



BAKERLUX™

BAKERLUX™

Dotación

■ De serie □ Opcional - No disponible

Dynamic
Manual

MODOS 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 pre-calentamiento 260 °C	■	■

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de marcha	■	■
Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades de flujos de aire en cámara configurables por el usuario	■	■

CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

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

QUEMADOR ATMOSFERICO CON ALTAS PRESTACIONES

Tecnología Spido.GAS™: predisposición para conexión alimentación gas G20 / G25 / G30 / G31 (Sólo para hornos gas)	-	■
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos con alto rendimiento para una distribución simétrica del calor (Sólo para hornos gas)	-	■
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución (Sólo para hornos gas)	-	■

FUNCIONALIDADES AUXILIARES

99 Programas memorizables, cada uno constituido por 3 pasos de cocción y pre-calentamiento	■	-
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 de la temperatura de cámara	■	-
Función «COOL» para reducir la temperatura de cámara	■	-
Unidad de temperatura configurable por el usuario en °C o °F	■	-

PUERTA PATENTADA

Bisagras de puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubrificantes	■	■
Puerta reversible incluso después de la instalación (escluidos lo modelo 16 600x400)	■	■
Posiciones de abertura 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 light weight - heavy duty con uso de materiales innovadores	■	■
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o daños	■	-
Puerta USB y LAN	□	-
Limitador de temperatura de seguridad	■	■

HORNOS BAKERLUX™.600x400 *Dynamic***10 600x400**

Modelos	XB 895
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	15,8 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x882x1250
Peso	112 kg
PRECIO	4 500,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

**6 600x400**

Modelos	XB 695
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	10,5 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x882x930
Peso	80 kg
PRECIO	3 100,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

APARATOS COMPLEMENTARIOS & ACCESORIOS BAKELUX 600x400



Cámara de Fermentación
Controlado electrónicamente sólo por los hornos *Dynamic*
Capacidad: 12 600x400
Distancia: 75 mm
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia eléctrica: 2,4 kW
Temperatura máx: 50 °C
Dimensiones: 862x890x805 WxDxH mm
Peso: 38 Kg

Art.: XL 415 1 650,00 €



Armario neutro
Capacidad: 7 600x400
Distancia: 57 mm
Dimensiones: 860x772x676 WxDxH mm
Peso: 25 Kg

Art.: XR 258 1 520,00 €



Cámara de Fermentación con control manual
Capacidad: 12 600x400
Distancia: 75 mm
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia eléctrica: 2,4 kW
Temperatura máx: 70 °C
Dimensiones: 862x890x805 WxDxH mm
Peso: 38 Kg

Art.: XL 413 1 650,00 €



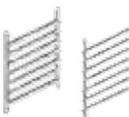
Stand abierto alto
Dimensiones: 842x665x692 WxDxH mm
Peso: 11 Kg

Art.: XR 168 410,00 €



Campana con condensador de vapor
Controlado electrónicamente sólo por los hornos *Dynamic*
Voltaje: 230 V- 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia eléctrica: 200 W
Diámetro salida humos: 121 mm
Capacidad mínima: 550 m3/h; Capacidad máxima: 750 m3/h
Dimensiones: 860x1028x297 WxDxH mm

Art.: XC 418 1 490,00 €



Kit soportes laterales para stand
Para modelo: XR 168
Capacidad: 7 600x400
Distancia: 60 mm
Peso: 3 Kg

Art.: XR 727 116,00 €



Kit primera instalación horno individual
El kit incluye conexión escape hídrico y sifón.

Art.: XUC 001 165,00 €



Kit ruedas con cadenas ajuste pared
Para modelos: XL 415/ XL 413/ XR 258/ XR 168
Kit completo de 4 ruedas:
2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno.

Art.: XUC010 220,00 €



Kit ducha

Art.: XC 208 126,00 €

HORNOS BAKERLUX™.

600x400 *Manual*



16 600x400



Modelos	XB 1083
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	29,7 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	866x997x1863
Peso	177 kg
PRECIO	8 800,00 €

CARRO PORTABANDEJAS EXTRAIBLE, INCLUIDO.



10 600x400



Modelos	XB 893
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	15,8 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	860x882x1250
Peso	112 kg
PRECIO	4 200,00 €



Modelos	XB 813 G
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	1 kW
Potencia gas nominal max.	G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x882x1464
Peso	134 kg
PRECIO	5 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €



6 600x400



Modelos	XB 693
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	10,5 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	860x882x930
Peso	80 kg
PRECIO	2 900,00 €



Modelos	XB 613 G
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	0,7 kW
Potencia gas nominal max.	G20, G30: 17,5 kW / G25: 14,6 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x882x1144
Peso	108 Kg
PRECIO	3 850,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

APARATOS COMPLEMENTARIOS & ACCESORIOS BAKERSKOP

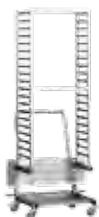
600x400

**Cámara de Fermentación con control manual**

Voltaje: 230 V- 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia eléctrica: 2,4 kW
Temperatura máx.: 70 °C
Dimensiones: 866x950x1879 WxDxH mm
Peso: 100 Kg

Art.: XL 1003**3 250,00 €****Armario neutro**

Capacidad: 7 600x400
Distancia: 57 mm
Dimensiones: 860x772x676 WxDxH mm
Peso: 25 Kg

Art.: XR 258**1 520,00 €****Carro portabandejas**

Para modelos: XB 1083/ XL 1003
Capacidad: 16 600x400
Distancia: 80 mm
Dimensiones: 730x555x1790 WxDxH mm
Peso: 25 Kg

Art.: XCB 1001**1 400,00 €****Personalización del carro**

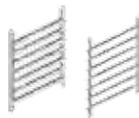
Capacidad y distancia entre las bandejas pueden realizarse según solicitud específica. Cantidad mínima: 2 carros - Precio adjunto para carro: **100,00 €**

**Stand abierto alto**

Dimensiones: 842x665x692 WxDxH mm
Peso: 11 Kg

Art.: XR 168**410,00 €****Cámara de Fermentación con control manual**

Capacidad: 12 600x400
Distancia: 75 mm
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia eléctrica: 2,4 kW
Temperatura máx.: 70 °C
Dimensiones: 862x890x805 WxDxH mm
Peso: 38 Kg

Art.: XL 413**1 650,00 €****Kit soportes laterales para stand**

Para modelo: XR 168
Capacidad: 7 600x400
Distancia: 60 mm
Peso: 3 Kg

Art.: XR 727**116,00 €****Kit primera instalación horno individual**

El kit incluye conexión escape hídrico y sifón.
(escluidos lo modelo 16 600x400)

Art.: XUC 001**165,00 €****Kit ruedas con cadenas ajuste pared**

Para modelos: XL 413/ XR 258/ XR 168
Kit completo de 4 ruedas:
2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno.

Art.: XUC 010**220,00 €****Kit ducha****Art.: XC 208****126,00 €**

600x400 BAKING ESSENTIALS

	Bake Bandeja aluminio perforada para productos de pastelería y panificación 600x400x15 mm Pedido mínimo 2 piezas	Art.: TG 410	25,00 €
	Black.Bake Bandeja aluminio perforada antiadherente para productos de pastelería y panificación 600x400x15 mm	Art.: TG 430	35,00 €
	FAKIRO™ Plancha aluminio lisa-rayada para pizza y focaccia 600x400 mm	Art.: TG 440	118,00 €
	Baguette Parrilla cromada 5 canales para baguette precocida 600x400 mm	Art.: GRP 410	24,00 €
PATENTADO			
	Black.Baguette Bandeja aluminio perforada antiadherente 5 canales para baguette fresca 600x400 mm	Art.: TG 435	52,00 €
	Baguette Bandeja aluminio perforada 5 canales para baguette precocida 600x400 mm	Art.: TG 445	40,00 €

600x400 COOKING ESSENTIALS

	Pollo Parrilla INOX para cocer 10 pollos a la parrilla 600x400 mm	Art.: GRP 430	128,00 €
	Pollo.Grill Parrilla INOX para cocer 4 pollos a la diablo 600x400 mm	Art.: GRP 425	102,00 €

600x400 BANDEJAS Y PARRILLAS

	Bandeja aluminio 600x400x15 mm Pedido mínimo 2 piezas	Art.: TG 405	21,00 €
	Bandeja INOX 600x400x20 mm	Art.: TG 450	64,00 €
	Parrilla lisa cromada 600x400 mm	Art.: GRP 405	16,00 €

ACCESORIOS PARA BANDEJAS



Carro portabandejas
Capacidad: 18 400x600
Distancia entre bandejas: 80 mm
Dimensiones: 526x695x1700 WxDxH mm
Peso: 15 Kg

Art.: XT B0003

820,00 €



Carro portabandejas
Capacidad: 18 600x400
Distancia entre bandejas: 80 mm
Dimensiones: 726x495x1701 WxDxH mm
Peso: 15 Kg

Art.: XT B0005

820,00 €

UNOX.Care Program.

	<p>UNOX.Pure-RO El sistema UNOX.Pure-RO XHC002 emplea la tecnología de filtración del agua a osmosis inversa protegiendo la cámara de cocción de cualquier forma de corrosión y sedimento calcáreo. El sistema UNOX.Pure-RO filtra las partículas sólidas y eventuales iones metálicos como plomo y cobre. UNOX.Pure-RO está equipado con una bomba que permite compensar la falta de presión en la red hídrica. Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia Eléctrica: 230 W - Dimensiones: 230x540x445 WxDxH mm - Peso: 16 Kg</p>
	<p>Art.: XHC002 1 200,00 €</p>
	<p>Cartucho UNOX.Pure-RO</p>
	<p>Art.: XHC006 220,00 €</p>
	<p>UNOX.Pure El sistema de filtración XHC003 mejora la calidad del agua reduciendo de manera significativa la dureza de los carbonatos evitando los restos calcáreos en el interior del horno. El control MASTER.Touch de los hornos BAKERTOP MIND.Maps™ monitoriza también la cantidad de agua filtrada por el sistema UNOX.Pure y señala cuando hay que cambiar los filtros optimizando su utilización. Al instalar el XHC003 combinado con BAKERLUX™ es necesario el Kit de reducción JG 8-10 mm KEL1055A.</p>
	<p>Art.: XHC003 248,00 €</p>
	<p>Cartucho UNOX.Pure</p>
	<p>Art.: XHC004 170,00 €</p>

DET&Rinse (Accesorios para la limpieza del horno)

	<p>DET&Rinse PLUS Para hornos BAKERTOP MIND.Maps™ Doble concentrado (10 l. de DET&Rinse PLUS = 18 l. de detergente tradicional para hornos) UN 1814, 8, II - ADR LIMITED QUANTITY 1 lt x 10 Caja de 10 botellas de 1 l.</p>	
	<p>Art.: DB 1015 75,00 €</p>	
	<p>DET&Rinse™ Para hornos BAKERTOP S5E UN 1814, 8, III - ADR LIMITED QUANTITY 5 lt x 2 Caja de 2 botellas de 5 l.</p>	
	<p>Art.: DB 1016 55,00 €</p>	

LONGLife4

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. 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.

ACCESORIOS PARA MODELOS BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS:

Art.: XEC006	Kit conexión WiFi	220,00 €
Art.: XEC007	Kit conexión 3G	260,00 €

ACCESORIOS PARA MODELOS BAKERTOP MIND.Maps™ ONE:

Art.: XEC001	Kit conexión Ethernet	400,00 €
Art.: XEC002	Kit conexión WiFi	520,00 €
Art.: XEC003	Kit conexión 3G	560,00 €

(*descúbrelo en el sitio www.unox.com).