

LONGLife4!

SOLO PARA HORNO BAKERLUX SHOP.Pro™
MASTER & TOUCH

Prueba evidente de la fiabilidad y calidad de los hornos
BAKERLUX SHOP.Pro™.

Puedes extender la garantía* para los repuestos hasta 4 años o
10.000 horas de funcionamiento.

Activar la garantía LONG.Life4 es muy simple.

Solo hace falta conectar tu nuevo horno BAKERLUX SHOP.
Pro™ MASTER y TOUCH via Ethernet (LAN) o Wi-Fi gracias a los
accesorios correspondientes y registrarlo en la página web Unox.

LAN kit Art.: XEC011

Wi-Fi kit Art.: XEC012

(*descúbrelo en la página web www.unox.com)



ROSSELLA & ELENA 600x400



ROSSELLA.MATIC

CIERRE ELÉCTRICO
APERTURA AUTOMÁTICA

4 BANDEJAS	MASTER	TOUCH
Modelo	XEFT-04EU-EMRV	XEFT-04EU-ETRV
Tipo de apertura	De dcha a izda	De dcha a izda
Tipo de cierre	Eléctrico	Eléctrico
Distancia entre las bandejas	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400V 3N-	400V 3N-
Potencia eléctrica	6,9 KW	6,9 KW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x811x502	800x811x502
Peso	57 kg	57 kg

Personalización soportes laterales: **ROSSELLA** 3 bandejas 600x400 - Distancia entre las bandejas 100 mm. Art.: XUC152 - Precio adicional 44,00 €
Apertura puerta de izquierda a derecha: **XEFT-04EU-EMLV** / **XEFT-04EU-ETLV**. Precio adicional 140,00 €
Versión con descarga: **XEFT-04EU-EM*V-DR** / **XEFT-04EU-ET*V-DR**. Precio adicional 60,00 €



ROSSELLA

CIERRE MANUAL

4 BANDEJAS	TOUCH	LED	GO
Modelo	XEFT-04EU-ETDV	XEFT-04EU-ELDV	XEFT-04EU-EGDN
Tipo de apertura	De arriba a abajo	De arriba a abajo	De arriba a abajo
Tipo de cierre	Manual	Manual	Manual
Distancia entre las bandejas	75 mm	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400V 3N-	400V 3N-	400V 3N-
Potencia eléctrica	6,9 KW	6,9 KW	6,9 KW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x500	800x811x500
Peso	57 kg	57 kg	57 kg

Personalización soportes laterales: **ROSSELLA** 3 bandejas 600x400 - Distancia entre las bandejas 100 mm. Art.: XUC152 - Precio adicional 44,00 €
Versión con descarga: **XEFT-04EU-ETDV-DR** / **XEFT-04EU-ELDV-DR** / **XEFT-04EU-EGDN-DR**. Precio adicional 60,00 €
Versiones con bomba (SOLO para versiones TOUCH & LED): **XEFT-04EU-ETDP** / **XEFT-04EU-ELDP**. Precio adicional 20,00 €



ELENA.MATIC

CIERRE ELÉCTRICO
APERTURA AUTOMÁTICA

3 BANDEJAS	MASTER	TOUCH
Modelo	XEFT-03EU-EMRV	XEFT-03EU-ETRV
Tipo de apertura	De dcha a izda	De dcha a izda
Tipo de cierre	Eléctrico	Eléctrico
Distancia entre las bandejas	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230V 1N-	230V 1N-
Potencia eléctrica	3,5 KW	3,5 KW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x811x427	800x811x427
Peso	46 kg	46 kg

Apertura puerta de izquierda a derecha: **XEFT-03EU-EMLV** / **XEFT-03EU-ETLV**. Precio adicional 140,00 €























ELENA

CIERRE MANUAL

3 BANDEJAS	TOUCH	LED	GO
Modelo	XEFT-03EU-ETDV	XEFT-03EU-ELDV	XEFT-03EU-EGDN
Tipo de apertura	De arriba a abajo	De arriba a abajo	De arriba a abajo
Tipo de cierre	Manual	Manual	Manual
Distancia entre las bandejas	75 mm	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230V 1N-	230V 1N-	230V 1N-
Potencia eléctrica	3,5 KW	3,5 KW	3,5 KW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x811x425	800x811x425	800x811x425
Peso	46 kg	46 kg	46 kg

Versiones con bomba (SOLO para versiones TOUCH & LED): **XEFT-03EU-ETDP** / **XEFT-03EU-ELDP**. Precio adicional 20,00 €

		● Compatible - No compatible		MASTER	TOUCH	LED	CO	MASTER	TOUCH	LED	CO	
FERMENTADORAS		Fermentadora Capacidad: 8 460x330 - Distancia entre las bandejas: 70 mm - Voltaje: 220-240V-1PH+N+PE - Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia eléctrica: 1,2 Kw - Temperatura máx: 50°C Dimensiones: 600x711x750 WxDxH mm - Peso: 26 kg	●	●	●	-		Fermentadora con caldera Capacidad: 8 460x330 - Distancia entre las bandejas: 70 mm - Voltaje: 220-240V-1PH+N+PE - Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia eléctrica: 2,3 Kw - Temperatura máx: 50°C Dimensiones: 600x711x750 WxDxH mm - Peso: 35 kg	●	●	●	-
		Stand alto con soportes laterales Dimensiones: 594x546x738 WxDxH mm Distancia entre las bandejas: 60 mm Peso: 9 kg	●	●	●	●		Stand intermedio con soportes laterales Dimensiones: 594x546x559 WxDxH mm Distancia entre las bandejas: 60 mm Peso: 6 kg	●	●	●	●
		Stand colocación al suelo Dimensiones: 594x546x150 WxDxH mm Peso: 3 kg	●	●	●	●		Kit ruedas con cadenas ajuste pared Para modelos: XEKPT-* / XWKRT-*. Kit completo de 4 ruedas: 2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno. H 110 mm	●	●	●	●
		Kit patas para hornos y stand Para la colocación de los hornos. Kit completo 4 patas.	●	●	●	●		Kit patas para fermentadora Para la colocación de la fermentadora. Kit completo 4 patas regulables.	●	●	●	-
CAMPANAS		Campana con condensador de vapor Se requiere conexión de agua. Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia eléctrica: 0,2 kW - Diámetro salida humos: 121 mm - Capacidad mínima: 550 m³/h - Capacidad máxima: 750 m³/h - Dimensiones: 600x731x276 WxDxH mm	●	●	●	-		Campana waterless Frecuencia: 50 / 60 Hz Potencia eléctrica: 0,105 Kw Dimensiones: 600x731x205 WxDxH mm Peso: 15 Kg	●	●	●	-
		Kit solución empotrada Campana con filtro de carbón activo. Compatible SOLO con los modelos ARIANNA Dimensiones: 600x697x100 WxDxH mm - Peso: 8,5 Kg	●	●	●	●		Condensador de vapor Se puede conectar a un solo horno Voltaje: 230 V - 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz Peso: 7 Kg	●	●	●	●
OTROS ACCESORIOS		Kit de superposición - Incluye partes en acero, desagüe y todas las conexiones necesarias para una correcta instalación y sobreposición de dos hornos.	●	●	●	●		Reductor flujo de aire Se aplica al ventilador de aspiración. Permite cocinar incluso productos los productos más delicados de pastelería. Es necesario incluir 1 reductor para cada ventilador.	●	●	●	-
		Kit bidón para horno/s colocados sobre mesa Es necesario adquirir el kit bomba Art. XHC016	●	●	●	-		Kit bidón para horno/s colocados sobre stand Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016	●	●	●	-
		Kit bidón para horno/s colocados sobre una fermentadora Necesaria instalación del kit XUC012 o XUC045	●	●	●	-		Tanque de agua para colocar en la parte superior del horno - Compatible solo con los hornos con bomba o que dispongan del kit bomba XHC016	●	●	●	-
		Kit timbre - Permite aumentar la intensidad del sonido producido por el horno para indicar la finalización de la cocción.	●	●	●	●		Kit bomba - Necesario si la conexión a la red hidráulica no se encuentra disponible en caso de solución MAXI.Link es necesario un kit para cada horno y/o fermentadora.	●	●	●	-
ACCESORIOS RECOMENDADOS		Bakery.Pure Permite filtrar hasta 1000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).	●	●	●	-		Cartucho sistema de filtración Bakery.Pure	●	●	●	-
		CONEXIÓN A INTERNET Prueba evidente de la fiabilidad y calidad de los hornos BAKERLUX SHOP. Pro™. Puedes extender la garantía* para los repuestos hasta 4 años o 10.000 horas de funcionamiento. Activar la garantía LONG.Life4 es muy simple. Solo hace falta conectar tu nuevo horno BAKERLUX SHOP.Pro™ via Ethernet (LAN) o Wi-Fi gracias a los accesorios correspondientes.	●	●	-	-	LAN kit	Art.: XEC011	●	●	-	-
							Wi-Fi kit	Art.: XEC012	●	●	-	-

BAKING ESSENTIALS

**FORO.BAKE**

Bandeja aluminio perforada para productos de pastelería y panificación; TG410 h 15 mm - TG310 h 10mm
Se pueden ordenar SOLO paquetes de 2 piezas.

600x400 Art.: **TG410** * precio por unidad

460x330 Art.: **TG310** * precio por unidad

**FORO.BLACK**

Bandeja aluminio perforada antiadherente para productos de pastelería y panificación; TG430 h 15 mm - TG330 h 10mm
Se pueden ordenar SOLO paquetes de 2 piezas.

600x400 Art.: **TG430** * precio por unidad

460x330 Art.: **TG330** * precio por unidad

**FAKIRO™**

Plancha aluminio lisa-rayada antiadherente con 2 caras diferentes. El lado plano sirve para cocinar/tostar y regenerar pizza, focaccia y pan congelado. El lado acanalado permite la evacuación de la humedad adicional producida durante la descongelación de los productos precocidos y abatidos; h 12 mm.

600x400 Art.: **TG440**

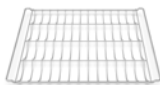
460x330 Art.: **TG335**

**FAKIRO.GRILL**

Plancha aluminio lisa-rayada antiadherente con 2 caras diferentes. El lado plano sirve para cocinar/tostar pizza fresca, focaccia y pan. El tratamiento antiadherente evita que los alimentos quemados se peguen a la bandeja de horno. El lado acanalado permite la evacuación de la humedad adicional producida durante la descongelación de los productos precocidos y abatidos; h 12 mm.

600x400 Art.: **TG465**

-

**BAGUETTE.GRID**

Parrilla cromada 5 canales para baguettes o barras de pan precocidas; GRP410: h 27 mm - GRP310: h 32 mm.

600x400 Art.: **GRP410**

460x330 Art.: **GRP310**

PATENTED

**FORO.BAGUETTE**

Bandeja aluminio perforada 5 canales baguettes o barras de pan precocidas; h 34 mm.

600x400 Art.: **TG445**

-

**FORO.BAGUETTE.BLACK**

Bandeja aluminio perforada 5 canales baguettes o barras de pan frescas; h 34 mm.

600x400 Art.: **TG435**

-

**BAKE.BLACK**

Bandeja aluminio antiadherente; h 15,5 mm.
Se pueden ordenar SOLO paquetes de 2 piezas.

600x400 Art.: **TG460** * precio por unidad

-

**BAKE**

Bandeja aluminio; TG305: h 11 mm - TG405: h 15 mm.
Se pueden ordenar SOLO paquetes de 2 piezas

600x400 Art.: **TG405** * precio por unidad

460x330 Art.: **TG305** * precio por unidad

**STEEL BAKE**

Bandeja INOX;
h 20 mm.

600x400 Art.: **TG450**

-

**PAN.FRY**

Bandeja esmaltada para freír;
h 20 mm.

460x330 Art.: **TG350**

**STEAM&FRY**

Parrilla INOX para cocinar al vapor y freír patatas fritas;
h 30 mm.

600x400 Art.: **GRP420**

**STEAM**

Parrilla INOX para cocinar al vapor;
h 30 mm

460x330 Art.: **GRP350**

**CHROMO.GRID**

Parrilla lisa INOX;
h 8,5 mm.

600x400 Art.: **GRP405**

460x330 Art.: **GRP305**

**FORO.SILICO**

Bandeja microperforada en aluminio y con silicona para productos de pastelería y panadería;
TG415: h 9 mm
TG315: h 10 mm.

600x400 Art.: **TG415**

460x330 Art.: **TG315**

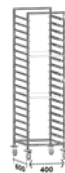
**BAKE.SILICO**

Bandeja de aluminio con silicona;
h 9 mm.

600x400 Art.: **TG416**

-

ACCESORIOS PARA BANDEJAS

**Carro portabandejas**

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

400x600 Art.: **XTB0003**

**Carro portabandejas**

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

600x400 Art.: **XTB0005**

AGENTE DE LIMPIEZA

**SPRAY&Rinse**

Detergente spray para hornos BAKERLUX SHOP.Pro™.
1 caja contiene 12 botellas de 750 ml.
Una vez usado el producto deseche la botella.

Art.: DB1044

1 caja

6 cajas (Precio por caja)

30 cajas (Precio por caja)

DOTACIÓN

	● Estándar	○ Opcional	— No compatible	MASTER	TOUCH	LED	GC
MODOS DE COCCIÓN							
Cocción a Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C	●			●	●	●	●
Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 48 °C a 260 °C	●			●	●	●	—
Temperatura máxima precalentamiento 260 °C	●			●	●	●	●
PROGRAMACIÓN AUTOMÁTICA Y AVANZADA							
Pasos de cocción				9	9	3	3
PROGRAMAS RÁPIDOS				—	—	12	12
PROGRAMAS				896	99	99	99
PROGRAMAS: posibilidad de asignar nombres e imágenes a los programas en memoria	●			●	●	—	—
PROGRAMAS: posibilidad de registrar la receta con un nombre	●			●	●	—	—
MULTI.Time: gestiona más de 10 temporizadores para el control de la cocción simultánea de productos diferentes	●			●	—	—	—
TECNOLOGÍAS UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE							
ADAPTIVE.Cooking™: con su inteligencia, el horno reconoce la cantidad de alimentos horneados, ajustando automáticamente el programa de cocción para conseguir resultados perfectos en cada carga sin necesidad de utilizar la sonda al corazón.	●			●	—	—	—
AUTO.Soft: cuando se requiere un brusco aumento de temperatura durante la cocción de productos delicados, gracias a sus sensores, AUTO.SOFT gestiona el flujo de aire caliente para evitar la falta de uniformidad.	●			●	—	—	—
SMART.Preheating: el precalentamiento inteligente que antes de la cocción prepara el horno a la temperatura ideal, teniendo en consideración las actividades desarrolladas anteriormente.	●			●	—	—	—
AUTO.MATIC: apertura automática de la puerta, que garantiza la interrupción del proceso de cocción al final del programa para obtener siempre resultados excelentes.	●			●	●	—	—
TECNOLOGÍAS UNOX INTENSIVE COOKING							
AIR.Plus: 2 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario	●			●	●	●	—
AIR.Plus: turbinas múltiples con inversión de marcha	●			●	●	●	●
STEAM.Plus: cocciones mixtas convección - humedad (20-40-60-80-100%)	●			●	●	●	—
DRY.Plus: extracción de la humedad de la cámara de cocción	●			●	●	●	●
EFFICIENT.Power™: De 60 a 260°C en 300 segundos.	●			●	●	●	●
EFFICIENT.Power™: certificación ENERGY STAR	●			●	●	●	●
TECNOLOGÍAS DATA DRIVEN COOKING							
Tarjeta de conexión Ethernet para conectar el horno a los servicios ddc.unox.com y UNOX App	○			○	○	—	—
DDC Stats: Informes avanzados sobre el uso del horno y sus consumos.	●			●	—	—	—
ESTACIÓN DE COCCIÓN							
MAXI.Link: permite crear columnas con dos hornos sobrepuestos.	●			●	●	●	—
AISLAMIENTO TÉRMICO Y SEGURIDAD							
Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad laboral	●			●	●	●	●
Protek.SAFE™: frenado del motor a la apertura de la puerta para contener dispersiones enérgicas	●			●	●	●	●
APERTURA PORTA							
Basculante manual de arriba a abajo (SOLO versiones CAMILLA y VITTORIA)	—			—	●	●	●
Lateral electromecánica y automática de derecha a izquierda (SOLO versiones Matic).	●			●	●	—	—
Lateral manual de derecha a izquierda.	—			—	—	●	●
FUNCIÓN AUXILIAR							
Temperatura de precalentamiento hasta 260 °C programable por el usuario para cada programa	●			●	●	●	●
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción programado	●			●	●	●	●
Funcionamiento continuo «INF»	●			●	●	●	●
Visualización en tiempo real de la temperatura sonda al corazón, temperatura cámara, humedad, tiempo y velocidad de las turbinas.	●			●	●	●	●
Unidad de medida de la temperatura en °C o °F	●			●	●	●	●
DETALLES TÉCNICOS							
Soportes de bandejas en lámina plegada en L (SOLO para los modelos CAMILLA y VITTORIA)	●			●	●	●	●
Soportes de bandejas en acero cromado (SOLO para los modelos ELENA y ROSSELLA)	●			●	●	●	●
Soportes de bandejas en acero cromado con antivuelco (SOLO para los modelos STEFANIA y ARIANNA)	●			●	●	●	●
Panel de control sellado para evitar filtraciones de vapor en la tarjeta electrónica (IPX4)	●			●	●	●	●
Estructura light weight - heavy duty con uso de materiales innovadores	●			●	●	●	●
Interruptor apertura puerta	●			●	●	—	—
Limitador térmico de seguridad	●			●	●	●	●
Cristal interno móvil de fácil limpieza. (Solo para modelos con puerta a bandera)	●			●	●	●	●
Cristal interno de fácil limpieza. (Solo para modelos con puerta a basculante)	—			—	●	●	●

¿Cómo de inteligente será la cocina con un horno Unox?

DATA DRIVEN COOKING



Crea & comparte



Monitoriza



Mejora



DATA DRIVEN COOKING

Data Driven Cooking permite controlar tus hornos en cualquier momento, en cualquier lugar.

Podrás monitorizar en tiempo real las condiciones operativas de tus equipos, crear nuevas recetas y compartirlas con tus hornos.

La inteligencia artificial transformará los datos de consumo en información útil y te permitirá aumentar tus beneficios diarios.

Professional

Crea y modifica programas de cocción	✓	
Monitoriza los consumos on-line	✓	
Inteligencia Artificial Unox DDC.Coach	✓	
Gestión acceso a múltiples cuentas	✗	
Monitorización remota service Unox	✗	
Kitchen scheduler	✗	
Atención al cliente prioritaria	✗	
Acceso REST API	✗	
Envío de programas de cocción a los hornos en remoto		hasta 5 hornos
Hornos conectados		hasta 5 hornos
Activación cuenta Professional		Gratuito
Cuota anual horno conectado		Gratuito

Enterprise

Crea y modifica programas de cocción	✓	
Monitoriza los consumos on-line	✓	
Inteligencia Artificial Unox DDC.Coach	✓	
Gestión acceso a múltiples cuentas	✓	
Monitorización remota service Unox	✓	
Kitchen scheduler	✓	
Atención al cliente prioritaria	✓	
Acceso REST API	✓	
Envío de programas de cocción a los hornos en remoto		ilimitado
Hornos conectados		más de 5 hornos
Activación cuenta Enterprise		200,00 €
Cuota anual horno conectado		72,00 €/ año

*Instalación y asistencia del Programador de cocina 60,00€/ hora