



BAKERLUX SHOP.Pro™



ITALIANO

Per rispettare l'ambiente abbiamo deciso di digitalizzare i nostri cataloghi e sostituirli con questo leaflet. Con questa scelta abbiamo ridotto il consumo di carta fino al 95%. Puoi scaricare il catalogo completo in versione digitale scansionando il codice QR qui riportato. Hai bisogno di più informazioni? Visita il nostro sito internet e chatta con noi!



Configura il tuo forno BAKERLUX SHOP.Pro™ su unox.com

L17736A0

Ogni dettaglio conta

Ogni dettaglio conta: quello che succede prima e durante la cottura, le diverse quantità di carico, le proprietà del cibo che variano nelle stagioni e la manualità unica di ogni membro del tuo team.



Forni a convezione



I forni a convezione BAKERLUX SHOP.Pro™ GO e i forni a convezione con umidità BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH & LED garantiscono prestazioni di alto livello a qualsiasi condizione lavorativa, sfruttando tecnologie intelligenti per dare un supporto concreto al team di lavoro.

I forni SHOP.Pro™ sono disponibili in quattro versioni per rispondere a tutte le esigenze.



BAKERLUX SHOP.Pro™ CAMILLA

Supermercati con reparto pane



BAKERLUX SHOP.Pro™ VITTORIA

Coffe shop e catene di fast food



BAKERLUX SHOP.Pro™ ROSSELLA

Negozi o laboratori dagli spazi ridotti



BAKERLUX SHOP.Pro™ ELENA

Caffetterie e snack bar di piccole dimensioni

Performance uniche

Le tecnologie intelligenti Unox sono sviluppate per massimizzare i risultati del tuo lavoro e garantirti cottura perfette.



20 demi baguette
18 minuti



46 sfogliatine dolci
22 minuti



52 deliziosi cookies
16 minuti



48 fragranti croissant
20 minuti



120 pizzette sfoglia
18 minuti



48 sausage roll
21 minuti

I dati si riferiscono a un pieno carico di 4 teglie 60x400



Garanzia Unox

La garanzia estesa LONG.Life4 è la prova concreta dell'affidabilità di Unox e la sicurezza di un investimento che dura nel tempo. L'attivazione della garanzia è semplice.



1. Connetti il forno ad internet



2. Registra il forno su ddc.unox.com



3. Attiva la Garanzia LONG.Life 4 su unox.com



4. 4 anni / 10.000 ore senza pensieri

* Verifica le Condizioni di Garanzia per il tuo paese su unox.com. Disponibile solo per i modelli MASTER e TOUCH.

MASTER

BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER è la versione più evoluta della gamma SHOP.Pro™. È dotato di un display LCD di 7" touch screen, programmi di cottura automatici e connessione internet.

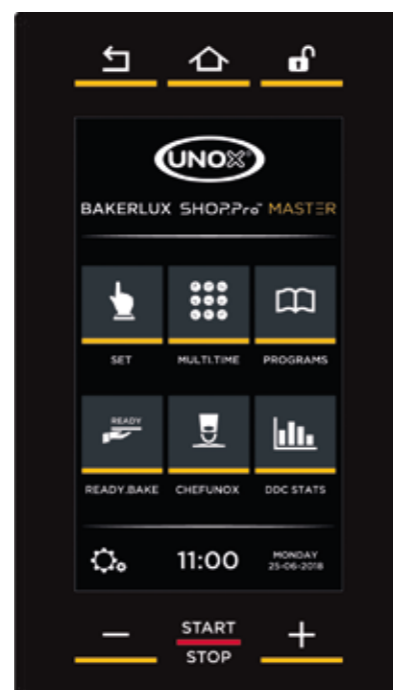
Sulla versione MASTER è possibile installare la cappa Ventless o la cappa Waterless e il lievatore LIEVOX controllabile da display.

Intelligente

Il massimo della tecnologia per un **risultato impeccabile**.

Affidabile

Risultati ripetibili, velocità di esecuzione e **risparmio** energetico.



- Step di cottura 9 step
- ADAPTIVE.Cooking Risultati perfetti. Sempre.
- Programmi memorizzabili 896
- Umidità 0-20-40-60-80-100%
- AUTO.Soft Funzione di cottura delicata.
- Cotture intelligenti CHEFUNOX MULTITIME
- Velocità ventola 2 velocità
- SMART.Preheating Preriscaldamento intelligente.
- Wi-Fi & Lan (accessori opzionali)

TOUCH

BAKERLUX SHOP.Pro™ in versione TOUCH è dotato di un display LCD di 2.4" che ti permette di memorizzare i programmi in maniera intuitiva attraverso delle immagini.

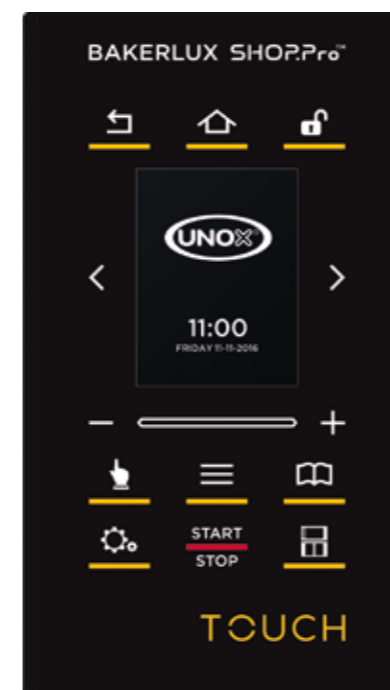
Sulla versione TOUCH è possibile installare la cappa Ventless, oppure la cappa Waterless e il lievatore LIEVOX.

Preciso

Risultati impeccabili anche su prodotti delicati.

Intuitivo

Programmi memorizzabili con le immagini.



- Step di cottura 9 step
- Programmi memorizzabili 99
- Umidità 0-20-40-60-80-100%
- Wi-Fi & Lan (accessori opzionali)
- Velocità ventola 2 velocità



LED

Il BAKERLUX SHOP.Pro™ in versione LED è un forno a convezione che ti dà possibilità di aggiungere umidità durante il ciclo di cottura e di avere una ventilazione ridotta.

Sulla versione LED è possibile installare la cappa ventless a condensazione di vapore ad alto potere filtrante, oppure la cappa waterless, che non necessita di collegamento idrico.

Concreto

Gestione dei **processi** di cottura **delicati e critici**.

Completo

Controllo della ventilazione e dell'umidità.



- Step di cottura 9 step
- Programmi memorizzabili 99
- Umidità 0-20-40-60-80-100%
- Velocità ventola 2 velocità

GO

Il BAKERLUX SHOP.Pro™ in versione GO è un forno a convezione instancabile, che nasce specificatamente per le cotture di croissant congelati o per la doratura di pane precotto congelato.

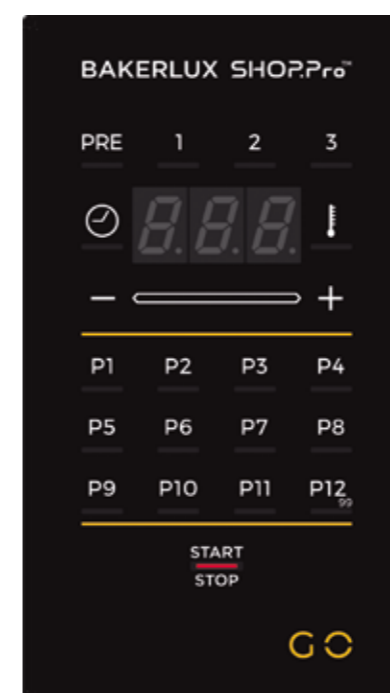
Nei forni BAKERLUX SHOP.Pro™ GO può essere installata la cappa Waterless.

Essenziale

Cotture semplici e zero odori.

Facile

Cuoci alla **perfezione**, sempre.



- Step di cottura 9 step
- Programmi memorizzabili 99

La più ampia gamma di forni a convezione

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