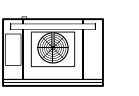


- 

Backschritte
9 Schritte
- 

Speicherbare Programme
99

Die größte Auswahl an Konvektionsofen

				
Capacity	10 600x400	6 600x400		
Power	15,5 kW	10,3 kW		
Dimensions (l x p x h)	800x811x952 mm	800x811x682 mm		
				
Capacity	4 600x400	4 600x400	3 600x400	3 600x400
Power	6,9 kW	6,9 kW	3,5 kW	3,5 kW
Dimensions (l x p x h)	800x811x502 mm	800x811x500 mm	800x811x427 mm	800x811x425 mm
				
Capacity	4 460x330	4 460x330	3 460x330	3 460x330
Power	3,5 kW	3,5 kW	3 kW	3 kW
Dimensions (l x p x h)	600x669x502 mm	600x669x500 mm	600x669x427 mm	600x669x425 mm