

BakerLux™





Efficace. A tout point de vue.

INDEX

| | |
|------------------------------------------------------|-------|
| Technologies | 4 - 7 |
| AIR.Plus - STEAM.Plus | |
| DRY.Plus - Baking Essentials | |
| Fours 600x400 | 8 |
| Equipements complémentaires & Accessoires | 9 |
| Détails techniques | 10 |
| Dotations | 11 |



AIR.Plus

Uniformité de cuisson sans compromis.

Dans les fours **BakerLux™** l'étude des flux d'air à l'intérieur de la chambre de cuisson est primordiale car c'est justement l'air qui permet de transférer la chaleur aux aliments. C'est donc l'élément principal lors de la cuisson des produits.

La technologie AIR.Plus d'**UNOX**, appliquée aux fours de la gamme **BakerLux™**, garantit une distribution parfaite de l'air et de la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson, avec la certitude d'obtenir un résultat de cuisson uniforme sur toute la surface de la plaque de cuisson et sur l'ensemble de celles-ci, de la plus haute à la plus basse.

Dans les fours **BakerLux™** l'inversion du sens de rotation des turbines ainsi que la vitesse élevée des moteurs, garantissent des résultats excellents sur chaque plaque sans augmenter les temps de cuisson.

Les fours **BakerLux™** disposent de deux vitesses pour régler le flux d'air en fonction du plat à cuire ou de la typologie de cuisson que vous souhaitez effectuer.

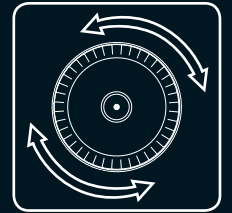
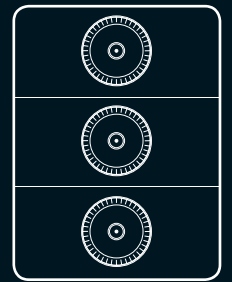
STEAM.Plus

Humidité. Chaque fois que vous en avez besoin.

En pâtisserie et panification l'utilisation efficace de l'humidité favorise, dans les premières minutes de cuisson, le développement correct de la structure interne des produits.

C'est justement la quantité d'humidité introduite qui peut faire la différence tant sur les caractéristiques gustatives que sur le temps de cuisson du produit.

A travers la technologie STEAM.Plus les fours **BakerLux™** permettent d'introduire l'humidité dans la chambre de cuisson à partir d'une température de 48 °C jusqu'à 260 °C.



48 - 260 °C



DRY.Plus

**L'exaltation du goût et de la forme.
Croquant à l'extérieur et tendre à l'intérieur.**

En pâtisserie et panification la présence excessive d'humidité lors des premières phases de cuisson des produits poussés peut compromettre le résultat voulu.

La technologie DRY.Plus permet d'extraire l'air humide de la chambre de cuisson, provenant des produits enfournés ou bien éventuellement généré par le système STEAM.Plus lors d'une étape de cuisson précédente.

Ainsi les goûts des produits sont exaltés avec la certitude d'un résultat toujours à l' hauteur des attentes. Ensuite l'intégrité du produit et sa consistance sont garanties durant de nombreuses heures après le terme de la cuisson.

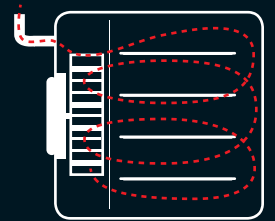
Baking Essentials

**Innovants et fonctionnels.
Essentiels pour votre travail quotidien.**

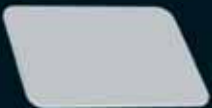
Dans la recherche d'UNOX, appliquée aux processus de cuisson, une attention particulière a été accordée aux outils auxiliaires du four, ne pouvant pas manquer pour en augmenter la polyvalence et les méthodes d'utilisation quotidien.

Pour toute typologie de produit il y a une Baking Essentials: de la pâte feuilletée à la génoise, des biscuits à la pâte à choux, des focacce fines au panettone et produit poussés.

L'innovante série de plaques et grilles Baking Essentials vous permettra d'expérimenter des typologies de cuisson, possible jusqu'à aujourd'hui, exclusivement grâce à l'utilisation d'équipements professionnels, comme les fours à pizza ou les fours statiques à pâtisserie.



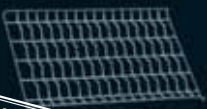
FAKIRO™



Black.Bake



Baguette



Black.Baguette



Fours 600x400



Version Dynamic



Capacité
 Distance entre niveaux
 Fréquence
 Voltage
 Puissance électrique
 Puissance gaz nominale max.
 Dimensions LxPxH (mm)
 Poids



Capacité
 Distance entre niveaux
 Fréquence
 Voltage
 Puissance électrique
 Puissance gaz nominale max.
 Dimensions LxPxH (mm)
 Poids

Version Manual



Capacité
 Distance entre niveaux
 Fréquence
 Voltage
 Puissance électrique
 Puissance gaz nominale max.
 Dimensions LxPxH (mm)
 Poids



Capacité
 Distance entre niveaux
 Fréquence
 Voltage
 Puissance électrique
 Puissance gaz nominale max.
 Dimensions LxPxH (mm)
 Poids

Equipements complémentaires & Accessoires



XB 895

10 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
400 V ~ 3N
15,8 kW
-
860x882x1250
112 Kg



XB 695

6 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
400 V ~ 3N
10,5 kW
-
860x882x930
80 Kg



XB 893

10 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
400 V ~ 3N
15,8 kW
-
860x882x1250
112 Kg



XB 813 G

10 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
1 kW
G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW
860x882x1464
134 Kg



XB 693

6 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
400 V ~ 3N
10,5 kW
-
860x882x930
80 Kg



XB 613 G

6 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
0,7 kW
G20, G30: 17,5 kW / G25: 14,6 kW
860x882x1144
108 Kg



**Hotte avec condenseur de vapeur
(Version Dynamic contrôle digitale)**
Voltage: 230 V ~ 1N
Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 200 W
Diamètre de sortie: 121 mm
Flux d'air min.: 550 m³/h
Flux d'air max.: 750 m³/h
Dimensions: 860x1028x297 LxPxH mm
Art.: XC 418



**Étuve de fermentation
(Version Dynamic contrôle digitale)**
Capacité: 12 600x400
Distance entre niveaux: 75 mm
Voltage: 230 V ~ 1N
Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 2,4 kW
Température max: 50 °C
Dimensions: 862x890x805 LxPxH mm
Poids: 38 Kg
Art.: XL 415



Étuve avec contrôle manuel
Capacité: 12 600x400
Distance entre niveaux: 75 mm
Voltage: 230 V ~ 1N
Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 2,4 kW
Température max: 70 °C
Dimensions: 862x890x805 LxPxH mm
Poids: 38 Kg
Art.: XL 413



Placard neutre
Capacité: 7 600x400
Distance entre niveaux: 57 mm
Dimensions: 860x772x675 LxPxH mm
Poids: 25 Kg
Art.: XR 258



Piètement formant support haut ouvert
Dimensions: 842x665x692 LxPxH mm
Poids: 11 Kg
Art.: XR 168



Support latéral - Kit pour les stands
Pour le modèle: XR 168
Capacité: 7 600x400
Distance entre niveaux: 60 mm
Poids: 3 Kg
Art.: XR 727



Kit roulettes avec chaines de sécurité
Pour les modèles:
XL 415/ XL 413/ XR 258/ XR 168
Kit complet de 4 roulettes:
2 roulettes avec freins - 2 roulettes sans freins
Art.: XR 622

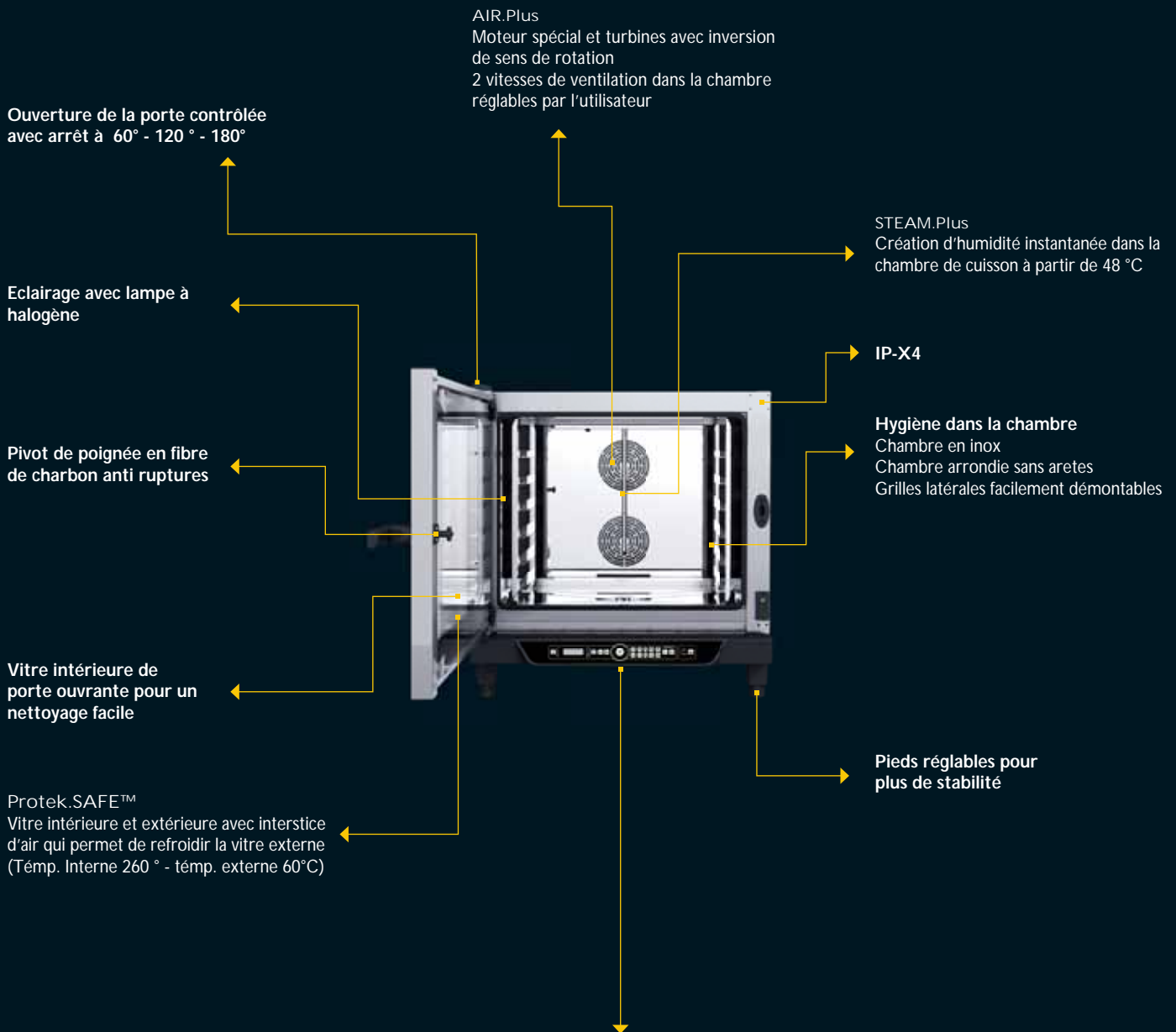


Kit roulettes avec chaines de sécurité
Pour les modèles:
XB 895/ XB 695/ XB 893/ XB 693
Kit complet de 4 roulettes:
2 roulettes avec freins - 2 roulettes sans freins
Art.: XR 624



Kit douchette
Art.: XC 208

Détails techniques

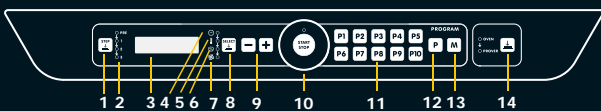


Dynamic et Manual.

Chaque tableau de contrôle est personnalisé et conçu pour une utilisation facile et rapide du four

CONTRÔLE

Contrôle Dynamic



- | | |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 1- Touche sélection étapes de cuisson | 8- Touche sélection temps, température, humidité et ventilation |
| 2- LED étape de cuisson | 9- Touches augmentation/réduction des paramètres de cuisson |
| 3- Visualisation paramètres de cuisson | 10- START/STOP cycle de cuisson |
| 4- LED temps de cuisson | 11- Touche sélection programme préconfiguré |
| 5- LED température de cuisson | 12- Touche retour à la modalité programmes |
| 6- LED humidité | 13- Touche mémorisation programmes |
| 7- LED ventilation | 14- Sélection four et étuve |

Contrôle Manual



- | |
|------------------------------------------------------------------------|
| 1- LED thermostat de température |
| 2- Bouton configuration temps de cuisson |
| 3- Bouton de température de cuisson |
| 4- Bouton pour l'introduction de l'humidité dans la chambre de cuisson |
| 5- Touche d'activation de la vitesse ralentie |

Equipements

■ Standard

□ Optionnel

- Non disponible

Dynamic

Manual

MODALITE DE CUISSON

Cuisson à Convection avec température variable de 30 °C à 260 °C

■

■

Cuisson à Convection + Humidité avec température variable de 48 °C à 260 °C

■

■

Température maximum de pre-chauffage à 260° C

■

■

DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

Technologie AIR.Plus: turbines à inversion de sens de rotation

■

■

Technologie AIR.Plus: 2 vitesses de flux d'air dans la chambre, configurables par l'utilisateur

■

■

GESTION DU CLIMA DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

Technologie DRY.Plus: extraction rapide de l'humidité dans la chambre de cuisson

■

■

Technologie STEAM.Plus: introduction de l'humidité variable de 20 à 100 % configurable par le contrôle électronique

■

-

Technologie STEAM.Plus: introduction manuelle de l'humidité

-

■

BRÔLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHERIQUE

Système Spido.GAS™: prédisposition pour raccordement alimentation gaz G20 / G25 / G30 / G31 (seulement pour les modèles gaz)

-

■

Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique (seulement pour les modèles gaz)

-

■

Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz (seulement pour les modèles gaz)

-

■

FONCTIONS AUXILIAIRES

99 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 3 étapes de cuisson + préchauffer

■

-

Technologie Protek.SAFE™: efficacité thermique et sécurité du lieu de travail (surface et vitre extérieure froides)

■

■

Visualisation du temps nécessaire pour la fin du programme de cuisson configuré

■

■

Fonctionnement continu «INF»

■

■

Visualisation de la valeur nominale de la température de la chambre

■

-

Fonction COOL pour la baisse de la température de la chambre

■

-

Unité de température en °C ou en °F

■

-

PORTE BREVETE

Charnières de porte réalisées en techno polymère à haute résistance et auto lubrifiant

■

■

Porte réversible, même après l'installation

■

■

Positions d'arrêt de la porte à 60°-120°-180°

■

■

DETAILS TECHNIQUE

Chambre en acier inox AISI 304 à haute résistance avec bords arrondis pour une hygiène et nettoyage maximales

■

■

Eclairage de la chambre à travers lampes halogènes

■

■

Pivot de poignée en fibre de carbone anti ruptures

■

■

Vitre intérieur porte ouvrable pour faciliter le nettoyage

■

■

Supports pour les plaques en tôle pliée à L

■

■

Structure light weight - heavy duty avec utilisation de matériaux innovants

■

■

Système d'auto-détection des problèmes ou cassures

■

-

Porte USB et LAN

□

-

Limiteur de température de sécurité

■

■

EUROPE

ITALY
UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 511

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

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

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

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

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

AMERICA

U.S.A. & CANADA
UNOX INC.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

ASIA

ASIA PACIFIC COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +6 010 400 2700

OCEANIA

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

AFRICA

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

INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.com
Tel.: +39 049 86 57 511

L12288A3 - Imprimé: 04-2013
Photos non contractuelles imprimées par nos soins.
Tout ce qui est indiqué dans ce catalogue peut faire l'objet de modifications et peut être changé sans prévenition.



UNOX France
9 rue d'Hanoi - 69626 - Villeurbanne - Cedex
Tel.: 04.78.17.35.39 - Fax: +39 049 86.57.551
info@unox.fr www.unox.com

