



MANUAL

LINEMICRO



**DESAFIARSE A SÍ MISMO CADA DÍA: EL PRIMER INGREDIENTE PARA TENER ÉXITO.**

## La excelencia está servida.

En la restauración profesional no hay espacio para los errores. Unox lo sabe y ofrece hornos y servicios profesionales para alcanzar los desafíos más ambiciosos.

Es una excelencia que se reconoce al instante. Hecha con los mismos ingredientes que exigen tus clientes: calidad sin compromisos, elecciones innovadoras y atrevidas, eficiencia y fiabilidad comprobada y medible.

Invertir en innovaciones significa mirar siempre con nuevos ojos a los retos de todos los días: de la puesta en valor de cada gesto a la simplificación de procesos de producción completos. Para ti, esto significa máximo rendimiento, libertad, facilidad de uso y ahorro. Para Unox, eso es inventive simplification.



**Calidad, prestaciones, tradición.**  
La tecnología de Unox para LINEMICRO™.



## **AIR.Plus**

Uniformidad de horneado.  
Sin compromiso.

La tecnología AIR.Plus de UNOX garantiza la perfecta distribución del aire y del calor en el interior de la cámara de cocción, garantizando uniformidad de horneado en todas las zonas de cada bandeja y en todas las bandejas.

Gracias a AIR.Plus al finalizar el horneado los alimentos tendrán una coloración externa homogénea, con una integridad y consistencia que harán que el producto se mantenga en perfectas condiciones aun después de varias horas.

## **DRY.Plus**

Gusto y sabor.  
Maximizados.

La presencia de humedad durante las fases finales de la cocción de los productos puede comprometer la calidad deseada de los productos.

La tecnología DRY.Plus permite eliminar la humedad en la cámara de cocción producida por los productos en el horno. Con DRY.Plus el sabor del producto es maximizado, con una estructura interna seca y bien formada y una superficie externa crujiente y dorada.

## **Baking Essentials**

Innovadoras y funcionales.  
Esenciales para tu trabajo diario.

La innovadora serie de bandejas y parrillas Baking Essentials permite experimentar tipologías de cocción que hasta hoy sólo podían realizarse con el uso de otros equipamientos profesionales, como los tradicionales hornos para pizza o los hornos estáticos de pastelería.

Hay una Baking Essentials dedicada a cada tipología de producto: desde croissants hasta pizza, desde galletas hasta hogazas.

## **PROTEK.Safe**

Seguridad para tu equipo.  
Eficiencia para tu trabajo.

La tecnología Protek.SAFE™ elimina las pérdidas inútiles de energía reduciendo los consumos energéticos y contribuyendo a la compatibilidad ambiental de los procesos de cocción realizados en los hornos LineMicro™.

El diseño único del horno, la puerta con doble cristal y el elevado aislamiento de la cámara de cocción aseguran una mínima dispersión de calor y una temperatura de cocción siempre perfecta y superficies externas frías para un ambiente de trabajo más seguro y eficiente.

# LINEMICRO™ HORNOS DE CONVECCIÓN ELÉCTRICOS.

600x400, 460x330 & 342x242

600x400

460x330



## MANUAL

Capacidad  
Distancia entre las bandejas  
Frecuencia  
Voltaje  
Potencia eléctrica  
Dimensiones WxDxH (mm)  
Peso

### DOMENICA XF 043

4 600 x 400  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N  
3,2 / 5,3 kW  
800x706x472  
44 kg

### ANNA XF 023

4 460 x 330  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V ~ 1N  
3 kW  
600x587x472  
22 kg

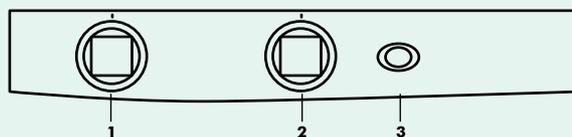
## MANUAL

Capacidad  
Distancia entre las bandejas  
Frecuencia  
Voltaje  
Potencia eléctrica  
Dimensiones WxDxH (mm)  
Peso

### DOMENICA XF 033

3 600 x 400  
90 mm  
50 / 60 Hz  
230 V ~ 1N  
3,2 kW  
800x706x472  
44 kg

## DETALLE PANEL DE CONTROL



### DETALLE PANEL DE CONTROL

- 1 - Mando para la regularización tiempo de cocción
- 2 - Mando para la regularización temperatura de cocción
- 3 - Led encendido del horno

342x342



### LISA XF 013

3 460 x 330  
70 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N  
2,7 kW  
600x587x402  
20 kg



### ROBERTA XF 003

3 342 x 342  
70 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N  
2,7 kW  
480x523x402  
16 kg

## DOTACIÓN

■ De Serie   □ Opcional   - No disponible

### MODALIDADES DE COCCIÓN

Cocción Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C

■

### DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología AIR.Plus: turbina con inversión de marcha sólo modelos 600x400

■

### CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción

■

### BANDEJAS

Bandejas planas de aluminio (sólo para modelos 460x330 y 342x242)

■

### FUNCIONES AUXILIARES

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 y real de la temperatura de la cámara

-

Unidad de temperatura configurable por el usuario en °C o °F

-

### PUERTA

Apertura de la puerta manual de arriba hacia abajo

■

### DETALLES TÉCNICOS

Cámara en acero ferrítico de alta resistencia con bordes redondeados para la máxima higiene y limpieza

■

Iluminación cámara de cocción

■

Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores

■

Interruptor de contacto de puerta (sólo para modelos 600x400)

■

Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o daños

-

Limitador de temperatura de seguridad

■



INVENTIVE SIMPLIFICATION



#### INTERNATIONAL

---

##### **UNOX S.p.A.**

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy  
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555  
[info@unox.com](mailto:info@unox.com)

#### EUROPE

---

##### **ITALY**

**UNOX S.p.A.**  
E-mail: [info@unox.it](mailto:info@unox.it)  
Tel.: +39 049 86 57 513

##### **TURKEY**

**UNOX TURKEY**  
E-mail: [info.tr@unox.com](mailto:info.tr@unox.com)  
Tel.: +90 530 176 62 03

##### **CZECH REPUBLIC**

**UNOX DISTRIBUTION s.r.o.**  
E-mail: [info.cz@unox.com](mailto:info.cz@unox.com)  
Tel.: +420 241 940 000

##### **UNITED KINGDOM**

**UNOX UK Ltd**  
E-mail: [info@unoxuk.com](mailto:info@unoxuk.com)  
Tel.: +44 1252 851 522

##### **GERMANY**

**DUEX HANDELS GMBH**  
E-mail: [info@unox-oefen.de](mailto:info@unox-oefen.de)  
Tel.: +49 2951 98760

##### **PORTUGAL**

**UNOX PORTUGAL**  
E-mail: [info.pt@unox.com](mailto:info.pt@unox.com)  
Tel.: +351 918 228 787

##### **RUSSIAN COUNTRIES**

**UNOX RUSSIAN COUNTRIES**  
E-mail: [info.ru@unox.com](mailto:info.ru@unox.com)  
Tel.: +7 985 33 77 597  
+7 915 397 48 38

##### **SPAIN**

**UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.**  
E-mail: [info.es@unox.com](mailto:info.es@unox.com)  
Tel.: +34 900 82 89 43

##### **FRANCE**

**UNOX FRANCE s.a.s.**  
E-mail: [info@unox.fr](mailto:info@unox.fr)  
Tel.: +33 4 78 17 35 39

##### **SCANDINAVIAN COUNTRIES**

**UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES**  
E-mail: [info.se@unox.com](mailto:info.se@unox.com)  
Tel.: +46 (0)768 716 422

#### AMERICA

---

##### **U.S.A. & CANADA**

**UNOX INC.**  
E-mail: [infousa@unox.com](mailto:infousa@unox.com)  
Tel.: +1 800 489 8669

##### **MEXICO**

**UNOX MEXICO**  
E-mail: [info.mx@unox.com](mailto:info.mx@unox.com)  
Tel.: +52 1555 4314 180

#### ASIA

---

##### **ASIA PACIFIC COUNTRIES**

**UNOX (ASIA) SDN. BHD**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +603-58797700

##### **REPUBLIC OF SOUTH KOREA**

**UNOX SOUTH KOREA**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +82 10 4354 2856

##### **PHILIPPINES**

**UNOX PHILIPPINES**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +63 998 541 3990

##### **U.A.E.**

**UNOX MIDDLE EAST DMCC**  
E-mail: [info.uae@unox.com](mailto:info.uae@unox.com)  
Tel.: +971 55 426 3167

#### AFRICA

---

##### **SOUTH AFRICA**

**UNOX SOUTH AFRICA**  
E-mail: [info.sa@unox.com](mailto:info.sa@unox.com)  
Tel.: +27 845 05 52 35

#### OCEANIA

---

##### **AUSTRALIA**

**UNOX AUSTRALIA PTY LTD.**  
E-mail: [info@unoxaustralia.com.au](mailto:info@unoxaustralia.com.au)  
Tel.: +61 3 9876 0803

Imprimido: 07-2015  
Todas las imágenes usadas son sólo para fines demostrativos.  
Todos los datos contenidos en este catálogo pueden sufrir cambios y ser modificados sin previo aviso.

[www.unox.com](http://www.unox.com)



# EL CONTROL EN SUS MANOS



# ¿CONOCE LA DOSIFICACIÓN?

¿Conoce el coste y los riesgos de contaminación asociados a los procedimientos de dosificación tradicionales?

¿Cuántas mermas se producen en la manipulación de las salsas?



## Económico:

Evite las mermas y prevenga los pequeños hurtos.



## Higiénico:

Reduzca el riesgo de intoxicaciones alimentarias (APPCC).

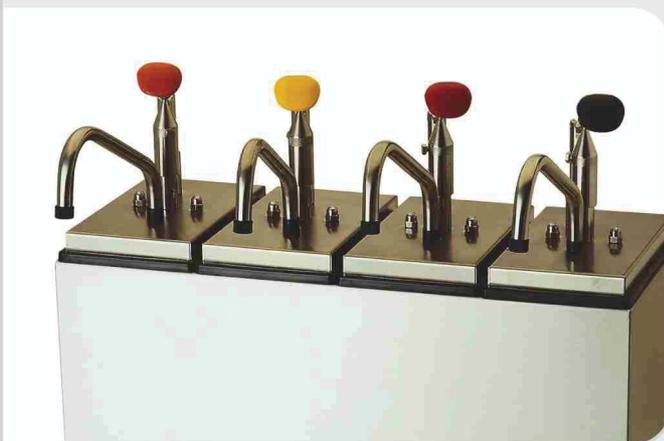


**Preciso:** Dosifique siempre la misma cantidad en el lugar deseado.



## Ecológico:

Elimine los desechos de envases y mantenga limpio el entorno.



# ahorrará hasta un 60%

respecto al sistema tradicional

¿Se ha parado a pensar la cantidad de producto que llega a desperdiciarse al cabo del año, bien porque nunca se aprovecha al 100% el contenido de los sobres bien porque sus dispensadores gotean o se ensucian? Gracias al uso de envases a granel usted notará la diferencia, y su negocio también. Por estas y otras razones que a continuación le explicaremos, usted no volverá a tirar su dinero.

Con nuestros dispensadores podrá dosificar rápida e higiénicamente un gran número de productos: mayonesa, ketchup, mostaza, jarabes, siropes, aliños, salsas, salsas con trocitos, mermeladas, miel, leche condensada...





## bares - cafeterías



**Facilite a sus clientes** la dosificación.  
2-3-4 cubetas 2'5 litros por cubeta.



**Gane rapidez y elimine riesgos.**  
Adaptables a todos los cubos de fabricantes. 3-5-10 litros.



## restaurantes



Dosifique con **precisión.**  
4-6-8-10 litros.



Nos adaptamos a sus cubetas **gastronorm.**  
GN 1/2, 1/3, 1/4, 1/6  
Prof. 150-200 mm



**Reduzca riesgos de contaminación.**  
Adaptables a todos los cubos de fabricantes.  
3-5-10 litros.

"Mis clientes **eligen** la cantidad y la salsa que quieren"



"Consigo el mismo sabor en todos los platos, **controlando las mermas** y evitando la **contaminación cruzada**"



## 🏠 hoteles - buffets



Un toque de elegancia  
en su buffet.  
Gastronorm 1/3

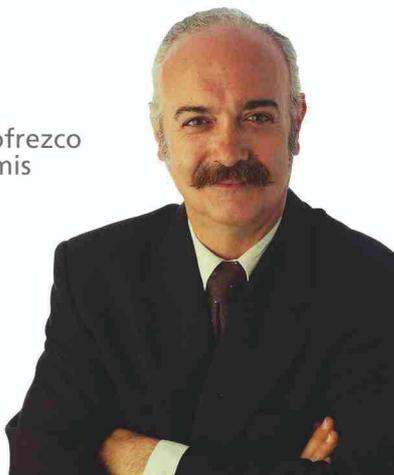


Antigoteo específico  
para leche condensada  
y miel. **Elimina el goteo**  
y las manchas.  
4 litros.



La cantidad exacta  
en el lugar desado.  
Dosis progresiva  
hasta 40gr.

"Con la dosificación ofrezco  
**calidad de servicio** a mis  
clientes y **optimizo**  
**mis recursos**"



## Y además ...

### Dosificamos en caliente

Código Hot-Pot



### Inyectamos

Código STPIN



### Nos adaptamos a cualquier tipo de envase

Código BA



### Mantenemos el frío

Código STKINRF



### Dosificamos siropes

Código AD-BT



- Todos los dosificadores son desmontables para permitir su limpieza diaria.
- Todos los componentes de los dosificadores están fabricados con materiales homologados conforme a la legislación sanitaria vigente.



Dosificador completo  
inox regulación progresiva  
hasta 40 gr.

Código	Litros	Dosis	Ancho mm.	Alto mm.
STICI04	4	1-40 gr.	190	335
STICI06	6	1-40 gr.	190	420
STICI08	8	1-40 gr.	215	430
STICI10	10	1-40 gr.	235	440



Tapa dosificadora  
inox.

Código	Litros	Dosis	Ancho mm.	Alto mm.
STICA03	3	1-40 gr.	195	310
STICA05	5	1-40 gr.	225	340
STICA10	10	1-40 gr.	265	410



Tapa dosificadora inox  
Gastronorm para cubetas  
de 150/200 profundidad.

Código	Litros	Dosis	Ancho mm.	Alto mm.	Fondo mm.
STICAGN12	GN 1/2 12,5	1-40 gr.	265	350	325
STICAGN13	GN 1/3 7,7	1-40 gr.	176	350	325
STICAGN14	GN 1/4 5,5	1-40 gr.	162	350	265
STICAGN16	GN 1/6 3,4	1-40 gr.	162	350	176



Hot-Pot Cilíndrico baño  
maria inox.

Código	Litros	Dosis	Ancho mm.	Alto mm.
STHPRE	4	1-40 gr.	220	460



Tapa inyectora star  
inox.

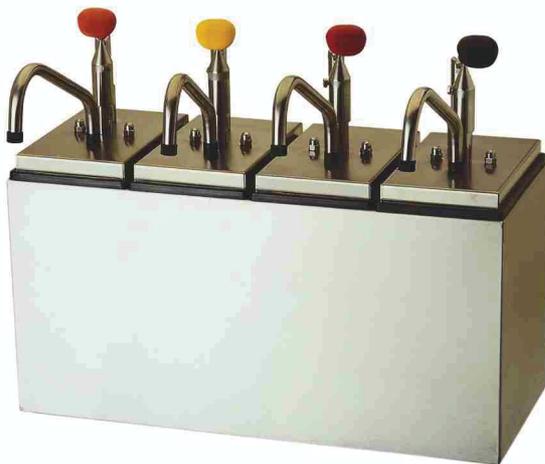
Código	Litros	Dosis	Ancho mm.	Alto mm.
STPINS-D03	3	1-40 gr.	195	380
STPINS-D05	5	1-40 gr.	225	410
STPINS-D10	10	1-40 gr.	265	480



Bomba A.

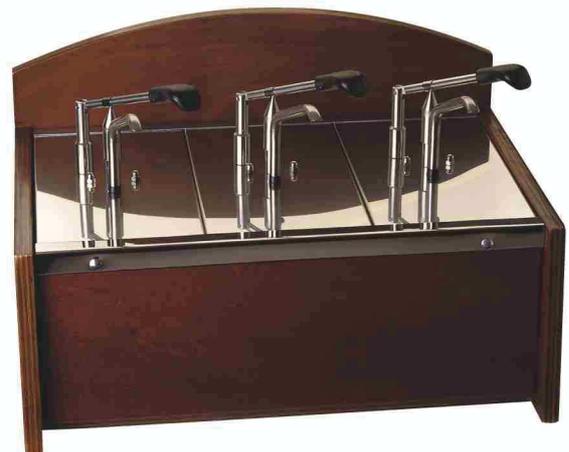
Código	Dosis	Alto mm.
BA169(30)	30 gr. 255 (dosif)+ 30(tubo abs)	
BA146	30 gr. 255 (dosif)+ 30(tubo abs)	

Bombas adaptables a boca de envases mín. 26 mm.



Kit dispensador neutro o refrigerado

Código	Litros	Dosis	Ancho mm.	Alto mm.	Fondo mm.
STKINRF2-2,5	2 x 2,5	1-40 gr.	250	440	200 + 90 (band)
STKINRF3-2,5	3 x 2,5	1-40 gr.	360	440	200 + 90 (band)
STKINRF4-2,5	4 x 2,5	1-40 gr.	480	440	200 + 90 (band)



Mermeladero.

Código	Litros	Dosis	Ancho mm.	Alto mm.	Fondo mm.
DMGN 1/3-02	2 x 7,7	1-40 gr.	400	360	380
DMGN 1/3-03	3 x 7,7	1-40 gr.	580	360	380

Infórmese y compre ya en:

[www.due-effe.com](http://www.due-effe.com)

902 381 411





Atención al cliente **902 381 411**  
Visite nuestra tienda on-line en **[www.due-effe.com](http://www.due-effe.com)**



DYNAMIC | MATIC | CLASSIC | MANUAL

# LINEMISS



**DESAFIARSE A SÍ MISMO CADA DÍA: EL PRIMER INGREDIENTE PARA TENER ÉXITO.**

## La excelencia está servida.

En la restauración no hay espacio para los errores. Unox lo sabe y ofrece hornos y servicios profesionales para alcanzar los desafíos más ambiciosos.

Es una excelencia que se reconoce al instante. Hecha con los mismos ingredientes que exigen tus clientes: calidad sin compromisos, elecciones innovadoras y atrevidas, eficiencia y fiabilidad comprobada y medible.

Invertir en innovaciones significa mirar siempre con nuevos ojos a los retos de todos los días: de la puesta en valor de cada gesto a la simplificación de procesos de producción completos. Para ti, esto significa máximo rendimiento, libertad, facilidad de uso y ahorro. Para Unox, eso es inventive simplification.





## TECNOLOGÍA AVANZADA PARA HORNEADOS PERFECTOS.

# Perfección de horneado. Cuando quieras.

LINEMISS™ es la solución ideal para panaderías y pastelerías para conseguir los mismos excelentes resultados que conseguirías con un horno más grande, pero en un tamaño compacto. Sencillez y perfección son las ideas claves de esta gama de hornos. Su alta calidad y su diseño esencial le permiten ser original y adecuado para todas las necesidades de cocción. Posibilidad de seleccionar entre cuatro configuraciones del panel del control para satisfacer tus necesidades.

COMPARACIÓN PANEL DE CONTROL	PRE-CALENTAMIENTO	3 PASOS DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA	HUMEDAD	SELECCIÓN RÁPIDA DE 6 PROGRAMAS	99 PROGRAMAS MEMORIZABLES	CONTROL APARATO COMPLEMENTARIO	APERTURA AUTOMÁTICA DE LA PUERTA AL FINAL DE LA COCCIÓN
<i>Dynamic</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	—
<i>Matic</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<i>Classic</i>	■	■	■	■	—	■	■	—	—
<i>Manual</i>	—	—	■	■	■	—	—	—	—

**Calidad, prestaciones, innovación.**  
Las tecnologías de Unox para LINEMISS™.



## **AIR.Plus**

Uniformidad de horneado.  
Sin compromiso.

La tecnología AIR.Plus garantiza la perfecta distribución del aire y del calor en el interior de la cámara de cocción, garantizando uniformidad de horneado en todas las zonas de cada bandeja y en todas las bandejas.

Gracias a AIR.Plus, al finalizar el horneado los alimentos tendrán una coloración externa homogénea, con una integridad y consistencia que harán que el producto sea apetecible aun después de varias horas.

## **STEAM.Plus**

Humedad.  
Cada vez que la  
necesites.

The correct amount of humidity within the cooking process provides for intense colours, enhanced flavours and unchanged structures.

The introduction of humidity during the first minutes of the baking process of leavened products promotes the internal structure development and the goldening of the external surface.

UNOX's STEAM.Plus technology allows the instant creation of humidity in the cooking chamber from 90°C up to 260°C, getting optimum results from each product.

## **DRY.Plus**

Gusto y sabor.  
Maximizados.

La presencia de humedad durante las fases finales de la cocción de los productos fermentados puede comprometer el logro del resultado deseado.

La tecnología DRY.Plus expulsa la humedad de la cámara de cocción, tanto la emitida por los productos que se están cocinando como la generada por el sistema STEAM.Plus en una fase de cocción anterior.

Con DRY.Plus el sabor del producto es maximizado, con una estructura interna seca y bien formada y una superficie externa crujiente y dorada.

## **Baking Essentials**

Innovadoras y  
funcionales. Esenciales  
para tu trabajo cotidiano.

La innovadora serie de bandejas y parrillas Baking Essentials permite experimentar tipologías de cocción que hasta hoy sólo podían realizarse con el uso de otros equipamientos profesionales, como los tradicionales hornos para pizza o los hornos estáticos de pastelería.

Hay una Baking Essentials dedicada a cada tipología de producto: desde croissants hasta pizza, desde galletas hasta hogazas.

# LINEMISS™ HORNOS.

## 600x400 & 460x330

### 600x400



#### Dynamic

Capacidad  
Distancia entre las bandejas  
Frecuencia  
Voltaje  
Potencia eléctrica  
Dimensiones WxDxH (mm)  
Peso  
Humedad

#### ROSSELLA

##### XFT 195

4 600 x 400  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N / 400 V - 3N  
6,5 kW  
800x774x509  
49 kg  
YES

#### ELENA

##### XFT 188 (Power Dynamic)

3 600 x 400  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N / 400 V - 3N  
4,7 kW  
800x774x429  
40 kg  
YES

#### Matic

Capacidad  
Distancia entre las bandejas  
Frecuencia  
Voltaje  
Potencia eléctrica  
Dimensiones WxDxH (mm)  
Peso  
Humedad

#### ROSSELLA

##### XFT 199

4 600 x 400  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N / 400 V - 3N  
6,5 kW  
800x774x509  
49 kg  
YES

#### Classic

Capacidad  
Distancia entre las bandejas  
Frecuencia  
Voltaje  
Potencia eléctrica  
Dimensiones WxDxH (mm)  
Peso  
Humedad

#### ROSSELLA

##### XFT 190

4 600 x 400  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N / 400 V - 3N  
6,5 kW  
800x774x509  
49 kg  
NO

#### Manual Humidity

Capacidad  
Distancia entre las bandejas  
Frecuencia  
Voltaje  
Potencia eléctrica  
Dimensiones WxDxH (mm)  
Peso  
Humedad

#### ROSSELLA

##### XFT 193

4 600 x 400  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N / 400 V - 3N  
6,5 kW  
800x774x509  
49 kg  
YES

#### ROSSELLA (Manual Matic)

##### XFT 197

4 600 x 400  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N / 400 V - 3N  
6,5 kW  
800x774x509  
49 kg  
YES

Anotaciones:

Apertura puerta de izquierda a derecha: XFT199L (Matic)

### DOTACIÓN

■ De Serie   □ Opcional   - No disponible

#### MODALIDADES DE COCCIÓN

Cocción Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C  
Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 90°C a 260 °C

#### DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de marcha modelos 600x400  
Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de marcha modelos 460x330

#### CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción  
Tecnología STEAM.Plus: introducción de humedad variable del 20 al 100% configurable desde el panel de control electrónico  
Tecnología STEAM.Plus: introducción manual de la humedad  
Bomba que permite al horno absorber agua desde un depósito (para modelos 460x330)  
Electroválvula que permite conectar el horno directamente a la red hídrica (para modelos 600x400)

#### BANDEJAS

Bandejas planas de aluminio (sólo para modelos 460x330)

#### FUNCIONALIDADES AUXILIARES

99 Programas memorizables, cada uno constituido por 3 pasos de cocción + pre-calentamiento  
Tecnología Protec.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo (superficies y cristal externo fríos)

Dynamic   Matic   Manual Matic   Classic   Manual Humidity

	Dynamic	Matic	Manual Matic	Classic	Manual Humidity
Cocción Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C	■	■	■	■	■
Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 90°C a 260 °C	■	■	■	-	■
Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de marcha modelos 600x400	■	■	■	■	■
Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de marcha modelos 460x330	■	■	-	■	-
Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción	■	■	■	■	■
Tecnología STEAM.Plus: introducción de humedad variable del 20 al 100% configurable desde el panel de control electrónico	■	■	-	-	-
Tecnología STEAM.Plus: introducción manual de la humedad	-	-	■	-	■
Bomba que permite al horno absorber agua desde un depósito (para modelos 460x330)	■	■	-	-	■
Electroválvula que permite conectar el horno directamente a la red hídrica (para modelos 600x400)	■	■	■	-	■
Bandejas planas de aluminio (sólo para modelos 460x330)	■	■	-	■	■
99 Programas memorizables, cada uno constituido por 3 pasos de cocción + pre-calentamiento	■	■	-	■	-
Tecnología Protec.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo (superficies y cristal externo fríos)	■	■	■	■	■

## 460x330



### ELENA

#### XFT 185

3 600 x 400  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N  
3,3 kW  
800x774x429  
40 kg  
YES

### ARIANNA

#### XFT 135

4 460 x 330  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N  
3 kW  
600x655x509  
31 kg  
YES

### STEFANIA

#### XFT 115

3 460 x 330  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N  
3 kW  
600x655x429  
25 kg  
YES

### STEFANIA

#### XFT 119

3 460 x 330  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N  
3 kW  
600x655x429  
25 kg  
YES

### ELENA

#### XFT 180

3 600 x 400  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N  
3,3 kW  
800x774x429  
40 kg  
NO

### ARIANNA

#### XFT 130

4 x 460 x 330  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N  
3 kW  
600x655x509  
31 kg  
NO

### STEFANIA

#### XFT 110

3 460 x 330  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N  
3 kW  
600x655x429  
25 kg  
NO

### ELENA

#### XFT 183

3 600 x 400  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N  
3,3 kW  
800x774x429  
40 kg  
YES

### ARIANNA

#### XFT 133

4 x 460 x 330  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N  
3 kW  
600x655x509  
31 kg  
YES

### STEFANIA

#### XFT 113

3 460 x 330  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N  
3 kW  
600x655x429  
25 kg  
YES

Anotaciones:

Apertura puerta de izquierda a derecha: XFT119L (*Matic*)

	<i>Dynamic</i>	<i>Matic</i>	<i>Manual Matic</i>	<i>Classic</i>	<i>Manual Humidity</i>
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción configurado	■	■	■	■	■
Funcionamiento constante «INFINITO»	■	■	■	■	■
Visualización del valor nominal y real de la temperatura de la cámara	■	■	-	■	-
Unidad de temperatura configurable por el usuario en °C o °F	■	■	-	■	-
<b>PUERTA</b>					
Apertura de la puerta manual de arriba hacia abajo	■	-	-	■	■
Apertura de la puerta de derecha a izquierda	-	■	-	-	-
Apertura puerta a bandera de derecha a izquierda con cierre magnético	-	-	■	-	-
Apertura de la puerta automática al final del ciclo de cocción	-	■	-	-	-
<b>DETALLES TÉCNICOS</b>					
Cámara de acero inoxidable de alta resistencia con esquinas redondeadas para la máxima higiene y limpieza	■	■	■	■	■
Iluminación cámara de cocción a través de luces halógenas	■	■	■	■	■
Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores	■	■	■	■	■
Interruptor de contacto de puerta para modelos 600x400	■	■	■	■	■
Interruptor de contacto de puerta para modelos 460x330	■	■	-	■	-
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o daños	■	■	-	■	-
Limitador de temperatura de seguridad	■	■	■	■	■

# Accesorios UNOX.

En cocina un equipo unido marca la diferencia.

Ideados para los profesionales de la restauración, los accesorios UNOX amplían y perfeccionan las funcionalidades de tu cocina, convirtiéndola en un espacio de trabajo equipado y versátil.



## Baking Essentials

Las bandejas y parrillas Baking Essentials añaden a tu horno nuevas funciones, permitiéndote reducir los costes y ahorrar espacio en la cocina. Con estos accesorios, tu horno LINEMISS™ puede hornear cualquier cosa desde hojaldre hasta macarrons, pasando por galletas, profiteroles, croissants, pizzas y cualquier producto fermentado.



## Fermentadora

De la antigua tradición a los maestros panaderos de hoy, el proceso de fermentación es una parte fundamental de la preparación de pan, pizza, croissants y otros productos horneados. Las fermentadoras LINEMISS™ son equipadas con un preciso sensor de humedad que garantiza que el porcentaje de humedad deseado en la cámara de fermentación sea programado y configurado automáticamente para conseguir los mejores resultados.



## Soporte abierto

Fabricado según los estándares de higiene, el soporte abierto es perfecto para garantizar la estabilidad de los hornos UNOX.



## Campanas

Las campanas con condensador de vapor garantizan la reducción de los humos que salen de la chimenea. Además, el sistema de aspiración de los humos cuando la puerta se abre te permite evitar el montaje de costosas instalaciones de techo.



## UNOX.Pure

Para aguas particularmente duras o sucias, UNOX recomienda UNOX.Pure. El sistema de filtración UNOX.Pure mejora la calidad del agua reduciendo la dureza del carbonato evitando depósitos en la cámara del horno.



## Kit de instalación

Unox pone a disposición una gama de kits para la instalación de los hornos. Por ejemplo, el kit de primera instalación que incluye accesorios para el desagüe y el sifón o el kit de montaje que te permite sobreponer dos hornos Unox. El uso de estos accesorios garantiza la realización de una instalación perfecta y duradera.





INVENTIVE SIMPLIFICATION



#### INTERNATIONAL

##### UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy  
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555  
[info@unox.com](mailto:info@unox.com)

#### EUROPE

##### ITALY

**UNOX S.p.A.**  
E-mail: [info@unox.it](mailto:info@unox.it)  
Tel.: +39 049 86 57 513

##### TURKEY

**UNOX TURKEY**  
E-mail: [info.tr@unox.com](mailto:info.tr@unox.com)  
Tel.: +90 530 176 62 03

##### CZECH REPUBLIC

**UNOX DISTRIBUTION s.r.o.**  
E-mail: [info.cz@unox.com](mailto:info.cz@unox.com)  
Tel.: +420 241 940 000

##### UNITED KINGDOM

**UNOX UK Ltd**  
E-mail: [info@unoxuk.com](mailto:info@unoxuk.com)  
Tel.: +44 1252 851 522

##### GERMANY

**DUEX HANDELS GMBH**  
E-mail: [info@unox-oefen.de](mailto:info@unox-oefen.de)  
Tel.: +49 2951 98760

##### PORTUGAL

**UNOX PORTUGAL**  
E-mail: [info.pt@unox.com](mailto:info.pt@unox.com)  
Tel.: +351 918 228 787

##### RUSSIAN COUNTRIES

**UNOX RUSSIAN COUNTRIES**  
E-mail: [info.ru@unox.com](mailto:info.ru@unox.com)  
Tel.: +7 985 33 77 597  
+7 915 397 48 38

##### SPAIN

**UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.**  
E-mail: [info.es@unox.com](mailto:info.es@unox.com)  
Tel.: +34 900 82 89 43

##### FRANCE

**UNOX FRANCE s.a.s.**  
E-mail: [info@unox.fr](mailto:info@unox.fr)  
Tel.: +33 4 78 17 35 39

##### SCANDINAVIAN COUNTRIES

**UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES**  
E-mail: [info.se@unox.com](mailto:info.se@unox.com)  
Tel.: +46 (0)768 716 422

#### AMERICA

##### U.S.A. & CANADA

**UNOX INC.**  
E-mail: [infousa@unox.com](mailto:infousa@unox.com)  
Tel.: +1 800 489 8669

##### MEXICO

**UNOX MEXICO**  
E-mail: [info.mx@unox.com](mailto:info.mx@unox.com)  
Tel.: +52 1555 4314 180

#### ASIA

##### ASIA PACIFIC COUNTRIES

**UNOX (ASIA) SDN. BHD**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +603-58797700

##### REPUBLIC OF SOUTH KOREA

**UNOX SOUTH KOREA**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +82 10 4354 2856

##### PHILIPPINES

**UNOX PHILIPPINES**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +63 998 541 3990

##### U.A.E.

**UNOX MIDDLE EAST DMCC**  
E-mail: [info.uae@unox.com](mailto:info.uae@unox.com)  
Tel.: +971 55 426 3167

#### AFRICA

##### SOUTH AFRICA

**UNOX SOUTH AFRICA**  
E-mail: [info.sa@unox.com](mailto:info.sa@unox.com)  
Tel.: +27 845 05 52 35

#### OCEANIA

##### AUSTRALIA

**UNOX AUSTRALIA PTY LTD.**  
E-mail: [info@unoxaustralia.com.au](mailto:info@unoxaustralia.com.au)  
Tel.: +61 3 9876 0803

Imprimido: 07-2015  
Todas las imágenes usadas son sólo para fines demostrativos.  
Todos los datos contenidos en este catálogo pueden sufrir cambios y ser modificados sin previo aviso.

[www.unox.com](http://www.unox.com)





DYNAMIC | MANUAL



BAKERLUX

**DESAFIARSE A SÍ MISMO CADA DÍA: EL PRIMER INGREDIENTE PARA TENER ÉXITO.**

## La excelencia está servida.

En la restauración profesional no hay espacio para los errores. Unox lo sabe y ofrece hornos y servicios profesionales para alcanzar los desafíos más ambiciosos.

Es una excelencia que se reconoce al instante. Hecha con los mismos ingredientes que exigen tus clientes: calidad sin compromisos, elecciones innovadoras y atrevidas, eficiencia y fiabilidad comprobada y medible.

Invertir en innovación significa mirar siempre con nuevos ojos a los retos de todos los días: de la puesta en valor de cada gesto a la simplificación de procesos de producción completos. Para ti, esto significa máximo rendimiento, libertad, facilidad de uso y ahorro. Para Unox, eso es inventive simplification.





UNOX®

Bread  
10

Control panel with buttons and a circular dial.

**EFICIENTE. PRACTICO. SIMPLE. ESENCIAL.**

## Uniformidad de horneado. Conseguida.

Los hornos combinados BAKERLUX™ son diseñados para los profesionales de todo el mundo que necesitan un horno muy productivo sin necesidad de tener características innecesarias. La perfecta combinación entre capacidad máxima y eficiencia en menos de un metro cuadrado.

### **BAKERLUX™ 16,10 y 6 BANDEJAS.**

Desarrollado por UNOX para optimizar los resultados de los procesos de horneado mas comunes y simples. Los hornos BAKERLUX™ combinan efectividad y eficiencia ya que cada detalle ha sido estudiado para garantizar la maxima uniformidad de coccion en cualquiera de las situaciones de carga.

Su sencillez esta diseñada para darte todo aquello que buscas en un horno profesional, sin ningun extra innecesario. La version DYNAMIC con contror digital es la opcion perfecta para el horneado de pan y bolleria congelada en supermercados y tiendas de conveniencia.

La version MANUAL con control analogico ofrece la combinacion perfecta de rendimiento y simplicidad.

**Calidad, prestaciones, tradición.**  
Las tecnologías Unox para BAKERLUX™.



## **AIR.Plus**

Uniformidad de cocción.  
Sin compromiso.

La tecnología AIR.Plus de UNOX aplicada a los hornos BAKERLUX™ garantiza la perfecta distribución del aire y del calor en el interior de la cámara, asegurando resultados de horneado uniformes en todos los puntos de cada bandeja y en todas las bandejas.

En los hornos BAKERLUX™ la posibilidad de seleccionar dos velocidades de flujo de aire dentro de la cámara permite el horneado de cualquier producto, del más delicado y ligero a aquel que necesita temperaturas más altas.

## **STEAM.Plus**

Humedad.  
En cualquier momento  
que la necesites.

La correcta cantidad de humedad en el proceso de horneado garantiza colores intensos, mejorando sabores y sin modificar la estructura.

La introducción de humedad en la cámara en los primeros minutos del proceso de cocción de los productos fermentados favorece el desarrollo de la estructura interna y el dorado de la superficie externa del producto.

La tecnología UNOX STEAM.Plus permite la producción instantánea de humedad en la cámara de cocción a partir de una temperatura de 90 °C hasta los 260 °C consiguiendo los mejores resultados para cada producto.

## **DRY.Plus**

Gusto y sabor.  
Maximizados.

La presencia de humedad en las fases finales del proceso de horneado puede comprometer la calidad deseada.

La tecnología DRY.Plus expulsa la humedad de la cámara de cocción, tanto la emitida por los productos que se están cocinando como la generada por el sistema STEAM.Plus en una fase de cocción anterior.

Con DRY.Plus la textura de los productos horneados es óptima, con un interior perfectamente formado y un exterior crujiente y dorado.

## **Baking Essentials**

Innovadoras y  
funcionales. Esenciales  
para tu trabajo diario.

La innovadora serie de bandejas y parrillas Baking Essentials permite llevar a cabo tipos de horneado que hasta hoy sólo podían realizarse con el uso de otros equipamientos profesionales, como los tradicionales hornos para pizza o los hornos estáticos de pastelería.

Hay una Baking Essentials dedicada a cada tipología de producto: desde hojaldres hasta bizcochos, desde galletas hasta magdalenas, desde croissants hasta pizza y otros productos que requieren fermentación.

# BAKERLUX™ HORNOS.

600x400

## DYNAMIC



### ECO

Capacidad  
Distancia entre las bandejas  
Frecuencia  
Voltaje  
Potencia eléctrica  
Dimensiones WxDxH (mm)  
Peso

### XB 895

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

### XB 695

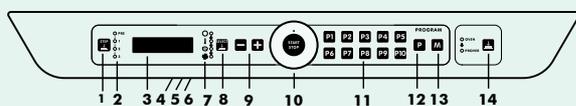
6 600x400  
80 mm  
50 / 60 Hz  
400 V - 3N  
10,5 kW  
860x882x930  
80 kg

### GAS

Capacidad  
Distancia entre las bandejas  
Frecuencia  
Voltaje  
Potencia eléctrica  
Gas  
Dimensiones WxDxH (mm)  
Peso

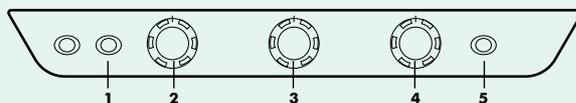
## DETALLES DEL PANEL DE CONTROL

### PANEL DE CONTROL *Dynamic*



- 1 - Botón selección paso de cocción
- 2 - LED paso de cocción
- 3 - Display visualización parámetros de cocción
- 4 - LED tiempo cocción
- 5 - LED temperatura cocción
- 6 - LED humedad
- 7 - LED ventilación
- 8 - Botón selección tiempo, temperatura, humedad y ventilación
- 9 - Botones incremento / disminución parámetros cocción
- 10 - START / STOP ciclo cocción
- 11 - Botón selección programa pre-configurado
- 12 - Botón para seleccionar modalidad programas
- 13 - Botón memorización programas
- 14 - Selección horno, fermentador

### PANEL DE CONTROL *Manual*



- 1 - LED funcionamiento termostato temperatura
- 2 - Mando configuración tiempo de cocción
- 3 - Mando temperatura de cocción
- 4 - Mando de humedad
- 5 - Botón activación velocidad reducida

# MANUAL



## XB 1083

16 600x400  
80 mm  
50 / 60 Hz  
400 V - 3N  
29,7 kW  
866x997x1863  
177 Kg



## XB 893

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



## XB 693

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

## DOTACIÓN

■ De serie   □ Opcional   - No disponible

DYNAMIC   MANUAL

### MODALIDADES 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 de pre-calentamiento 260°C	■	■

### DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de giro	■	■
Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades de los flujos de aire	■	■

### CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

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

### QUEMADORES ATMOSFERICOS DE ALTAS PRESTACIONES

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

### FUNCIONES AUXILIARES

99 Programas memorizables, cada uno constituido por 3 pasos de cocción y pre-calentamiento	■	-
Tecnología Protec.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	■	-

### PUERTA PATENTADA

Bisagras de puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubricantes	■	■
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	■	-
Puerto USB y LAN	□	-
Limitador de temperatura de seguridad	■	■

# Accesorios UNOX.

## En cocina un equipo unido marca la diferencia.

Ideados para los profesionales de la restauración, los accesorios UNOX amplían y perfeccionan las funcionalidades de la cocina, convirtiéndola en un espacio de trabajo bien equipado y versátil.



### Baking Essentials

Hay una Baking Essentials dedicada a cada tipología de producto: desde hojaldres hasta bizcochos, desde galletas hasta magdalenas, desde croissants hasta pizza y otros productos que requieren fermentación. La innovadora serie de bandejas y parrillas Baking Essentials permiten llevar a cabo métodos de cocción que hasta hoy sólo podían realizarse con el uso de otros equipamientos profesionales, como los tradicionales hornos para pizza o los hornos estáticos de pastelería.



### Equipos complementarios neutros y tecnológicos

La amplia gama de equipos complementarios te permite aprovechar al máximo del espacio disponible. Puedes crear una área de cocción multifuncional y versátil con soportes abiertos, armarios y cámaras de fermentación. Las fermentadoras BAKERLUX™ son equipadas con un preciso sensor de humedad que garantiza que el porcentaje de humedad deseado en la cámara de fermentación sea programado y configurado automáticamente para conseguir los mejores resultados.



### Carros

Los carros Unox te permiten preparar todos los platos fuera de la cámara de cocción e introducirlos en el horno con un sólo y simple gesto. Perfectos para introducir rápidamente plenas cargas y desplazarlas fácilmente en la cocina, reducen los tiempos de apertura del horno, limitando así la pérdida del calor.



### Campanas

Las campanas con condensador de vapor garantizan la reducción de los humos que salen de la chimenea. Además, el sistema de aspiración de los humos cuando la puerta se abre te permite evitar el montaje de costosas instalaciones de techo.



### UNOX.Pure

Para aguas particularmente duras o sucias, UNOX recomienda UNOX.Pure. El sistema de filtración UNOX.Pure mejora la calidad del agua reduciendo la dureza del carbonato evitando depósitos en la cámara del horno.



### Kit de instalación

Unox pone a disposición una gama de kits para la instalación de los hornos. Por ejemplo, el kit de primera instalación que incluye accesorios para el desagüe y el sifón o el kit de montaje que te permite sobreponer dos hornos Unox. El uso de estos accesorios garantiza la realización de una instalación perfecta y duradera.





INVENTIVE SIMPLIFICATION



#### INTERNATIONAL

##### UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy  
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555  
[info@unox.com](mailto:info@unox.com)

#### EUROPE

##### ITALY

**UNOX S.p.A.**  
E-mail: [info@unox.it](mailto:info@unox.it)  
Tel.: +39 049 86 57 513

##### TURKEY

**UNOX TURKEY**  
E-mail: [info.tr@unox.com](mailto:info.tr@unox.com)  
Tel.: +90 530 176 62 03

##### CZECH REPUBLIC

**UNOX DISTRIBUTION s.r.o.**  
E-mail: [info.cz@unox.com](mailto:info.cz@unox.com)  
Tel.: +420 241 940 000

##### UNITED KINGDOM

**UNOX UK Ltd**  
E-mail: [info@unoxuk.com](mailto:info@unoxuk.com)  
Tel.: +44 1252 851 522

##### GERMANY

**DUEX HANDELS GMBH**  
E-mail: [info@unox-oefen.de](mailto:info@unox-oefen.de)  
Tel.: +49 2951 98760

##### PORTUGAL

**UNOX PORTUGAL**  
E-mail: [info.pt@unox.com](mailto:info.pt@unox.com)  
Tel.: +351 918 228 787

##### RUSSIAN COUNTRIES

**UNOX RUSSIAN COUNTRIES**  
E-mail: [info.ru@unox.com](mailto:info.ru@unox.com)  
Tel.: +7 985 33 77 597  
+7 915 397 48 38

##### SPAIN

**UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.**  
E-mail: [info.es@unox.com](mailto:info.es@unox.com)  
Tel.: +34 900 82 89 43

##### FRANCE

**UNOX FRANCE s.a.s.**  
E-mail: [info@unox.fr](mailto:info@unox.fr)  
Tel.: +33 4 78 17 35 39

##### SCANDINAVIAN COUNTRIES

**UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES**  
E-mail: [info.se@unox.com](mailto:info.se@unox.com)  
Tel.: +46 (0)768 716 422

#### AMERICA

##### U.S.A. & CANADA

**UNOX INC.**  
E-mail: [infousa@unox.com](mailto:infousa@unox.com)  
Tel.: +1 800 489 8669

##### MEXICO

**UNOX MEXICO**  
E-mail: [info.mx@unox.com](mailto:info.mx@unox.com)  
Tel.: +52 1555 4314 180

#### ASIA

##### ASIA PACIFIC COUNTRIES

**UNOX (ASIA) SDN. BHD**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +603-58797700

##### REPUBLIC OF SOUTH KOREA

**UNOX SOUTH KOREA**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +82 10 4354 2856

##### PHILIPPINES

**UNOX PHILIPPINES**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +63 998 541 3990

##### U.A.E.

**UNOX MIDDLE EAST DMCC**  
E-mail: [info.uae@unox.com](mailto:info.uae@unox.com)  
Tel.: +971 55 426 3167

#### AFRICA

##### SOUTH AFRICA

**UNOX SOUTH AFRICA**  
E-mail: [info.sa@unox.com](mailto:info.sa@unox.com)  
Tel.: +27 845 05 52 35

#### OCEANIA

##### AUSTRALIA

**UNOX AUSTRALIA PTY LTD.**  
E-mail: [info@unoxaustralia.com.au](mailto:info@unoxaustralia.com.au)  
Tel.: +61 3 9876 0803

Imprimido: 07-2015  
Todas las imágenes usadas son sólo para fines demostrativos.  
Todos los datos contenidos en este catálogo pueden sufrir cambios y ser modificados sin previo aviso.

[www.unox.com](http://www.unox.com)





# BAKERTOP

MIND Maps™

**LONG Life 4!**

Garantía opcional de los repuestos hasta 4 años / 10.000 horas\*



**DESAFIARSE A SÍ MISMO CADA DÍA: EL PRIMER INGREDIENTE PARA TENER ÉXITO.**

## La excelencia está servida.

En la restauración no hay espacio para los errores. Unox lo sabe y ofrece hornos y servicios profesionales para satisfacer los desafíos más ambiciosos.

Es una excelencia que se reconoce al instante. Hecha con los mismos ingredientes que exigen tus clientes: calidad sin compromisos, elecciones innovadoras y atrevidas, eficiencia y fiabilidad comprobada y medible.

Invertir en innovaciones significa mirar siempre con nuevos ojos a los retos de todos los días: de la valorización de cada gesto a la simplificación de procesos de producción completos. Para ti, esto significa máximo rendimiento, libertad, facilidad de uso y ahorro. Para Unox, eso es inventive simplification.





LA IDEA EN TU MENTE, LA SOLUCIÓN EN TUS MANOS.

## Firma tu proceso de cocción.

Controlable como tu mano. Natural como tu pensamiento. Rápido como un abrir y cerrar de ojos. Es BAKERTOP MIND.Maps™ de UNOX, la nueva gama de hornos profesionales que rompe las barreras entre tu idea y el plato servido. Con un gesto.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE y BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS significan control total del horneado con la máxima libertad creativa. Procesos repetibles que reducen tiempos y costos. Máximo rendimiento en términos de producción, seguridad y fiabilidad con el diseño más elegante.

### MIND.Maps™. Personalidad. En un gesto.

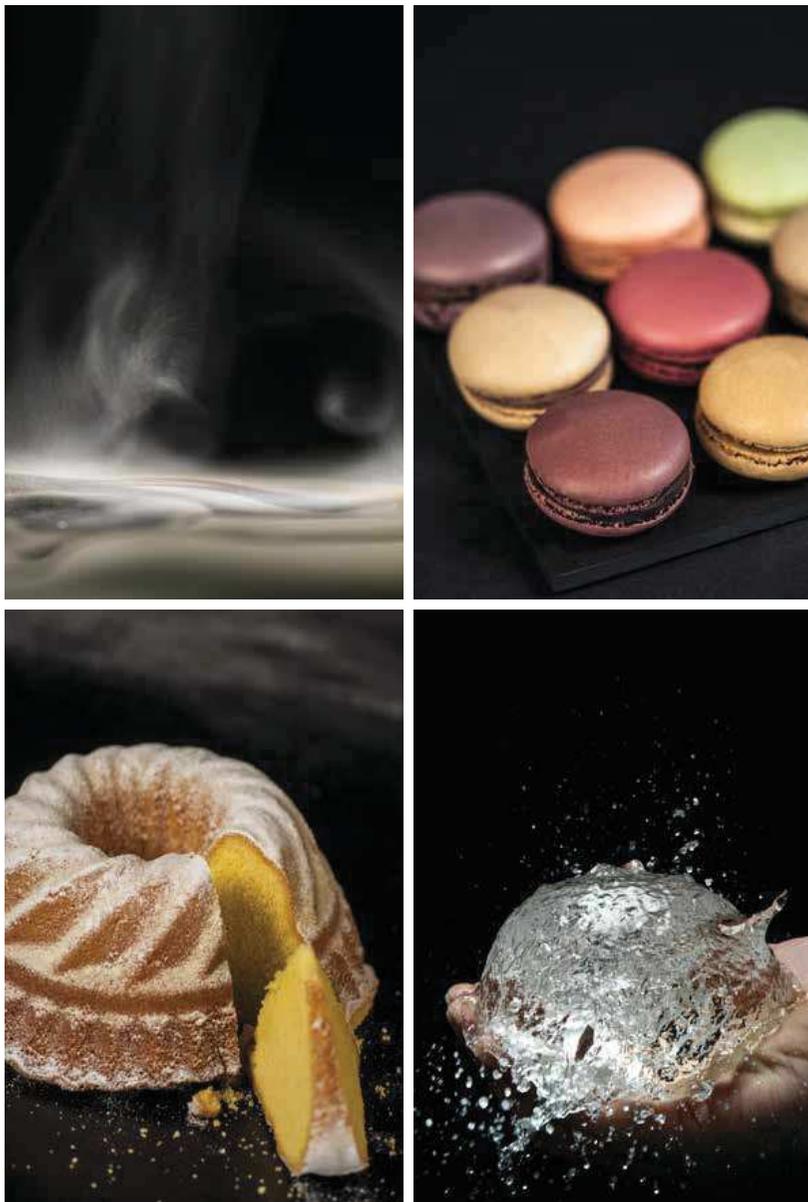
Con la tecnología patentada MIND.Maps™ temperatura, humedad y ventilación siguen las curvas que tú diseñas con tu mano en una pantalla en un lenguaje visual. A través de un simple gesto hoy puedes realmente idear tu cocción y diseñarla segundo a segundo.

Prueba MIND.Maps™ de UNOX. Añade a la cocción tu toque de maestro.



# Innovación, calidad, facilidad de uso.

## Tecnologías Unox en BAKERTOP MIND.Maps™.



### DRY.Maxi™

Cero humedad.  
Más sabor.

La tecnología patentada DRY.Maxi™ expulsa rápidamente la humedad de la cámara de cocción y crea las condiciones ideales para todos los alimentos que exigen un horneado con aire perfectamente seco. Productos de panadería suaves, crujientes y aromáticos. Cocina lo que quieras, con Unox la máxima calidad es de serie.

### AIR.Maxi™

Horneado uniforme.  
Calidad sin compromisos.

La tecnología patentada AIR.Maxi™ garantiza la perfecta distribución del aire y, por lo tanto, del calor en el interior de la cámara de cocción.

Las turbinas múltiples con inversión del sentido de marcha y los motores con un alto número de revoluciones garantizan uniformidad de horneado en todas las bandejas: de la inferior a la superior. La posibilidad de seleccionar cuatro velocidades de flujo de aire y cuatro modalidades de funcionamiento semi-estático, permiten la cocción de cualquier producto, del más delicado a aquel que necesita ventilación y temperaturas más altas.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS: 4 velocidades del aire y 4 modalidades semi-estáticas. BAKERTOP MIND.Maps™ ONE: 2 velocidades del aire y 2 modalidades semi-estáticas

### STEAM.Maxi™

Vapor perfecto.  
Simple como una gota de agua.

La tecnología patentada STEAM.Maxi™ realiza cualquier tipo de cocción a vapor, incluso la más delicada, a partir de 35°C con una absoluta precisión. Es posible obtener este resultado gracias a una producción de vapor hasta tres veces superior al obtenido con los tradicionales hornos de inyección directa usando la misma cantidad de agua. El resultado es idéntico, sino mejor que el obtenido cuando usamos los hornos combinados con caldera.

### UNOX.Care

Valor al tiempo.  
Duración en el tiempo.

El sistema de productos UNOX.Care mantiene el horno limpio, lo protege en el tiempo y reduce los costes de mantenimiento.

El sistema de lavado automático Rotor.KLEAN™ y el detergente DET&Rinse™ garantizan higiene perfecta y mantenimiento ideal del horno y de sus partes en el tiempo.

El filtro anti calcáreo AUTO.Pure, de serie en todos los hornos BAKERTOP MIND.Maps™, elimina automáticamente la cal del agua\* y te evita la necesidad de tener una filtración externa.

\*Para aguas blandas, consulta más detalles en la hoja técnica.

### ADAPTIVE.Cooking™

Cocción profesional. Resultado garantizado.

En los hornos BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS la tecnología patentada ADAPTIVE.Cooking™ convierte tu horno en una herramienta inteligente. Entiende los resultados que tienes en mente, interpreta tus configuraciones, registra las variaciones de humedad y temperatura, conoce la cantidad de comida que está en el horno y propone la mejor manera para conseguir efectivamente el resultado que tú anhelas.

Perfeccionando el tiempo de cocción y modulando la acción combinada de las tres tecnologías DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ y AIR.Maxi™, ADAPTIVE.Cooking™, te garantiza siempre el mismo, perfecto resultado. Exactamente como tú lo has imaginado.

# BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

Para ti que amas los grandes retos...

## NO SELECCIONES UNA COCCIÓN. DIBUJA LA TUYA.

La tecnología de lenguaje visual MIND.Maps™ te permite realizar incluso el horneado más complejo sólo con un simple gesto de la mano en la pantalla.

## PERMITE LA REPETICIÓN DE TUS TOQUES DE MAESTRO.

Con el programa MIND.Maps, puedes guardar todas tus cocciones y convertirlas en un patrimonio de experiencia a disposición de todos tus colaboradores. Tu toque de maestro repetible con un solo clic.

## HOJALDRES, BIZCOCHO, PROFITEROLES, CREMAS Y MUCHO MAS.

Cualquiera que sea la técnica de cocción que quieras realizar y cualquiera que sea su nivel de humedad ideal, DRY.Maxi™ y STEAM.Maxi™ ajustan la humedad en el interior del horno para obtener un resultado de la más alta calidad.

## EXIJE SIEMPRE LA MÁS ALTA CALIDAD, CUALQUIERA QUE SEA LA CARGA.

La tecnología AIR.Maxi™ distribuye el aire de manera perfectamente uniforme. Cualquiera que sea la carga, tendrás siempre la más alta calidad y homogeneidad de cocción, de la bandeja inferior a la superior.

## TRABAJE CON LOS MÁS ALTOS NIVELES DE SEGURIDAD.

El material aislante Protek.SAFE™ mantiene la temperatura externa del horno dentro de los niveles de seguridad.

## NO PIERDAS TIEMPO Y NO DEJES QUE LO PIERDA TU EQUIPO.

La tecnología AIR.Maxi™ reduce el tiempo de cocción en un 40% comparado con la versión BAKERTOP™ anterior. El sistema Rotor.KLEAN™ para la limpieza automática y los detergentes DET&Rinse™ te conceden más tiempo para ganar los grandes desafíos en la cocina.

## OBTÉN UN RÁPIDO RETORNO DE TU INVERSIÓN.

Los sistemas Spido.GAS+™ (sólo para los modelos PLUS) y Protek.SAFE™ aumentan la eficiencia de horneado y garantizan un doble resultado inmediatamente perceptible: respeto por el medio ambiente y reducción de los costes de operación.

## EXIJE UN HORNO FIABLE E INCANSABLE. COMO TÚ.

Tecnologías fiables y detalles constructivos resistentes. UNOX no se preocupa por el paso del tiempo y te permite extender la garantía\* de sus productos hasta un periodo de cuatro años o 10.000 horas de funcionamiento (¡descábelo en el sitio [www.unox.com](http://www.unox.com)).



DESAFÍO 1

DESAFÍO 2

DESAFÍO 3

DESAFÍO 4

DESAFÍO 5

DESAFÍO 6

DESAFÍO 7

DESAFÍO 8

# BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

... y supera tus propias expectativas

DESAFÍO 1

DESAFÍO 2

DESAFÍO 3

DESAFÍO 4

DESAFÍO 5

DESAFÍO 6

DESAFÍO 7

DESAFÍO 8

## NO SELECCIONES UNA COCCIÓN. DIBUJA LA TUYA.

La tecnología de lenguaje visual MIND.Maps™ te permite realizar incluso el horneado más complejo sólo con un simple gesto de la mano en la pantalla.

## PERMITE LA REPETICIÓN DE TUS TOQUES DE MAESTRO.

Con el programa MIND.Maps, puedes guardar todas tus cocciones y convertirlas en un patrimonio de experiencia a disposición de todos tus colaboradores. Tu toque de maestro repetible con un solo clic.

## HOJALDRES, BIZCOCHO, PROFITEROLES, CREMAS Y MUCHO MAS.

Cualquiera que sea la técnica de cocción que quieras realizar y cualquiera que sea su nivel de humedad ideal, DRY.Maxi™ y STEAM.Maxi™ ajustan la humedad en el interior del horno para obtener un resultado de la más alta calidad.

## EXIJE SIEMPRE LA MÁS ALTA CALIDAD, CUALQUIERA QUE SEA LA CARGA.

La tecnología AIR.Maxi™ distribuye el aire de manera perfectamente uniforme. Cualquiera que sea la carga, tendrás siempre la más alta calidad y homogeneidad de cocción, de la bandeja inferior a la superior.

## TRABAJE CON LOS MÁS ALTOS NIVELES DE SEGURIDAD.

El material aislante Protek.SAFE™ mantiene la temperatura externa del horno dentro de los niveles de seguridad.

## NO PIERDAS TIEMPO Y NO DEJES QUE LO PIERDA TU EQUIPO.

La tecnología AIR.Maxi™ reduce el tiempo de cocción en un 40% comparado con la versión BAKERTOP™ anterior. El sistema Rotor.KLEAN™ para la limpieza automática y los detergentes DET&Rinse™ te conceden más tiempo para ganar los grandes desafíos en la cocina.

## OBTÉN UN RÁPIDO RETORNO DE TU INVERSIÓN.

Los sistemas Spido.GAS+™ (sólo para los modelos PLUS) y Protek.SAFE™ aumentan la eficiencia de horneado y garantizan un doble resultado inmediatamente perceptible: respeto por el medio ambiente y reducción de los costes de operación.

## EXIJE UN HORNO FIABLE E INCANSABLE. COMO TÚ.

Tecnologías fiables y detalles constructivos resistentes. UNOX no se preocupa por el paso del tiempo y te permite extender la garantía\* de sus productos hasta un periodo de cuatro años o 10.000 horas de funcionamiento (¡descábelo en el sitio [www.unox.com](http://www.unox.com)).



+

## DESAFÍO 9 TRABAJA CON UN HORNO REALMENTE INTELIGENTE.

El sistema ADAPTIVE.Cooking™ entiende qué resultado quieres, interpreta tus configuraciones de cocción, registra todas las variaciones de humedad y temperatura durante el horneado y te propone la mejor manera para darte precisamente el resultado que tú deseas.

## DESAFÍO 10 EMPIEZA A COCINAR, AUNQUE NO CONOZCAS EL HORNO.

Cuando quieres delegar, ChefUnox está disponible con sus procesos de horneado ya desde el primer encendido. Toda la experiencia de UNOX accesible sólo con un clic.

## DESAFÍO 11 HORNEA ELABORACIONES DIFERENTES, TODAS AL MISMO MOMENTO.

Con el programa MULTI.Time puedes hornear simultáneamente o en secuencia hasta diez productos diferentes. A cada uno de ellos se asocia un temporizador que te informa sobre el estado de la cocción y te avisa cuando están listos.

## DESAFÍO 12 HORNEA ELABORACIONES DIFERENTES PARA QUE ESTÉN LISTAS TODAS AL MISMO TIEMPO.

El programa MISE.EN.PLACE te informa la exacta secuencia en la cual debes colocar tus elaboraciones con diferentes tiempos de horneado para que todas puedan estar listas al mismo tiempo.

## Control MASTER.Touch ONE

El poder de tus instintos creativos.



Funciones revolucionarias con un diseño intuitivo. La libertad creativa encuentra la precisión.



interfaz MASTER.Touch ONE

Disponer de una tecnología innovadora, fiable y eficaz ya no es suficiente. Para marcar la diferencia necesitas poder utilizar el horno rápidamente sin ningún tipo de duda.

Con una pantalla táctil LCD con 65.000 colores tienes al alcance de la mano una manera visual e intuitiva de controlar todos los procesos clave de tu negocio: desde los procesos de horneado manuales, que puedes diseñar con un gesto para una precisión segundo a segundo y repetirlos infinito número de veces, hasta la total gestión de los equipos complementarios.

Cuando la tecnología más avanzada es tan sencilla, tú puedes concentrarte simplemente en tu trabajo. Desde el primer día.

## Control MASTER.Touch PLUS

El placer de tener el control.



Funciones avanzadas, máxima velocidad. Estar a la altura es sencillo.

Dialogar con un horno verdaderamente inteligente que comprende el resultado que estás buscando, monitoriza los cambios de los parámetros durante la cocción y te propone el mejor camino para llegar exactamente al resultado óptimo (ADAPTIVE.Cooking™); utiliza el puntero MASTER.Touch para diseñar tu proceso de horneado y salvar tus recetas favoritas con un nombre o bien con un símbolo dibujado a mano alzada. Hornear al mismo tiempo productos diferentes gracias a la función MULTI.Time o que estén todos listos al mismo tiempo con la solución MISE.EN.PLACE; acceder con un clic a los horneados CHEFUNOX disponibles con la posibilidad de tenerlos actualizados de manera automática y adaptarlos de manera intuitiva a tus exigencias.

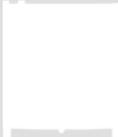
Con la versión PLUS tendrás toda la potencia de la tecnología MIND.Maps™ en una interfaz aún más amplia. Una experiencia creativa sin límites, hasta el punto de que ya no podrás esperar a repetirla.



interfaz MASTER.Touch PLUS

# HORNOS COMBINADOS BAKERTOP MIND.MAPS™.

Una gama de excelencia.

	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
				
<b>PLUS (ELÉCTRICOS)</b>	<b>XEBC-16EU-EPR</b>	<b>XEBC-10EU-EPR</b>	<b>XEBC-06EU-EPR</b>	<b>XEBC-04EU-EPR</b>
Capacidad	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N
Potencia Eléctrica	35 kW	21 kW	14 kW	10,6 kW
Dimensiones (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
Peso	185 kg	130 kg	100 kg	85 kg
<b>PLUS (GAS)</b>	<b>XEBC-16EU-GPR</b>	<b>XEBC-10EU-GPR</b>	<b>XEBC-06EU-GPR</b>	
Capacidad	16 600x400	10 600x400	6 600x400	
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm	80 mm	
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	
Voltaje	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N	
Potencia Eléctrica	1,6 kW	1 kW	0,8 kW	
Potencia gas nominal max.	G20, G25, G30, G31: 35 kW	G20, G25, G30, G31: 22 kW	G20, G25, G30, G31: 19 kW	
Dimensiones (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	
Peso	210 kg	145 kg	110 kg	
<b>ONE (ELÉCTRICOS)</b>	<b>XEBC-16EU-E1R</b>	<b>XEBC-10EU-E1R</b>	<b>XEBC-06EU-E1R</b>	<b>XEBC-04EU-E1R</b>
Capacidad	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N
Potencia Eléctrica	29,3 kW	14,9 kW	9,9 kW	7,4 kW
Dimensiones (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
Peso	185 kg	130 kg	100 kg	85 kg

Anotaciones: Apertura puerta de izquierda a derecha: ejemplo código XEBC-16EU-EPL (L= left/izquierda) (R= right/derecha)

Apertura puerta de izquierda a derecha: ejemplo código XEBC-06EU-EPL (L= left/izquierda) (R= right/derecha)

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	■ De serie	□ Opcional	— No disponible	PLUS ELÉCTRICOS	PLUS GAS	ONE ELÉCTRICOS
<b>MODALIDAD DE COCCIÓN MANUAL</b>						
Cocción por Convección con temperatura variable de 30 a 260 °C	■			■	■	■
Cocción mixta Convección + Vapor con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	■			■	■	■
Cocción por Convección + Humedad con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	■			■	■	■
Cocción a Vapor con temperatura variable de 35 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%	■			■	■	■
Cocción por Convección + Aire seco con temperatura variable de 30 a 260 °C, DRY.Maxi™ de 10% a 100%	■			■	■	■
Sonda al corazón	—	□		—	—	—
Cocción con sonda al corazón y función DELTA T	■			■	■	■
Sonda al corazón MULTI.Point	■			■	■	■
Sonda al corazón SOUS-VIDE	□	□		—	—	—
<b>PROGRAMACIÓN COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA</b>						
Tecnología MIND.Maps™: permite diseñar procesos de cocción compuestos por pasos infinitos con un simple toque.	■			■	■	■
PROGRAMAS: 256 programas memorizables por el usuario	■			■	■	■
PROGRAMA: posibilidad de memorizar un programa asignando un nombre y una imagen	■			■	■	■
PROGRAMA: posibilidad de salvar tus recetas con un nombre o incluso con tu firma	■			■	■	■
CHEFUNOX: selecciona el método de cocción, selecciona la comida que quieres cocinar, dimensiones y resultado de cocción. Empieza a cocinar.	■			■	■	■
Tecnología MULTI.Time: gestiona más de 10 temporizadores para el control de la cocción simultánea de productos diferentes	■			■	■	■
Tecnología MISE.EN.PLACE: sincroniza las cargas de comida a hornear para que estén todas listas al mismo tiempo.	■			■	■	■
<b>DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN</b>						
Tecnología AIR.Maxi™: turbinas múltiples con inversión de marcha	■			■	■	■
Tecnología AIR.Maxi™: 4 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario	■			■	■	■
Tecnología AIR.Maxi™: 4 modalidades de funcionamiento semi-estáticas programables por el usuario	■			■	■	■
Tecnología AIR.Maxi™: 2 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario	—			—	—	—
Tecnología AIR.Maxi™: 2 modalidades de funcionamiento semi-estáticas programables por el usuario	—	□		—	—	—
<b>GESTIÓN DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN</b>						
Tecnología DRY.Maxi™: regulación de la extracción rápida de la humedad en la cámara de cocción programable por el usuario	■			■	■	■
Tecnología DRY.Maxi™: cocción con la extracción de la humedad 30-260°C	■			■	■	■
Tecnología STEAM.Maxi™: cocción a vapor 35 °C - 130 °C	■			■	■	■
Tecnología STEAM.Maxi™: cocción mixta convección-vapor 35 °C - 260 °C	■			■	■	■
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: identifica el proceso de cocción optimizándolo y regulando automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados perfectos.	—			—	—	—
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: una bandeja o plena carga, siempre el mismo resultado perfecto	■			■	■	■
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: sensor de monitorización y autorregulación de la humedad	■			■	■	■
<b>COLUMNAS DE COCCIÓN</b>						
Tecnología MAXI.Link: permite crear columnas con dos hornos sobrepuestos.	■			■	■	■

	PLUS ELÉCTRICOS	PLUS GAS	ONE ELÉCTRICOS
<b> AISLAMIENTO TÉRMICO Y SEGURIDAD</b>			
Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad laboral (superficie y cristal externo fríos)	■	■	■
Tecnología Protek.SAFE™: frenado del motor a la apertura de la puerta para contener las dispersiones energéticas	■	■	■
Tecnología Protek.SAFE™: modulación de la potencia eléctrica según la necesidad efectiva	■	—	■
Tecnología Protek.SAFE™: modulación de la potencia gas según la necesidad efectiva	—	■	—
Protek.SAFE™ PLUS: puerta con triple cristal	■	■	—
<b> QUEMADORES SOPLADOS DE ELEVADA PRESTACIÓN</b>			
Tecnología Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	—	■	—
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para una distribución uniforme del calor	—	■	—
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución	—	■	—
<b> LAVADO AUTOMÁTICO</b>			
Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavado automáticos con control de agua y detergente	■	■	■
Rotor.KLEAN™: depósito de detergente integrado en el horno	■	■	■
<b> PUERTA PATENTADA</b>			
Bisagras de la puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubricantes (para las puertas con apertura lateral)	■	■	■
Puerta reversible por el usuario, incluso después de la instalación	□	□	□
Posiciones de apertura de la puerta a 60°-120°-180°	■	■	■
<b> FUNCIONES AUXILIARES</b>			
Temperatura de pre-calentamiento hasta 260 °C programable por el usuario para cada programa	■	■	■
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción programado (procesos sin sonda al corazón)	■	■	■
Función de mantenimiento «HOLD»	■	■	■
Funcionamiento continuo «INF»	■	■	■
Visualización en tiempo real de la temperatura sonda al corazón, temperatura cámara, humedad, tiempo y velocidad de las turbinas	■	■	■
Unidad de temperatura seleccionable por el usuario en °C o °F	■	■	■
<b> DETALLES TÉCNICOS</b>			
Cámara en 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	■	■	■
Panel de control MASTER.Touch sellado para evitar filtraciones de vapor en la tarjeta electrónica	■	■	■
Perno de la maneta en fibra de carbono para evitar roturas	■	■	■
Bandeja recogelíquidos con desagüe permanente incluso con la puerta abierta	■	■	■
Bandeja recogelíquidos de gran capacidad, con vaciado al desagüe	■	■	■
Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores	■	■	■
Interruptor de la puerta sin contacto	■	■	■
Apertura / cierre de la puerta de seguridad con 2 etapas	□	□	□
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o fallos	■	■	■
Limitador térmico de seguridad	■	■	■
Cristal interior de la puerta móvil para facilitar la limpieza	■	■	■
Guías porta bandejas en lámina plegada en forma de L	■	■	■

## Accesorios UNOX.

### En cocina un equipo unido marca la diferencia.

Ideados para los profesionales de la restauración, los accesorios UNOX amplían y perfeccionan las funcionalidades de la cocina, convirtiéndola en un espacio de trabajo equipado y versátil.



#### Baking Essentials

Las bandejas y parrillas Baking Essentials añaden a tu horno nuevas funciones, permitiéndote reducir los costes y ahorrar espacio en la cocina. Con estos accesorios, tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ puedes hornear cualquier cosa desde hojaldre hasta macarrons, pasando por galletas, profiteroles, croissants, pizzas y cualquier producto de pastelería y panadería que tengas en mente.



#### Equipos complementarios tecnológicos y neutros

La amplia gama de equipos complementarios UNOX permite aprovechar al máximo el espacio disponible. Puedes crear una zona de cocción multifuncional y versátil, con soportes abiertos de diferentes alturas, armarios para el almacenamiento o equipo complementario. Por ejemplo, puedes poner un DeckTop, un moderno horno de piedra estático que le permite realizar las cocciones más tradicionales así como las más novedosas.



#### Carros y cestos

Los carros y los cestos te permiten preparar todos los platos fuera de la cámara de cocción e introducirlos en el horno con un simple gesto. Perfectos para introducir rápidamente plenas cargas y desplazarlas fácilmente en la cocina, reducen los tiempos de apertura del horno, limitando así la pérdida del calor.



#### Campanas

Las campanas con condensador de vapor garantizan la reducción de los humos que salen de la chimenea. Además, el sistema de aspiración de los humos cuando la puerta se abre te permite evitar el montaje de costosas instalaciones de techo.

Sólo para hornos eléctricos.



#### APPCC & Gestión de datos

La correcta aplicación de los procedimientos APPCC en la cocina se puede controlar de una manera simple y eficaz a través de la función BlackBox del kit UNOX.Link. Con el software OVEX.Net 3.0, tienes la posibilidad de tener en tu móvil, en cualquier momento, los datos de consumo energético y las estadísticas de utilización de todos los equipos (Near Field Communication). Con los hornos BAKERTOP MIND.Maps™ los costes de gestión están completamente bajo su control.



#### UNOX.Care

La gama de productos UNOX.Care mantiene el horno limpio, protegiéndolo en el tiempo y reduciendo los gastos de mantenimiento. El sistema de lavado automático Rotor.KLEAN™ y el detergente DET&Rinse™ garantizan higiene perfecta y mantenimiento ideal del horno y de sus partes en el tiempo. El filtro antical AUTO.Pure, de serie en todos los hornos BAKERTOP MIND.Maps™, depura automáticamente la cal del agua y te dispensa de la necesidad de tener un sistema de filtrado externo. Para aguas particularmente duras o sucias, UNOX recomienda UNOX.Pure. En presencia de cloruros u otras sustancias agresivas, UNOX.PURE-RO aumenta la eficiencia y la duración del horno gracias a la completa desmineralización del agua.



#### Kit de instalación

Unox pone a disposición una gama de kits para la instalación de los hornos. Por ejemplo, el kit de primera instalación que incluye accesorios para el desagüe y el sifón o el kit de montaje que te permite sobrepasar dos hornos Unox. El uso de estos accesorios garantiza la realización de una instalación perfecta y duradera y es condición necesaria para extender la garantía\* opcional de cuatro años según la oferta LONG.Life4. (\*descúbrelo en el sitio [www.unox.com](http://www.unox.com)).



#### LONG.Life4

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. 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 kits para la conexión WiFi o 3G. (\*descúbrelo en el sitio [www.unox.com](http://www.unox.com)).





INVENTIVE SIMPLIFICATION



#### INTERNATIONAL

##### UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy  
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555  
[info@unox.com](mailto:info@unox.com)

#### EUROPE

##### ITALY

**UNOX S.p.A.**  
E-mail: [info@unox.it](mailto:info@unox.it)  
Tel.: +39 049 86 57 513

##### TURKEY

**UNOX TURKEY**  
E-mail: [info.tr@unox.com](mailto:info.tr@unox.com)  
Tel.: +90 530 176 62 03

##### CZECH REPUBLIC

**UNOX DISTRIBUTION s.r.o.**  
E-mail: [info.cz@unox.com](mailto:info.cz@unox.com)  
Tel.: +420 241 940 000

##### UNITED KINGDOM

**UNOX UK Ltd**  
E-mail: [info@unoxuk.com](mailto:info@unoxuk.com)  
Tel.: +44 1252 851 522

##### GERMANY

**DUEX HANDELS GMBH**  
E-mail: [info@unox-oefen.de](mailto:info@unox-oefen.de)  
Tel.: +49 2951 98760

##### PORTUGAL

**UNOX PORTUGAL**  
E-mail: [info.pt@unox.com](mailto:info.pt@unox.com)  
Tel.: +351 918 228 787

##### RUSSIAN COUNTRIES

**UNOX RUSSIAN COUNTRIES**  
E-mail: [info.ru@unox.com](mailto:info.ru@unox.com)  
Tel.: +7 985 33 77 597  
+7 915 397 48 38

##### SPAIN

**UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.**  
E-mail: [info.es@unox.com](mailto:info.es@unox.com)  
Tel.: +34 900 82 89 43

##### FRANCE

**UNOX FRANCE s.a.s.**  
E-mail: [info@unox.fr](mailto:info@unox.fr)  
Tel.: +33 4 78 17 35 39

##### SCANDINAVIAN COUNTRIES

**UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES**  
E-mail: [info.se@unox.com](mailto:info.se@unox.com)  
Tel.: +46 (0)768 716 422

#### AMERICA

##### U.S.A. & CANADA

**UNOX INC.**  
E-mail: [infousa@unox.com](mailto:infousa@unox.com)  
Tel.: +1 800 489 8669

##### MEXICO

**UNOX MEXICO**  
E-mail: [info.mx@unox.com](mailto:info.mx@unox.com)  
Tel.: +52 1555 4314 180

#### ASIA

##### ASIA PACIFIC COUNTRIES

**UNOX (ASIA) SDN. BHD**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +603-58797700

##### REPUBLIC OF SOUTH KOREA

**UNOX SOUTH KOREA**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +82 10 4354 2856

##### PHILIPPINES

**UNOX PHILIPPINES**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +63 998 541 3990

##### U.A.E.

**UNOX MIDDLE EAST DMCC**  
E-mail: [info.uae@unox.com](mailto:info.uae@unox.com)  
Tel.: +971 55 426 3167

#### AFRICA

##### SOUTH AFRICA

**UNOX SOUTH AFRICA**  
E-mail: [info.sa@unox.com](mailto:info.sa@unox.com)  
Tel.: +27 845 05 52 35

#### OCEANIA

##### AUSTRALIA

**UNOX AUSTRALIA PTY LTD.**  
E-mail: [info@unoxaustralia.com.au](mailto:info@unoxaustralia.com.au)  
Tel.: +61 3 9876 0803

Impresión: 04-2015  
Las fotos usadas para este catálogo son sólo para fines demostrativos.  
Todos los datos contenidos en este catálogo pueden sufrir cambios y ser modificados sin previo aviso.

[www.unox.com](http://www.unox.com)





# CHEFTOP

MIND  
Maps™

**LONG Life 4!**

Garantía opcional de los repuestos hasta 4 años / 10.000 horas\*



**DESAFIARSE A SÍ MISMO CADA DÍA: EL PRIMER INGREDIENTE PARA TENER ÉXITO.**

## La excelencia está servida.

En la restauración no hay espacio para los errores. Unox lo sabe y ofrece hornos y servicios profesionales para satisfacer los desafíos más ambiciosos.

Es una excelencia que se reconoce al instante. Hecha con los mismos ingredientes que exigen tus clientes: calidad sin compromisos, elecciones innovadoras y atrevidas, eficiencia y fiabilidad comprobada y medible.

Invertir en innovaciones significa mirar siempre con nuevos ojos a los retos de todos los días: de la valorización de cada gesto a la simplificación de procesos de producción completos. Para ti, esto significa máximo rendimiento, libertad, facilidad de uso y ahorro. Para Unox, eso es inventive simplification.





**LA IDEA EN TU MENTE, LA SOLUCIÓN EN TUS MANOS.**

## Firma tu proceso de cocción.

Controlable como tu mano. Natural como tu pensamiento. Rápido como un abrir y cerrar de ojos. Es CHEFTOP MIND.Maps™ de UNOX, la nueva gama de hornos profesionales que rompe las barreras entre tu idea y el plato servido. Con un gesto.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE y CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS significan control total de la cocción con la máxima libertad creativa. Procesos repetibles que reducen tiempos y costos. Máximo rendimiento en términos de producción, seguridad y fiabilidad con el diseño más elegante.

### **MIND.Maps™. Personalidad. En un gesto.**

Con la tecnología patentada MIND.Maps™ temperatura, humedad y ventilación siguen las curvas que tú diseñas con tu mano en una pantalla en un lenguaje visual. A través de un simple gesto hoy puedes realmente idear tu cocción y diseñarla segundo a segundo.

Prueba MIND.Maps™ de UNOX. Añade a la cocción tu toque de maestro.



**Innovación, calidad, facilidad de uso.**  
Tecnologías Unox en CHEFTOP MIND.Map<sup>TM</sup>.



## **DRY.Maxi™**

Cero humedad.  
Más sabor.

La tecnología patentada DRY.Maxi™ expulsa rápidamente la humedad de la cámara de cocción y crea las condiciones ideales para todos los alimentos que exigen una cocción con aire perfectamente seco. Productos de panadería suaves, crujientes y aromáticos; mantenimiento de peso y sabor de las elaboraciones, perfecta consistencia de las verduras. Cocinas lo que quieras, con Unox la máxima calidad es de serie.

## **AIR.Maxi™**

Cocción uniforme.  
Calidad sin compromisos.

La tecnología patentada AIR.Maxi™ garantiza la perfecta distribución del aire y, por lo tanto, del calor en el interior de la cámara de cocción.

Las turbinas múltiples con inversión del sentido de marcha y los motores con un alto número de revoluciones garantizan uniformidad de cocción en todas las bandejas: de la inferior a la superior. La posibilidad de seleccionar cuatro velocidades de flujo de aire y cuatro modalidades de funcionamiento semi-estático, permiten la cocción de cualquier producto, del más delicado a aquel que necesita ventilación y temperaturas más altas.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS: 4 velocidades del aire y 4 modalidades semi-estáticas. CHEFTOP MIND.Maps™ ONE: 2 velocidades del aire y 2 modalidades semi-estáticas

## **ADAPTIVE.Cooking™**

Cocción profesional. Resultado garantizado.

En los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS la tecnología patentada ADAPTIVE.Cooking™ convierte tu horno en una herramienta inteligente. Entiende los resultados que tienes en mente, interpreta tus configuraciones, registra las variaciones de humedad y temperatura, conoce la cantidad de comida que está en el horno y propone la mejor manera para conseguir efectivamente el resultado que tú anhelas.

Perfeccionando el tiempo de cocción y modulando la acción combinada de las tres tecnologías DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ y AIR.Maxi™, ADAPTIVE.Cooking™, te garantiza siempre el mismo, perfecto resultado. Exactamente como tú lo has imaginado.

## **STEAM.Maxi™**

Vapor perfecto.  
Simple como una gota de agua.

La tecnología patentada STEAM.Maxi™ realiza cualquier tipo de cocción a vapor, incluso la más delicada, a partir de 35°C con una absoluta precisión. Es posible obtener este resultado gracias a una producción de vapor hasta tres veces superior al obtenido con los tradicionales hornos de inyección directa usando la misma cantidad de agua. El resultado es idéntico, sino mejor que el obtenido cuando usamos los hornos combinados con caldera.

## **UNOX.Care**

Valor al tiempo.  
Duración en el tiempo.

El sistema de productos UNOX.Care mantiene el horno limpio, lo protege en el tiempo y reduce los costes de mantenimiento.

El sistema de lavado automático Rotor.KLEAN™ y el detergente DET&Rinse™ garantizan higiene perfecta y mantenimiento ideal del horno y de sus partes en el tiempo.

El filtro anti calcáreo AUTO.Pure, de serie en todos los hornos CHEFTOP MIND.Maps™, elimina automáticamente la cal del agua\* y te evita la necesidad de tener una filtración externa.

\*Para aguas blandas, consulta más detalles en la hoja técnica.

# CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

Para ti que amas los grandes retos...

## **NO SELECCIONES UNA COCCIÓN. DIBUJA LA TUYA.**

La tecnología de lenguaje visual MIND.Maps™ te permite realizar incluso la cocción más compleja sólo con un simple gesto de la mano en la pantalla.

**DESAFÍO 1**

## **PERMITE LA REPETICIÓN DE TUS TOQUES DE MAESTRO.**

Con el programa MIND.Maps, puedes guardar todas tus cocciones y convertirlas en un patrimonio de experiencia a disposición de todos tus colaboradores. Tu toque de maestro repetible cuando quieras, con un solo clic.

**DESAFÍO 2**

## **FRÍE, ASA, COCINA AL VAPOR Y MUCHO MÁS.**

Cualquiera que sea la técnica de cocción que quieras realizar y cualquiera que sea su nivel de humedad ideal, DRY.Maxi™ y STEAM.Maxi™ ajustan la humedad en el interior del horno para obtener un resultado de la más alta calidad.

**DESAFÍO 3**

## **EXIJE SIEMPRE LA MÁS ALTA CALIDAD, CUALQUIERA QUE SEA LA CARGA.**

La tecnología AIR.Maxi™ distribuye el aire de manera perfectamente uniforme. Cualquiera que sea la carga, tendrás siempre la más alta calidad y homogeneidad de cocción, de la bandeja inferior a la superior.

**DESAFÍO 4**

## **TRABAJE CON LOS MÁS ALTOS NIVELES DE SEGURIDAD.**

El material aislante Protek.SAFE™ mantiene la temperatura externa del horno dentro de los niveles de seguridad.

**DESAFÍO 5**

## **NO PIERDAS TIEMPO Y NO DEJES QUE LO PIERDA TU EQUIPO.**

La tecnología AIR.Maxi™ reduce el tiempo de cocción en un 40% comparado con la versión CHEFTOP™ anterior. El sistema Rotor.KLEAN™ para la limpieza automática y los detergentes DET&Rinse™ te conceden más tiempo para ganar los grandes desafíos en la cocina.

**DESAFÍO 6**

## **OBTÉN UN RÁPIDO RETORNO DE TU INVERSIÓN.**

Los sistemas Spido.GAS+™ (solo para los modelos PLUS) y Protek.SAFE™ aumentan la eficiencia de cocción y garantizan un doble resultado inmediatamente perceptible: respeto por el medio ambiente y reducción de los costes de operación.

**DESAFÍO 7**

## **EXIJE UN HORNO FIABLE E INCANSABLE. COMO TÚ.**

Tecnologías fiables y detalles constructivos resistentes. UNOX no se preocupa por el paso del tiempo y te permite extender la garantía de sus productos hasta un periodo de cuatro años o 10.000 horas de funcionamiento (descúbrelo en el sitio [www.unox.com](http://www.unox.com)).

**DESAFÍO 8**



# CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

... y supera tus propias expectativas

DESAFÍO 1

DESAFÍO 2

DESAFÍO 3

DESAFÍO 4

DESAFÍO 5

DESAFÍO 6

DESAFÍO 7

DESAFÍO 8

+



DESAFÍO 9

**TRABAJA CON UN HORNO REALMENTE INTELIGENTE.**

El sistema ADAPTIVE.Cooking™ entiende qué resultado quieres, interpreta tus configuraciones de cocción, registra todas las variaciones de humedad y temperatura durante la cocción y te propone la mejor manera para darte precisamente el resultado que tú deseas.

DESAFÍO 10

**EMPIEZA A COCINAR, AUNQUE NO CONOZCAS EL HORNO.**

Cuando quieres delegar, ChefUnox está disponible con sus procesos de cocción ya desde el primer encendido. Toda la experiencia de UNOX accesible sólo con un clic.

DESAFÍO 11

**COCINA ALIMENTOS DIFERENTES, TODOS AL MISMO MOMENTO.**

Con el programa MULTI.Time puedes cocinar simultáneamente o en secuencia hasta diez productos diferentes. A cada uno de ellos se asocia un temporizador que te informa sobre el estado de la cocción y te avisa cuando están listos.

DESAFÍO 12

**COCINA PLATOS DIFERENTES PARA QUE ESTÉN LISTOS AL MISMO TIEMPO.**

El programa MISE.EN.PLACE te informa la exacta secuencia en la cual debes colocar tu platos con diferentes tiempos de cocción para que todos puedan estar listos al mismo tiempo.

# Control MASTER.Touch ONE

El poder de tus instintos creativos.



Funciones revolucionarias con un diseño intuitivo.  
La libertad creativa encuentra la precisión.



Disponer de una tecnología innovadora, fiable y eficaz ya no es suficiente. Para marcar la diferencia necesitas poder utilizar el horno rápidamente sin ningún tipo de duda.

Con una pantalla táctil LCD con 65000 colores tienes al alcance de la mano una manera visual e intuitiva de controlar todos los procesos clave de tu negocio: desde los procesos de cocción manuales, que puedes diseñar con un gesto para una precisión segundo a segundo y repetirlos infinito número de veces, hasta la total gestión de los equipos complementarios.

Cuando la tecnología más avanzada es tan sencilla, tú puedes concentrarte simplemente en tu trabajo. Desde el primer día.

Interfaz MASTER.Touch ONE

# Control MASTER.Touch PLUS

El placer de tener el control.



Funciones avanzadas, máxima velocidad.  
Estar a la altura es sencillo.

Dialogar con un horno verdaderamente inteligente que comprende el resultado que estás buscando, monitoriza los cambios de los parámetros durante la cocción y te propone el mejor camino para llegar exactamente al resultado óptimo (ADAPTIVE.Cooking™); utiliza el puntero MASTER.Touch para diseñar tu proceso de cocción y salvar tus recetas favoritas con un nombre o bien con un símbolo dibujado a mano alzada. Cocinar al mismo tiempo productos diferentes gracias a la función MULTI.Time o que estén todos listos al mismo tiempo con la solución MISE.EN.PLACE; acceder con un clic a las cocciones CHEFUNOX disponibles con la posibilidad de tenerlas actualizadas de manera automática y adaptarlas de manera intuitiva a sus exigencias.

Con la versión PLUS tendrás toda la potencia de la tecnología MIND.Maps™ en una interfaz aún más amplia. Una experiencia creativa sin límites, hasta el punto de que ya no podrás esperar a repetirla.



Interfaz MASTER.Touch PLUS

# HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.MAPS™.

Una gama de excelencia.

	GN 2/1			GN 1/1
<b>PLUS (ELÉCTRICOS)</b>	<b>XEVC-2021-EPR</b>	<b>XEVC-1021-EPR</b>	<b>XEVC-0621-EPR</b>	<b>XEVC-2011-EPR</b>
Capacidad	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm	80 mm	80 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz			
Voltaje	400 V - 3N			
Potencia Eléctrica	51,3 kW	30,8 kW	20,5 kW	35 kW
Dimensiones (WxDxH mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1043x1866
Peso	200 kg	170 kg	160 kg	185 kg
<b>PLUS (GAS)</b>	<b>XEVC-2021-GPR</b>	<b>XEVC-1021-GPR</b>	<b>XEVC-0621-GPR</b>	<b>XEVC-2011-GPR</b>
Capacidad	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm	80 mm	80 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz			
Voltaje	230 V - 1N			
Potencia Eléctrica	2,3 kW	1,4 kW	1 kW	2,2 kW
Potencia gas nominal max.	G20, G25, G30, G31: 70 kW	G20, G25, G30, G31: 35 kW	G20, G25, G30, G31: 24 kW	G20, G25, G30, G31: 35 kW
Dimensiones (WxDxH mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1043x1866
Peso	230 kg	190 kg	180 kg	210 kg
<b>ONE (ELÉCTRICOS)</b>				<b>XEVC-2011-E1R</b>
Capacidad				20 GN 1/1
Distancia entre bandejas				67 mm
Frecuencia				50 / 60 Hz
Voltaje				400 V - 3N
Potencia Eléctrica				29,3 kW
Dimensiones (WxDxH mm)				882x1043x1866
Peso				185 kg

Anotaciones: Apertura puerta de izquierda a derecha: ejemplo código XEVC-2021-EPL (L= left/izquierda) (R= right/derecha)

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

■ De serie □ Opcional – No disponible

	PLUS ELÉCTRICOS	PLUS GAS	ONE ELÉCTRICOS
<b>MODALIDAD DE COCCIÓN MANUAL</b>			
Cocción por Convección con temperatura variable de 30 a 260 °C	■	■	■
Cocción mixta Convección + Vapor con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	■	■	■
Cocción por Convección + Humedad con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	■	■	■
Cocción a Vapor con temperatura variable de 35 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%	■	■	■
Cocción por Convección + Aire seco con temperatura variable de 30 a 260 °C, DRY.Maxi™ de 10% a 100%	■	■	■
Sonda al corazón	–	–	–
Cocción con sonda al corazón y función DELTA T	■	■	■
Sonda al corazón MULTI.Point	■	■	–
Sonda al corazón SOUS-VIDE	□	□	□
<b>PROGRAMACIÓN COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA</b>			
Tecnología MIND.Maps™: permite diseñar procesos de cocción compuestos por pasos infinitos con un simple toque.	■	■	■
PROGRAMAS: 256 programas memorizables por el usuario	■	■	■
PROGRAMA: posibilidad de memorizar un programa asignando un nombre y una imagen	■	■	■
PROGRAM: posibilidad de salvar tus recetas con un nombre o incluso con tu firma	■	■	■
CHEFUNOX: selecciona el método de cocción (asado, parrilla...), selecciona la comida que quieres cocinar, dimensiones y resultado de cocción. Empieza a cocinar.	■	■	–
Tecnología MULTI.Time: gestiona más de 10 temporizadores para el control de la cocción simultánea de productos diferentes	■	■	–
Tecnología MISE.EN.PLACE: sincroniza las cargas de comida a cocinar para que estén todas listas al mismo tiempo.	■	■	–
<b>DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN</b>			
Tecnología AIR.Maxi™: turbinas múltiples con inversión de marcha	■	■	■
Tecnología AIR.Maxi™: 4 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario	■	■	–
Tecnología AIR.Maxi™: 4 modalidades de funcionamiento semi-estáticas programables por el usuario	■	■	–
Tecnología AIR.Maxi™: 2 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario	–	–	■
Tecnología AIR.Maxi™: 2 modalidades de funcionamiento semi-estáticas programables por el usuario	–	–	■
<b>GESTIÓN DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN</b>			
Tecnología DRY.Maxi™: regulación de la extracción rápida de la humedad en la cámara de cocción programable por el usuario	■	■	■
Tecnología DRY.Maxi™: cocción con la extracción de la humedad 30-260°C	■	■	■
Tecnología STEAM.Maxi™: cocción a vapor 35 °C - 130 °C	■	■	■
Tecnología STEAM.Maxi™: cocción mixta convección-vapor 35 °C - 260 °C	■	■	■
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: identifica el proceso de cocción optimizado y regulando automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados perfectos.	■	■	–
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: una bandeja o plena carga, siempre el mismo perfecto resultado.	■	■	–
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: sensor de monitorización y autorregulación de humedad	■	■	–
<b>COLUMNAS DE COCCIÓN</b>			
Tecnología MAXI.Link: permite crear columnas con dos hornos sobrepuestos.	■	■	■



# Accesorios UNOX.

## En cocina un equipo unido marca la diferencia.

Ideados para los profesionales de la restauración, los accesorios UNOX amplían y perfeccionan las funcionalidades de la cocina, convirtiéndola en un espacio de trabajo equipado y versátil.



### Cooking Essentials

Las bandejas y parrillas Cooking Essentials añaden a tu horno nuevas funciones, permitiéndote reducir los costes y ahorrar espacio en la cocina. Con estos accesorios, tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ puede pasar de asar a freír sin aceite, de dorar a cocinar al vapor, de hornear pizza a una plena carga de pollos.



### Equipos complementarios tecnológicos y neutros

La amplia gama de equipos complementarios UNOX permite aprovechar al máximo el espacio disponible. Puedes crear una zona de cocción multifuncional y versátil, con soportes abiertos de diferentes alturas, armarios para el almacenamiento o equipo complementario. Por ejemplo, puedes poner un SlowTop, un moderno horno y emplearlo para cocciones a baja temperatura o como armario caliente.



### Carros y cestos

Los carros y los cestos te permiten preparar todos los platos fuera de la cámara de cocción e introducirlos en el horno con un simple gesto. Perfectos para introducir rápidamente plenas cargas y desplazarlas fácilmente en la cocina, reducen los tiempos de apertura del horno, limitando así la pérdida del calor.



### Campanas

Las campanas con condensador de vapor garantizan la reducción de los humos que salen de la chimenea. Además, el sistema de aspiración de los humos cuando la puerta se abre te permite evitar el montaje de costosas instalaciones de techo. Sólo para hornos eléctricos.



### APPCC & Gestión de datos

La correcta aplicación de los procedimientos APPCC en la cocina se puede controlar de una manera simple y eficaz a través de la función BlackBox del kit UNOX.Link. Con el software OVEX.Net 3.0, tienes la posibilidad de tener en tu móvil, en cualquier momento, los datos de consumo energético y las estadísticas de utilización de todos los equipos (Near Field Communication). Con los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ los costes de gestión están completamente bajo su control.



### UNOX.Care

La gama de productos UNOX.Care mantiene el horno limpio, protegiéndolo en el tiempo y reduciendo los gastos de mantenimiento. El sistema de lavado automático Rotor.KLEAN™ y el detergente DET&Rinse™ garantizan higiene perfecta y mantenimiento ideal del horno y de sus partes en el tiempo. El filtro antical AUTO.Pure, de serie en todos los hornos CHEFTOP MIND.Maps™, depura automáticamente la cal del agua y te dispensa de la necesidad de tener un sistema de filtrado externo. Para aguas particularmente duras o sucias, UNOX recomienda UNOX.Pure. En presencia de cloruros u otras sustancias agresivas, UNOX.PURE-RO aumenta la eficiencia y la duración del horno gracias a la completa desmineralización del agua.



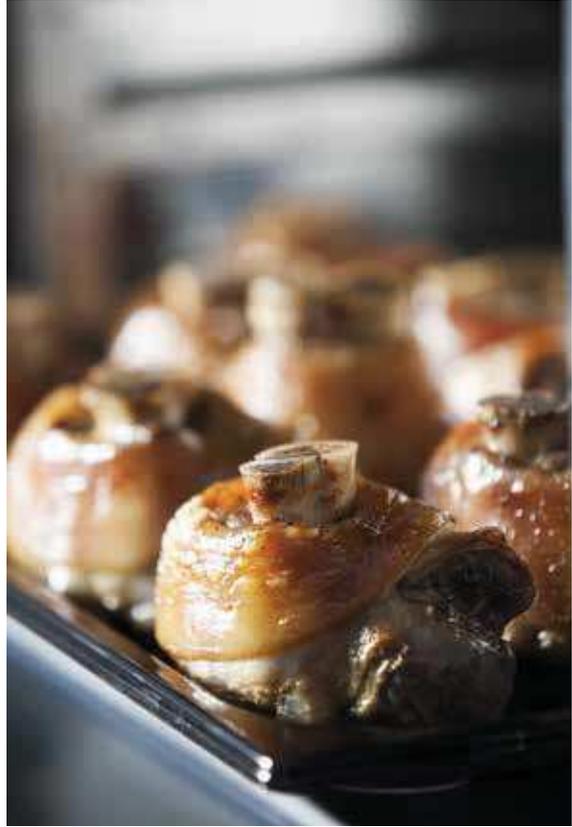
### Kit de instalación

Unox pone a disposición una gama de kits para la instalación de los hornos. Por ejemplo, el kit de primera instalación que incluye accesorios para el desagüe y el sifón o el kit de montaje que te permite sobreponer dos hornos Unox. El uso de estos accesorios garantiza la realización de una instalación perfecta y duradera y es condición necesaria para extender la garantía\* opcional de cuatro años según la oferta LONG.Life4. (descúbrelo en el sitio [www.unox.com](http://www.unox.com)).



### LONG.Life4

Prueba evidente de la fiabilidad y calidad de los hornos CHEFTOP 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 CHEFTOP 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 registrarse directamente desde el panel de control. Para ambos modelos están disponibles los kits para la conexión WiFi o 3G. \*(descúbrelo en el sitio [www.unox.com](http://www.unox.com)).





INVENTIVE SIMPLIFICATION



#### INTERNATIONAL

##### UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy  
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555  
[info@unox.com](mailto:info@unox.com)

#### EUROPE

##### ITALY

**UNOX S.p.A.**  
E-mail: [info@unox.it](mailto:info@unox.it)  
Tel.: +39 049 86 57 513

##### TURKEY

**UNOX TURKEY**  
E-mail: [info.tr@unox.com](mailto:info.tr@unox.com)  
Tel.: +90 530 176 62 03

##### CZECH REPUBLIC

**UNOX DISTRIBUTION s.r.o.**  
E-mail: [info.cz@unox.com](mailto:info.cz@unox.com)  
Tel.: +420 241 940 000

##### UNITED KINGDOM

**UNOX UK Ltd**  
E-mail: [info@unoxuk.com](mailto:info@unoxuk.com)  
Tel.: +44 1252 851 522

##### GERMANY

**DUEX HANDELS GMBH**  
E-mail: [info@unox-oefen.de](mailto:info@unox-oefen.de)  
Tel.: +49 2951 98760

##### PORTUGAL

**UNOX PORTUGAL**  
E-mail: [info.pt@unox.com](mailto:info.pt@unox.com)  
Tel.: +351 918 228 787

##### RUSSIAN COUNTRIES

**UNOX RUSSIAN COUNTRIES**  
E-mail: [info.ru@unox.com](mailto:info.ru@unox.com)  
Tel.: +7 985 33 77 597  
+7 915 397 48 38

##### SPAIN

**UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.**  
E-mail: [info.es@unox.com](mailto:info.es@unox.com)  
Tel.: +34 900 82 89 43

##### FRANCE

**UNOX FRANCE s.a.s.**  
E-mail: [info@unox.fr](mailto:info@unox.fr)  
Tel.: +33 4 78 17 35 39

##### SCANDINAVIAN COUNTRIES

**UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES**  
E-mail: [info.se@unox.com](mailto:info.se@unox.com)  
Tel.: +46 (0)768 716 422

#### AMERICA

##### U.S.A. & CANADA

**UNOX INC.**  
E-mail: [infousa@unox.com](mailto:infousa@unox.com)  
Tel.: +1 800 489 8669

##### MEXICO

**UNOX MEXICO**  
E-mail: [info.mx@unox.com](mailto:info.mx@unox.com)  
Tel.: +52 1555 4314 180

#### ASIA

##### ASIA PACIFIC COUNTRIES

**UNOX (ASIA) SDN. BHD**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +603-58797700

##### REPUBLIC OF SOUTH KOREA

**UNOX SOUTH KOREA**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +82 10 4354 2856

##### PHILIPPINES

**UNOX PHILIPPINES**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +63 998 541 3990

##### U.A.E.

**UNOX MIDDLE EAST DMCC**  
E-mail: [info.uae@unox.com](mailto:info.uae@unox.com)  
Tel.: +971 55 426 3167

#### AFRICA

##### SOUTH AFRICA

**UNOX SOUTH AFRICA**  
E-mail: [info.sa@unox.com](mailto:info.sa@unox.com)  
Tel.: +27 845 05 52 35

#### OCEANIA

##### AUSTRALIA

**UNOX AUSTRALIA PTY LTD.**  
E-mail: [info@unoxaustralia.com.au](mailto:info@unoxaustralia.com.au)  
Tel.: +61 3 9876 0803

L12457A0 - Impresión: 05-2015  
Las fotos usadas para este catálogo son sólo para fines demostrativos.  
Todos los datos contenidos en este catálogo pueden sufrir cambios y ser modificados sin previo aviso.

[www.unox.com](http://www.unox.com)





# CHEFLUX

MANUAL



**DESAFIARSE A SÍ MISMO CADA DÍA: EL PRIMER INGREDIENTE PARA TENER ÉXITO.**

## La excelencia está servida.

En la restauración profesional no hay espacio para los errores. Unox lo sabe y ofrece hornos y servicios profesionales para alcanzar los desafíos más ambiciosos.

Es una excelencia que se reconoce al instante. Hecha con los mismos ingredientes que exigen tus clientes: calidad sin compromisos, elecciones innovadoras y atrevidas, eficiencia y fiabilidad comprobada y medible.

Invertir en innovación significa mirar siempre con nuevos ojos a los retos de todos los días: de la puesta en valor de cada gesto a la simplificación de procesos de producción completos. Para ti, esto significa máximo rendimiento, libertad, facilidad de uso y ahorro. Para Unox, eso es inventive simplification.





**EFICIENTE. PRÁCTICO. SIMPLE. ESENCIAL.**

Fácil. Desde cualquier punto de vista.

Los hornos combinados analógicos CHEFLUX™ son diseñados para los profesionales de todo el mundo que necesitan un horno muy productivo sin necesidad de tener otros aparatos inútiles. La perfecta combinación entre máxima capacidad y mínima superficie al suelo.

**CHEFLUX™ 20, 12, 7 y 5 BANDEJAS**

Desarrollado por UNOX para realizar los procesos de cocción más comunes y tradicionales, CHEFLUX™ une eficacia y esencialidad. Son eficaces porque todos los detalles fueron estudiados para garantizar uniformidad de cocción en cada ambiente y en cualquier condición de carga. Son esenciales porque fueron diseñados para darte todo lo que buscas en un horno profesional, sin añadir aparatos inútiles. La perfecta combinación entre rendimiento y sencillez.

# Calidad, prestaciones, tradición.

Las tecnologías Unox para CHEFLUX™.



## AIR.Plus

Uniformidad de cocción.  
Sin compromiso.

La tecnología AIR.Plus de UNOX aplicada a los hornos CHEFLUX™ garantiza la perfecta distribución del aire y del calor en el interior de la cámara, asegurando resultados de cocción uniformes en todos los puntos de cada bandeja y en todas las bandejas.

En los hornos CHEFLUX™ la posibilidad de seleccionar dos velocidades de flujo de aire dentro de la cámara permite la cocción de cualquier producto, del más delicado y ligero a aquel que necesita temperaturas más altas.

## DRY.Plus

Gusto y sabor.  
Maximizados.

Cuando se asan o cocinan las carnes a la parrilla la humedad liberada por los alimentos durante el proceso de cocción es la causa principal de la pérdida de peso y sabor.

La tecnología DRY.Plus expulsa la humedad de la cámara de cocción, tanto la emitida por los productos que se están cocinando como la generada por el sistema STEAM.Plus en una fase de cocción anterior.

La expulsión de la humedad es rápida y eficaz y por eso el sabor de la comida se intensifica garantizando un resultado que corresponde siempre a lo previsto.

## STEAM.Plus

Humedad.  
En cualquier momento  
que la necesites.

Humedad significa comidas sanas y ligeras de colores intensos, formas perfectas y sabores inalterados.

La tecnología UNOX STEAM.Plus permite la producción instantánea de humedad en la cámara de cocción a partir de 48 °C hasta los 260 °C consiguiendo los mejores resultados para cada producto.

## Cooking Essentials

Innovadoras y funcionales.  
Esenciales para tu trabajo  
diario.

La innovadora serie de bandejas y parrillas Cooking Essentials permite realizar todas las tipologías de cocción que hasta hoy sólo podían realizarse con el uso de otros equipamientos profesionales.

Hay una solución Cooking Essential para cada tipo de cocción: puedes pasar de asar a freír sin aceite, de dorar a cocinar al vapor, de hornear pizzas a una plena carga de pollos.

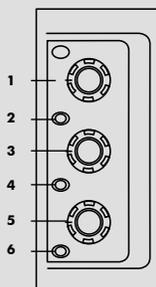
# HORNOS CHEFLUX™.

GN 2/1 Y 1/1

	GN 2/1	GN 1/1			
					
<b>ECO</b> Capacidad Distancia entre las bandejas Frecuencia Voltaje Potencia eléctrica Dimensiones WxDxH (mm) Peso	<b>XV 4093</b> 20 GN 2/1 66 mm 50 / 60 Hz 400 V - 3N 46,7 kW 866x1237x1863 190 kg	<b>XV 1093</b> 20 GN 1/1 66 mm 50 / 60 Hz 400 V - 3N 29,7 kW 866x997x1863 177 kg	<b>XV 893</b> 12 GN 1/1 67 mm 50 / 60 Hz 400 V - 3N 15,8 kW 860x882x1250 112 Kg	<b>XV 593</b> 7 GN 1/1 67 mm 50 / 60 Hz 400 V - 3N 10,5 kW 860x882x930 80 Kg	<b>XV 393</b> 5 GN 1/1 67 mm 50 / 60 Hz 230 V - 1N / 400 V - 3N 7,1 kW 750x773x772 67 Kg
<b>GAS</b> Capacidad Distancia entre las bandejas Frecuencia Voltaje Potencia eléctrica Gas Dimensiones WxDxH (mm) Peso			<b>XV 813 G</b> 12 GN 1/1 67 mm 50 / 60 Hz 230 V - 1N 1 kW G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW 860x882x1464 134 Kg	<b>XV 513 G</b> 7 GN 1/1 67 mm 50 / 60 Hz 230 V - 1N 0,7 kW G20, G30: 17,5 kW / G25: 14,6 kW 860x882x1144 108 kg	

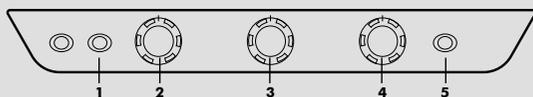
## DETALLES DEL PANEL DE CONTROL

### CHEFLUX™ 20 BANDEJAS



- 1 - Mando configuración tiempo de cocción
- 2 - LED Stand-by
- 3 - Mando temperatura de cocción
- 4 - LED funcionamiento termostato temperatura
- 5 - Mando entrada de humedad en cámara de cocción
- 6 - Botón activación velocidad reducida

### CHEFLUX™ 12, 7 y 5 BANDEJAS



- 1 - LED funcionamiento termostato temperatura
- 2 - Mando configuración tiempo de cocción
- 3 - Mando temperatura de cocción
- 4 - Mando de humedad
- 5 - Botón activación velocidad reducida

## DOTACIÓN

■ De Serie □ Opcional - No disponible

### MODALIDADES 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 de pre-calentamiento 260°C

### DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de giro  
Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades del los flujo de aire

### CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción  
Tecnología STEAM.Plus: introducción manual de humedad

### QUEMADORES ATMOSFÉRICOS DE ALTAS PRESTACIONES

Tecnología Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G30 / G31  
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para una distribución uniforme del calor  
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución

### FUNCIONES AUXILIARES

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 programado  
Funcionamiento continuo «NF»

### PUERTA PATENTADA

Bisagras de la puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubricantes  
Puerta reversible por el usuario, incluso después de la instalación (no para modelos 20 GN 2/1 y 20 GN 1/1)  
Posiciones de apertura de la puerta a 60°-120°-180°

### DETALLES TÉCNICOS

Cámara en 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 (sólo para modelos 20 GN 2/1 y 20 GN 1/1)  
Iluminación cámara de cocción a través de luces halógenas (para modelos 12 GN 1/1, 7 GN 1/1 y 5 GN 1/1)  
Perno de la maneta en fibra de carbono de larga duración  
Cristal interior móvil para facilitar la limpieza  
Soportes de bandejas en lámina plegada en C  
Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores  
Limitador de temperatura de seguridad

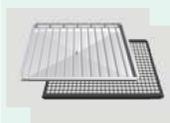


	ECO	GAS
MODALIDADES DE COCCIÓN	■	■
DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	■	■
CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	■	■
QUEMADORES ATMOSFÉRICOS DE ALTAS PRESTACIONES	-	■
FUNCIONES AUXILIARES	■	■
PUERTA PATENTADA	■	■
DETALLES TÉCNICOS	■	■

## Accesorios UNOX.

En cocina un equipo unido marca la diferencia.

Ideados para los profesionales de la restauración, los accesorios UNOX amplían y perfeccionan las funcionalidades de la cocina, convirtiéndola en un espacio de trabajo bien equipado y versátil.



### Cooking Essentials

Las bandejas y parrillas Cooking Essentials añaden a tu horno nuevas funciones, permitiéndote reducir los costes y ahorrar espacio en la cocina.

La colección innovadoras de bandejas y parrillas Cooking Essentials permite realizar todas las tipologías de cocción que hasta hoy sólo podían realizarse con el uso de otros equipamientos profesionales como por ejemplo parrillas, freidoras u ollas.



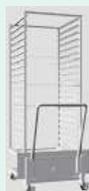
### Armarios neutros

La amplia gama de equipos complementarios UNOX permite aprovechar al máximo el espacio disponible. Puedes crear una zona de cocción multifuncional y versátil, con soportes abiertos de diferentes alturas y armarios.



### Soporte abierto

Fabricado según los estándares de higiene, el soporte abierto es perfecto para garantizar la estabilidad de los hornos UNOX.



### Carros

Los carros Unox te permiten preparar todos los platos fuera de la cámara de cocción e introducirlos en el horno con un sólo y simple gesto. Perfectos para introducir rápidamente plenas cargas y desplazarlas fácilmente en la cocina, reducen los tiempos de apertura del horno, limitando así la pérdida del calor.



### UNOX.Pure

Para aguas particularmente duras o sucias, UNOX recomienda UNOX.Pure. El sistema de filtración UNOX.Pure mejora la calidad del agua reduciendo la dureza del carbonato evitando depósitos en la cámara del horno.



### Kit de instalación

Unox pone a disposición una gama de kits para la instalación de los hornos. Por ejemplo, el kit de primera instalación que incluye accesorios para el desagüe y el sifón o el kit de montaje que te permite sobreponer dos hornos Unox. El uso de estos accesorios garantiza la realización de una instalación perfecta y duradera.





INVENTIVE SIMPLIFICATION



#### INTERNATIONAL

##### UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy  
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555  
[info@unox.com](mailto:info@unox.com)

#### EUROPE

##### ITALY

**UNOX S.p.A.**  
E-mail: [info@unox.it](mailto:info@unox.it)  
Tel.: +39 049 86 57 513

##### TURKEY

**UNOX TURKEY**  
E-mail: [info.tr@unox.com](mailto:info.tr@unox.com)  
Tel.: +90 530 176 62 03

##### CZECH REPUBLIC

**UNOX DISTRIBUTION s.r.o.**  
E-mail: [info.cz@unox.com](mailto:info.cz@unox.com)  
Tel.: +420 241 940 000

##### UNITED KINGDOM

**UNOX UK Ltd**  
E-mail: [info@unoxuk.com](mailto:info@unoxuk.com)  
Tel.: +44 1252 851 522

##### GERMANY

**DUEX HANDELS GMBH**  
E-mail: [info@unox-oefen.de](mailto:info@unox-oefen.de)  
Tel.: +49 2951 98760

##### PORTUGAL

**UNOX PORTUGAL**  
E-mail: [info.pt@unox.com](mailto:info.pt@unox.com)  
Tel.: +351 918 228 787

##### RUSSIAN COUNTRIES

**UNOX RUSSIAN COUNTRIES**  
E-mail: [info.ru@unox.com](mailto:info.ru@unox.com)  
Tel.: +7 985 33 77 597  
+7 915 397 48 38

##### SPAIN

**UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.**  
E-mail: [info.es@unox.com](mailto:info.es@unox.com)  
Tel.: +34 900 82 89 43

##### FRANCE

**UNOX FRANCE s.a.s.**  
E-mail: [info@unox.fr](mailto:info@unox.fr)  
Tel.: +33 4 78 17 35 39

##### SCANDINAVIAN COUNTRIES

**UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES**  
E-mail: [info.se@unox.com](mailto:info.se@unox.com)  
Tel.: +46 (0)768 716 422

#### AMERICA

##### U.S.A. & CANADA

**UNOX INC.**  
E-mail: [infousa@unox.com](mailto:infousa@unox.com)  
Tel.: +1 800 489 8669

##### MEXICO

**UNOX MEXICO**  
E-mail: [info.mx@unox.com](mailto:info.mx@unox.com)  
Tel.: +52 1555 4314 180

#### ASIA

##### ASIA PACIFIC COUNTRIES

**UNOX (ASIA) SDN. BHD**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +603-58797700

##### REPUBLIC OF SOUTH KOREA

**UNOX SOUTH KOREA**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +82 10 4354 2856

##### PHILIPPINES

**UNOX PHILIPPINES**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +63 998 541 3990

##### U.A.E.

**UNOX MIDDLE EAST DMCC**  
E-mail: [info.uae@unox.com](mailto:info.uae@unox.com)  
Tel.: +971 55 426 3167

#### AFRICA

##### SOUTH AFRICA

**UNOX SOUTH AFRICA**  
E-mail: [info.sa@unox.com](mailto:info.sa@unox.com)  
Tel.: +27 845 05 52 35

#### OCEANIA

##### AUSTRALIA

**UNOX AUSTRALIA PTY LTD.**  
E-mail: [info@unoxaustralia.com.au](mailto:info@unoxaustralia.com.au)  
Tel.: +61 3 9876 0803

Imprimido: 07-2015  
Todas las imágenes usadas son sólo para fines demostrativos.  
Todos los datos contenidos en este catálogo pueden sufrir cambios y ser modificados sin previo aviso.

[www.unox.com](http://www.unox.com)





# BAKERLUX SHOP.Pro™





BAKERLUX SHOP.Pro™

**Perfección inteligente para el horneado con diseño.**

Diseño, inteligencia, elegancia de cristal, tecnología de control táctil y conexión a internet. Todo lo que puedes imaginar en un horno, hoy está en tus manos. Diseñado para que sea perfecto. En cada detalle.

 [Mira el video en el canal oficial de YouTube de UNOX.](#)

Un horno que nunca te hubieras imaginado.



BAKERLUX SHOP.Pro™

## Diseño moderno y rendimiento único.

BAKERLUX SHOP.Pro™ es la gama de hornos realizada para para hornear productos de pastelería y panadería congelados en grandes espacios comerciales donde el ritmo es intenso y los volúmenes son elevados.

Cada error puede tener un alto coste y cada segundo es valioso.

Los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™ son la síntesis de años de búsqueda y experiencia de UNOX en los obradores que producen pan en supermercados, pequeñas tiendas y restaurantes de comida rápida. Están diseñados para garantizar el mejor rendimientos en cada situación laboral y para que su uso sea intuitivo. Aprovechan las tecnologías más recientes e inteligentes para prestar apoyo de manera concreta al trabajo que se realiza en los puntos de venta y para adaptarse a cualquier entorno, tanto en el obrador como a la vista del cliente en la propia tienda.

Las versiones de 10, 6, 4 y 3 bandejas 600x400 son un punto de referencia para producciones de grades cantidades, las versiones de 4 y 3 bandejas 460x330 se adaptan perfectamente incluso a tiendas u obradores que no tienen mucho espacio a su disposición. Gracias a la opción de crear columnas según la exigencia específica, se adaptan a cualquier entorno de uso.

La posibilidad de elegir entre 4 diferentes versiones del panel de control multiplica las soluciones disponibles para que siempre puedas encontrar el BAKERLUX SHOP.Pro™ que mejor se adapta a tus exigencias.



Mira el vídeo "Perfection is now"

en el canal oficial de YouTube de UNOX.



## Fácil, simple, rápido y concreto.

Los BAKERLUX SHOP.Pro™ en versión GO son auténticos hornos de convección. Incansables, están diseñados para cocinar cruasanes congelados o para hornear pan precocido congelado. Son aptos para las necesidades típicas de cafeterías, bar de tapas, pequeños supermercados que no realizan cocciones delicadas o con humedad.

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO está concebido para que se pueda utilizar con la campana Waterless, que no requiere el suministro de agua para reducir los olores durante las operaciones de cocción y permite que el horno se pueda instalar en cualquier punto de la tienda.



### PARÁMETROS DE COCCIÓN CONFIGURABLES



3 PASOS DE COCCIÓN



TIEMPO 0 - inf



TEMPERATURA 50 - 260°C



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



TURBINA DE DOS VELOCIDADES

### UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE COOKING



AUTO SOFT



SMART PREHEATING



AUTO Matic



DATA DRIVEN COOKING

### FUNCIONES RÁPIDAS



99 PROGRAMAS



CONTROL FERMENTADORA



WI-FI & LAN



MULTI TIME



COCCIONES AUTOMÁTICAS



# LED

## Añade humedad a las cocciones, elegante y minimalista.

Los BAKERLUX SHOP.Pro™ en versión LED son la primera respuesta a la necesidad de tener un horno de convección fácil de usar pero que también permita añadir la humedad durante el ciclo de cocción y tener una ventilación reducida para llevar a cabo incluso las cocciones más delicadas y críticas, como, por ejemplo, pan congelado de grandes dimensiones o pastelería congelada con base de hojaldre. La posibilidad de controlar la fermentadora desde el panel de control permite la instalación en columnas que conforman auténticas estaciones de cocción. Para los BAKERLUX SHOP.Pro™ en versión LED está disponible la campana Ventless de condensación de vapor con alto poder de filtración o la campana Waterless que no requiere suministro de agua.



### PARÁMETROS DE COCCIÓN CONFIGURABLES



3 PASOS DE COCCIÓN



TIEMPO 0 - inf



TEMPERATURA 50 - 260°C



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



TURBINA DE DOS VELOCIDADES

### UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE COOKING



AUTO SOFT



SMART PREHEATING



AUTO Matic



DATA DRIVEN COOKING

### FUNCIONES RÁPIDAS



99 PROGRAMAS



CONTROL FERMENTADORA



WI-FI & LAN



MULTI TIME



COCCIONES AUTOMÁTICAS



# TOUCH

## Un toque extra que marca la diferencia. Y se nota.

Los BAKERLUX SHOP.Pro™ en versión TOUCH ofrecen todas las ventajas de una pantalla LCD de 2,4" que permite guardar los programas de cocción con imágenes y que se pueden programar intuitiva y rápidamente. Están disponibles tanto en la versión con apertura de puerta abatible, como en la versión MATIC con puerta de apertura lateral con apertura automática al final de la cocción. La conexión a Internet opcional te permite comprobar el uso real y programar cada uno de los hornos en cada tienda de forma remota directamente desde tu ordenador o smartphone. Los BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH están concebidos para que se puedan utilizar con la campana Ventless o Waterless y para que puedan controlar la fermentadora directamente desde el panel de control del horno.



Panel de control de 5" con pantalla LCD de 2,4" touch screen

### PARÁMETROS DE COCCIÓN CONFIGURABLES

- 9 PASOS DE COCCIÓN
- TIEMPO 0 - inf
- TEMPERATURA 50 - 260°C
- HUMEDAD 0-20-40-60-80-100%
- TURBINA DE DOS VELOCIDADES

### UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

- ADAPTIVE COOKING
- AUTO SOFT
- SMART PREHEATING
- AUTO.MATIC
- DATA DRIVEN COOKING

### FUNCIONES RÁPIDAS

- 99 PROGRAMAS
- CONTROL FERMENTADORA
- WI-FI & LAN
- MULTITIME
- COCCIONES AUTOMÁTICAS



# MASTER

## El máximo de la tecnología para un resultado siempre perfecto.

El panel de control MASTER es la más completa evolución tecnológica de los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™ que resalta el rendimiento de cocciones, programas automáticos, inteligencia artificial y conexión a internet. BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, con pantalla LCD de 5", dispone de programas de cocción automáticos CHEFUNOX, tecnología MULTITIME que permite cocinar hasta 10 elementos al mismo tiempo y función READY. BAKE para que, incluso los usuarios menos expertos, lo puedan utilizar de inmediato. Apertura de puerta automática inteligente AUTO.Matic de serie, informe con estadísticas de uso DDC.Stats representado directamente en la pantalla y conexión a internet optativa para el control remoto de los hornos por medio de un ordenador o de un smartphone. Campana Ventless, campana Waterless y fermentadora controlables desde el panel de control del horno.



Panel de control de 5" con pantalla LCD de 5" touch screen

### PARÁMETROS DE COCCIÓN CONFIGURABLES



9 PASOS DE COCCIÓN



TIEMPO 0 - inf



TEMPERATURA 50 - 260°C



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



TURBINA DE DOS VELOCIDADES

### UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

### FUNCIONES RÁPIDAS



896 PROGRAMAS



CONTROL FERMENTADORA



WI-FI & LAN



MULTITIME



COCCIONES AUTOMÁTICAS

Unox Intelligent Performance

## Cocción Inteligente. Resultado garantizado.

Para obtener resultados iguales en cada cocción se necesitan control, inteligencia y experiencia. Cada detalle es relevante: lo que ocurre antes y durante la cocción, el régimen de carga, las propiedades de los alimentos que cambian según las estaciones y la destreza manual única de cada miembro de tu equipo.

Un ejemplo?

Hornear muchas bandejas requiere más tiempo con respecto a hornear solo una o pocas bandejas; al cargar la puerta queda abierta durante más tiempo y por consiguiente la temperatura baja también más. El horno tiene que empezar a cocinar una mayor cantidad de comida con una temperatura inferior, por lo tanto se necesita más tiempo para alcanzar las correctas condiciones de trabajo. Además, un mayor régimen de carga produce mayor humedad con respecto a la del régimen inicial y la apertura repentina de la puerta modifica notablemente los parámetros del proceso de cocción.

Para obtener resultados repetibles se requiere supervisión continua, monitorizar cada detalle y actuar de inmediato. En pocas palabras, se requiere control, inteligencia y experiencia. Exactamente lo que tu horno BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER tiene con la tecnología inteligente UNOX INTELLIGENT.Performance.



### ADAPTIVE.COOKING™

#### Resultados perfectos. Siempre.

La tecnología ADAPTIVE.Cooking™, de serie en el panel de control MASTER, hace del horno un instrumento inteligente que puede interpretar las configuraciones y comprender el resultado deseado. Gracias a sus sensores, tu horno BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER registra los cambios temperatura, entiende la cantidad de comida que está siendo cocinada y luego ajusta automáticamente el proceso de cocción modificando el tiempo y la temperatura para garantizar que en cada cocción tengas un resultado idéntico y perfecto. Resultados de libro, con cualquier condición de carga.

### AUTO.SOFT

#### Función de cocción suave.

Incrementar repentinamente la temperatura a la hora de cocinar productos delicados y cuando se hornea una carga completa puede perjudicar la homogeneidad del resultado final.

Cuando se activa la función AUTO.Soft, tu horno BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER ajusta automáticamente el incremento de la temperatura dependiendo de lo que los sensores detecten, lo hace delicadamente y garantiza una distribución del calor adecuada en cada bandeja dentro del horno. Cada detalle es importante cuando la calidad es la prioridad.

### SMART.PREHEATING

#### Pre calentamiento inteligente.

El correcto pre calentamiento del horno crea las condiciones ideales para optimizar la cocción desde el instante en que se cierra la puerta. El horno BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER equipado con la tecnología inteligente SMART.Preheating, configura automáticamente la temperatura y el tiempo de pre calentamiento más correctos, según los parámetros del proceso de cocción configurado y según lo que ha pasado en las horas anteriores. Si se pasa de una cocción a temperatura elevada a una cocción más delicada, el enfriamiento de la cámara de cocción se realiza automáticamente, antes de empezar el ciclo de cocción. Esto está pensado para garantizar que los resultados sean lo más repetibles posible en cada momento del día y que los ahorros energéticos superen incluso del 20% un pre calentamiento manual.

### AUTO.MATIC

#### Apertura automática de la puerta.

El ruido y el ritmo intenso de las actividades que se suceden en un negocio hacen que sea difícil supervisar constantemente el proceso de cocción: puede pasar que nadie se de cuenta de que el horno ha terminado su trabajo y los productos se queda demasiado tiempo en su interior, comprometiendo los esfuerzos e inversiones hechos para garantizar la máxima calidad de cada hornada. BAKERLUX SHOP.PRO™ MASTER y TOUCH siempre se centran en el resultado perfecto: gracias a la tecnología AUTO.Matic abren automáticamente la puerta interrumpiendo el proceso de cocción en el momento oportuno, garantizando de esta manera la excelencia incluso si hay otras distracciones.

**SIN ADAPTIVE. COOKING™**

La cantidad de comida horneada afecta el resultado final, lo que significa que un programa indicado para una sola bandeja no es suficiente para cocinar una plena carga.

**CON ADAPTIVE. COOKING™**

La tecnología ADAPTIVE.Cooking™ reconoce la cantidad de carga horneada y automáticamente ajusta el tiempo y la temperatura sin que se generen diferentes programas dependiendo del tipo de carga.

**SIN AUTO.MATIC**

Una vez acabada la cocción, es importante sacar inmediatamente del horno todas las bandejas, para evitar que el calor almacenado por la cámara del horno siga la cocción del producto hasta quemarlo y la humedad estropee la estructura y los aromas. Es necesario intervenir de manera manual y puntual para evitar este riesgo.

**CON AUTO.MATIC**

Gracias a la tecnología AUTO.UNLOCK™ cuando la cocción se finalice la puerta se abre automáticamente interrumpiendo la cocción, sin riesgos de estropear el producto. La intervención manual ya no es necesaria y el resultado está garantizado en cualquier momento, incluso si hay otras distracciones.

**SIN AUTO.SOFT**

Pasando de una fase de cocción a otra, el rápido incremento de la temperatura puede ser tan agresivo que se corre el riesgo de cocinar los productos más delicados sin homogeneidad.

**CON AUTO.SOFT**

La función AUTO.Soft maneja el incremento de la temperatura para que sea más suave y preserve la homogeneidad en todos los puntos de la bandeja y en todas las bandejas.

**SIN SMART.PREHEATING**

El horno precalienta con la temperatura indicada sin considerar el trabajo anterior, corriendo el riesgo de que no esté caliente en la primera cocción por la mañana, o, al revés, que derroche energía durante el precalentamiento, incluso cuando el acero de la cámara de cocción ha acumulado el calor de las cocciones anteriores.

**CON SMART.PREHEATING**

SMART.Preheating reconoce el trabajo del horno en los momentos anteriores al horneado y con inteligencia ajusta el precalentamiento: es intenso a primera hora por la mañana cuando el horno está frío, mientras es más rápido o incluso no se precalienta si el acero de la cámara está lo bastante caliente como para empezar la cocción. Esto está pensado para permitir una cocción siempre perfecta y ahorrar tiempo y energía.

**SET ÓPTIMO PARA MEDIA CARGA**

**TARTAS**

PRE 200°C

20 min

165 °C

**RESULTADO CON UNA BANDEJA**

**SIN ADAPTIVE. COOKING™**

Tiempo de cocción: **20 min**  
Temperatura media efectiva: **185 °C**

**CON ADAPTIVE. COOKING™**

Tiempo de cocción: **18 min**  
Temperatura media efectiva: **165 °C**

**PAN**

25 min

180 °C

20%

**SIN AUTO.MATIC**

Retraso en la apertura de la puerta al final de la cocción: **Riesgo elevado.**

**CON AUTO.MATIC**

Retraso en la apertura de la puerta al final de la cocción: **Ningún riesgo.**

**PIZZAS PEQUEÑAS PASO 1/2**

5 min

145 °C

20%

**PASO 2/2**

15 min

180 °C

0%

**SIN AUTO.SOFT**

Tiempo de incremento: **145 °C - 180 °C: 1 min**

**CON AUTO.SOFT**

Tiempo de incremento: **145 °C - 180 °C: 4 min**

**CROISSANT**

PRE 190°C

18 min

165 °C



**SIN SMART.PREHEATING**

Tiempo de precalentamiento: **6 min**  
Temp acero en la cámara después del precalentamiento: **100 °C**

Tiempo de precalentamiento: **6 min**  
Temp acero en la cámara después del precalentamiento: **190 °C**

**CON SMART.PREHEATING**

Tiempo de precalentamiento: **9 min**  
Temp acero en la cámara después del precalentamiento: **165 °C**

Tiempo de precalentamiento: **0 min**  
Temp acero en la cámara después del precalentamiento: **165 °C**

**RESULTADO CON PLENA CARGA**

**SIN ADAPTIVE. COOKING™**

Tiempo de cocción: **20 min**  
Temperatura media efectiva: **155 °C**

**CON ADAPTIVE. COOKING™**

Tiempo de cocción: **23 min**  
Temperatura media efectiva: **165 °C**

**SIN AUTO.MATIC**

Retraso en la apertura de la puerta al final de la cocción: **Riesgo elevado.**

**CON AUTO.MATIC**

Retraso en la apertura de la puerta al final de la cocción: **Ningún riesgo.**

**SIN AUTO.SOFT**

Tiempo de incremento: **145 °C - 180 °C: 2 min**

**CON AUTO.SOFT**

Tiempo de incremento: **145 °C - 180 °C: 7 min**

**SIN SMART.PREHEATING**

Tiempo de precalentamiento: **6 min**  
Temp acero en la cámara después del precalentamiento: **100 °C**

Tiempo de precalentamiento: **6 min**  
Temp acero en la cámara después del precalentamiento: **190 °C**

**CON SMART.PREHEATING**

Tiempo de precalentamiento: **9 min**  
Temp acero en la cámara después del precalentamiento: **165 °C**

Tiempo de precalentamiento: **0 min**  
Temp acero en la cámara después del precalentamiento: **165 °C**

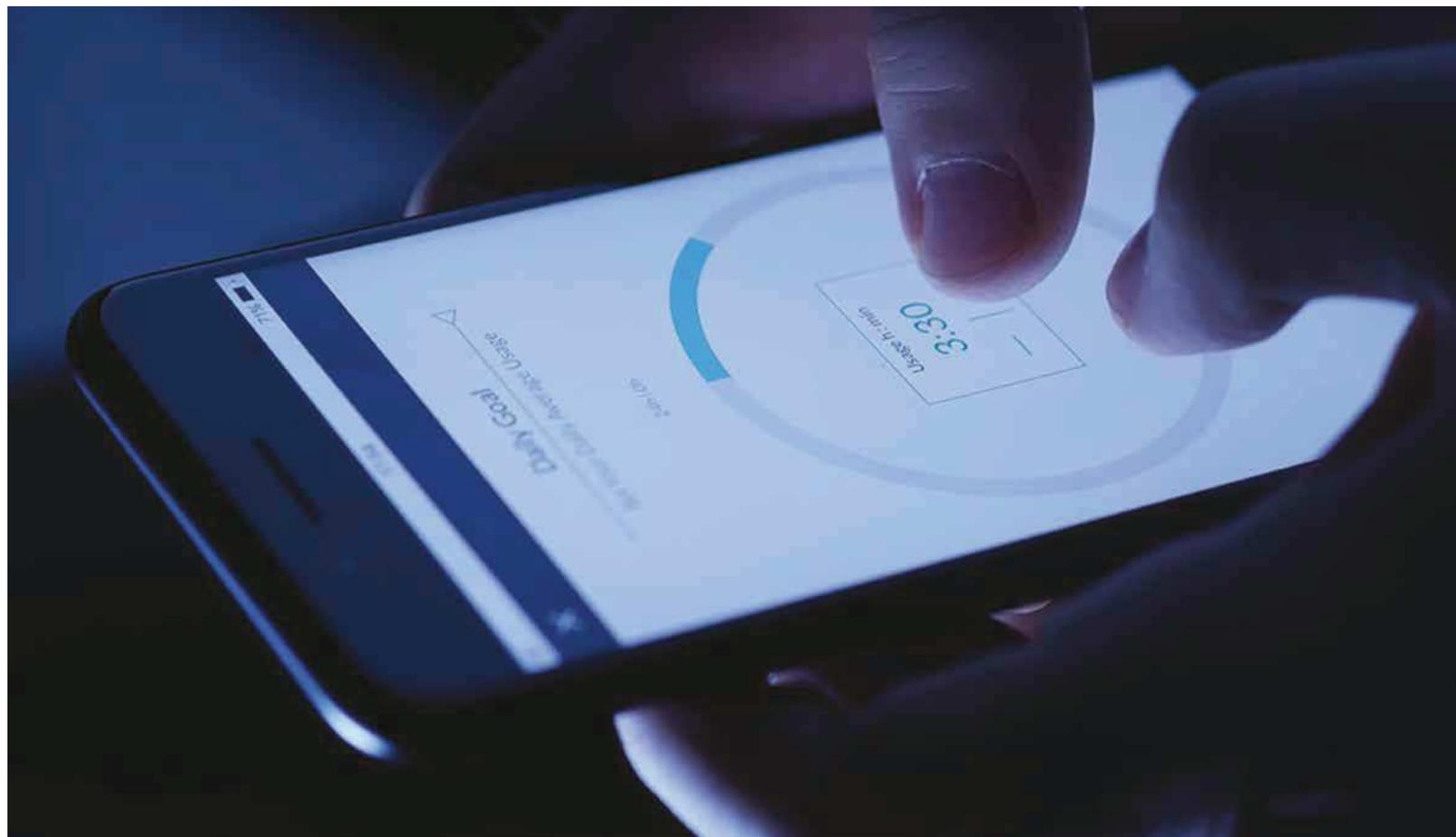
DDC - Data Driven Cooking

## Tu horno es único, inteligente y conectado.

La tecnología de Inteligencia Artificial Data Driven Cooking está diseñada para ayudarte a aprovechar al máximo el potencial de los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™ recoge datos, procesa informaciones, analiza los modos de uso y te proporciona un informe diario. Se conecta a la nube de UNOX para encontrar y proponerte recetas y consejos personalizados sobre tus verdaderas necesidades que se traducen directamente en nuevas elaboraciones para tu establecimiento. Con Data Driven Cooking, los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™ se convierten en mucho más que un equipo de cocina. Se convierten en un verdadero socio que te ayuda a construir tu éxito.

La tecnología Data Driven Cooking está disponible para los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER y TOUCH.

Data Driven Cooking.  
Más cerca de ti, más cerca de tu éxito.



 Mira el video "Data Driven Cooking".



DDC.Unox e DDC.App  
**A un sólo clic de distancia.**

Por medio del portal internet [ddc.unox.com](http://ddc.unox.com) y de la aplicación DDC.UNOX tienes el control de todos los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER y TOUCH conectados a tu ordenador o smartphone. Puedes controlar su estado de funcionamiento en tiempo real, recoger y analizar los datos de uso y APPCC de meses pasados. Crear recetas desde tu ordenador, para luego enviarlas a tus hornos conectados con un sólo click.

DDC.Stats  
**Monitorizado para una mejora constante.**

El panel de control MATER de los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™ controla y analiza los consumos de energía y agua, registra los tiempos de cocción y cuenta los tiempos de apertura de la puerta. Luego la función DDC.Stats traduce estos datos en informaciones valiosas, útiles y claras que te ayudan de una manera concreta a identificar cada oportunidad de mejora y eliminar cualquier desperdicio aumentando así tus ganancias diarias.

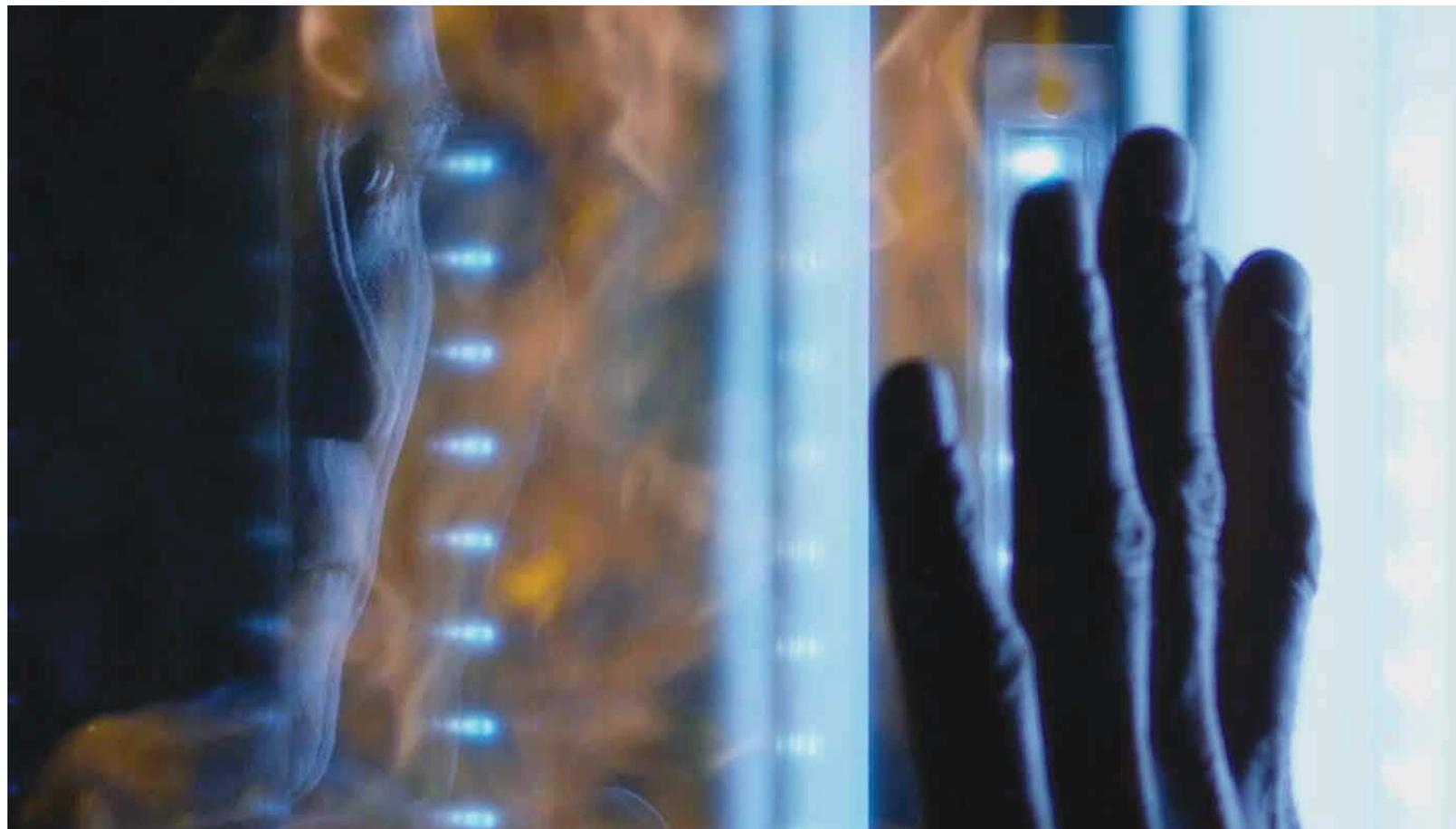
Premio a la innovación  
HOST 2017  
**SMART  
LABEL**

### Unox Intensive Cooking

## Has decidido no conformarte. Máxima intensidad de cocción.

Cocina de manera perfecta, vende y repite. Todo el día, todos los días.

Para los ritmos intensos de un espacio comercial cuyo negocio principal es la venta de productos horneados, los objetivos son elevados estándares de calidad, resultados repetibles, velocidad de actuación, ahorro energético y fiabilidad. Eso fue lo que perseguimos y que realizamos. UNOX INTENSIVE.Cooking se traduce en la máxima intensidad de cocción para maximizar la producción y diversidad de oferta. Con la certeza de un producto certificado ENERGY STAR. Certifica tu éxito.



### DRY.Plus

#### Expulsión de la humedad para un aroma máximo.

La presencia de humedad durante las fases finales de la cocción de los productos puede comprometer la calidad deseada de los productos. La tecnología DRY.Plus saca el aire húmedo de la cámara de cocción, tanto la liberada de los productos horneados como la producida del sistema STEAM.Plus durante un anterior paso de cocción. La tecnología DRY.Plus permite eliminar la humedad en la cámara de cocción producida por los productos en el horno. Con DRY.Plus el sabor del producto es maximizado, con una estructura interna seca y bien formada y una superficie externa crujiente y dorada. Acostúmbrate a hacer grandes cosas.

### STEAM.Plus

#### Humedad bajo demanda para cocciones perfectas.

La introducción de humedad en la cámara en los primeros minutos del proceso de cocción de los productos congelados favorece el desarrollo de la estructura interna y el dorado de la superficie externa del producto. La tecnología UNOX STEAM.Plus permite la producción instantánea de humedad en la cámara de cocción a partir de una temperatura de 90 °C hasta los 260 °C consiguiendo los mejores resultados para cada horneada.

### AIR.Plus

#### Conduce, une, transforma.

La tecnología AIR.Plus garantiza la perfecta distribución del aire y del calor en el interior de la cámara de cocción, garantizando uniformidad de horneado en todos los puntos de cada bandeja y en todas las bandejas. Gracias a AIR.Plus al finalizar el horneado los alimentos tendrán una coloración externa homogénea, con una integridad y consistencia que harán que el producto se mantenga en perfectas condiciones aun después de varias horas. Con BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH y LED puedes elegir entre dos diferentes velocidad de ventilación del aire para permitir hornear productos ligeros o pesados sin limitar la variedad de tu oferta.

### EFFICIENT.Power™

#### Potencia y eficiencia.

BAKERLUX SHOP.Pro™ significa tener garantía de rendimiento y eficiencia de máximo nivel. Máxima velocidad en el incremento de la temperatura y precisión en su mantenimiento, ahorro de energía garantizado gracias al doble cristal y a los materiales aislantes de alto rendimiento. ¿Hablamos de números? De 60 a 260°C en 300 segundos. La máxima eficiencia en su categoría para el funcionamiento de convección según la certificación ENERGY STAR.

Los detalles marcan la diferencia. Y tú lo sabes.



DOBLE CRISTAL



CRISTALES FÁCILES DE LIMPIAR



PANEL TOUCH SCREEN PARA MASTER Y TOUCH



SISTEMA MULTITURBINA



ESTRUCTURA 100% ACERO



LUCES LED



MATERIAL CON ALTO PODER AISLANTE



IPX4



CONEXIÓN INTERNET / WI-FI



CIERRE SOFT-CLOSE



PUERTO USB



MANETA ERGONÓMICA

BAKERLUX SHOP.Pro™

Aperturas abatibles o laterales.  
Para cualquier espacio y uso.



APERTURA ABATIBLE (para modelos Rossella, Elena, Arianna y Stefania versiones TOUCH, LED y GO)



APERTURA LATERAL (para los hornos Camilla y Vittoria y para todos los demás modelos de versión MASTER Matic, TOUCH Matic)



SISTEMAS DE CONDENSACION INTEGRADOS.  
**Ningún olor en tus tiendas.**

## Campana Ventless Certificada



La campana con condensador de vapor UNOX es una solución ideal para instalar tu horno BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH o LED en cada rincón de tu tienda incluso en ausencia\* o lejos de una campana extractora convencional. En su interior, un filtro autolimpiante elimina los olores y el calor latente de los humos expulsados por la chimenea, sin que sea necesario mantenimiento o intervenciones para la limpieza del filtro. Las campanas UNOX mantienen el estilo y diseño del horno completando la solución en un único equipo sólido, silencioso y eficaz.

\*sujeto a verificación y aprobación por parte de entidades y regulaciones territoriales

## Campana Waterless



Las campanas de condensación deben ser conectadas a una fuente de agua, pero no todas las tiendas o secciones de la misma disponen de una conexión hídrica. Nuestra campana Waterless para BAKERLUX SHOP.Pro™ ha sido creada para satisfacer esta exigencia y pueden condensar los vapores de las elaboraciones de pastelería y panadería sin el uso del agua. Es posible instalar la campana Waterless en cada versión de BAKERLUX SHOP.Pro™ y no necesita el uso de agua.



**Producción sin interrupciones.****UNOX cuida de tus productos.**

Las fermentadoras para BAKERLUX SHOP.Pro™ disponibles para las versiones MASTER, TOUCH y LED controlan de manera precisa la temperatura y la humedad en cada instante del proceso de fermentación logrando un resultado constante y fiel a la tradición de siempre.

Las fermentadoras para BAKERLUX SHOP.Pro™ permiten configurar el porcentaje de humedad deseado en el interior de la cámara de fermentación, para conseguir siempre resultados perfectos en cada preparación.



## BAKING ESSENTIALS

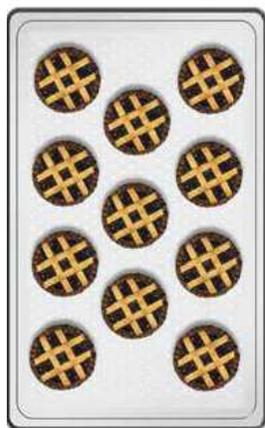
La línea de bandejas Baking Essentials es el mejor instrumento para disfrutar de la tecnología de cocción de tu BAKERLUX SHOP.Pro™. Cada bandeja tiene sus características definidas, pensadas, diseñadas y realizadas para fines precisos. La bandeja perfecta para un resultado excelente.



### PANADERÍA Y PASTERERÍA

#### FORO.BAKE

Bandeja en aluminio microperforada.



**IDEAL PARA:**

- Pastelería
- Postres
- Cocciones con alfombras de silicona

**VENTAJAS**

- Microperforadas para incrementar la circulación del aire
- Borde muy bajo para una máxima uniformidad

#### FORO.BLACK

Bandeja de aluminio microperforada con tratamiento antiadherente.



**IDEAL PARA:**

- Croissant
- Pan congelado
- Hojaldres
- Pastelería

**VENTAJAS**

- Papel para hornear no necesario
- Borde muy bajo para una máxima uniformidad

### PASTERERÍA Y PANADERÍA CONGELADAS

#### FAKIRO™

Bandeja de 12 mm de grosor con tratamiento antiadherente, doble superficie: lisa y una ranurada para un doble uso.



**IDEAL PARA:**

- Pizza
- Scones
- Pan
- Bocadillos

**VENTAJAS**

- Hogazas y bocadillos listos en 3 minutos
- 13 mm de espesor para un efecto piedra refractaria

#### FAKIRO.GRILL

Bandeja de 12 mm de grosor con tratamiento antiadherente, doble superficie: lisa y una ranurada para un doble uso



**IDEAL PARA:**

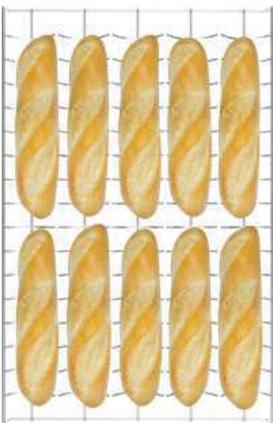
- Pizza
- Scones
- Pan
- Bocadillos

**VENTAJAS**

- Pizza lista, crujiente en su base en 4 minutos
- 13 mm de espesor para un efecto piedra refractaria

### BAGUETTE.GRID

Bandeja cromada ultraligera con 5 canales



**IDEAL PARA:**

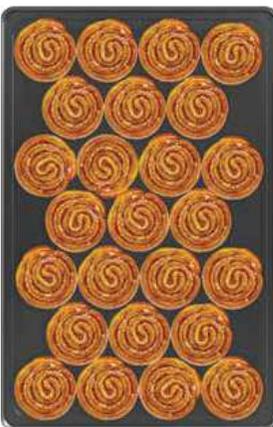
- Baguettes congeladas
- Barras de pan congeladas

**VENTAJAS**

- Hasta 10 mini baguettes en 18 minutos
- Alto nivel de circulación del aire para cocciones rápidas

### BAKE.BLACK

Bandeja de aluminio con tratamiento antiadherente.



**IDEAL PARA:**

- Cruasanes
- Pasteles daneses
- Pastelería

**VENTAJAS**

- Papel para hornear no necesario
- Borde muy bajo para una máxima uniformidad

### FORO.BAGUETTE BLACK

Bandeja de aluminio microperforada, con 5 canales y tratamiento antiadherente.



**IDEAL PARA:**

- Baguettes congeladas
- Barras de pan congeladas

**VENTAJAS**

- 5 canales perfectamente separados y uniformes
- Limpieza ultra rápida

### BAKE

Bandeja en aluminio



**IDEAL PARA:**

- Pastelería
- Postres
- Cocciones con alfombras de silicona

**VENTAJAS**

- Bandejas finas para una rápida transmisión de calor
- Borde muy bajo para una máxima uniformidad

## Será como tener un miembro más en la brigada.

#### BAKING ESSENTIALS

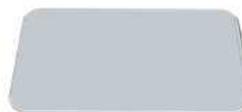
##### FORO.BAKE



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

- 600X400 Art.: TG 410
- 460X330 Art.: TG 310

##### FAKIRO™



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

- 600X400 Art.: TG 440
- 460X330 Art.: TG 335

##### CHROMO.GRID



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

- 600X400 Art.: GRP 405
- 460X330 Art.: GRP 305

##### FORO.BAGUETTE BLACK



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

- 600X400 Art.: TG 435

##### FORO.BLACK



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

- 600X400 Art.: TG 430
- 460X330 Art.: TG 330

##### FAKIRO.GRILL



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

- 600X400 Art.: TG 465

##### BAGUETTE.GRID



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

- 600X400 Art.: GRP 410
- 460X330 Art.: GRP 310

##### FORO.BAGUETTE



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

- 600X400 Art.: TG 445

##### STEEL.BAKE



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

- 600X400 Art.: TG 450

##### BAKE



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

- 600X400 Art.: TG405
- 460X330 Art.: TG305

##### BAKE.BLACK



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

- 600X400 Art.: TG460



UNOX.Care Program

## Proteje el rendimiento que mereces.

Los sistemas de filtración de resina UNOX.Pure reducen la cantidad de sustancias que contribuyen a la formación de cal en el interior de la cámara de cocción, causa de malfuncionamientos y roturas.

Los filtros de resina UNOX se pueden instalar fácilmente en cualquier horno o columna BAKERLUX SHOP.Pro™. Para los más grandes Camilla y Vittoria, Unox sugiere UNOX.Pure, mientras que para los hornos más pequeños el Bakery.Pure es suficiente para garantizar, en la mayoría de las aplicaciones, un año de trabajo con tranquilidad.

Los controles MASTER y TOUCH monitorean la cantidad de agua filtrada de los sistemas Bakery.Pure y UNOX.Pure y te señalan automáticamente cuando se necesita cambiar el filtro optimizando así su uso.



UNOX.Pure  
Art.: XHC003



Bakery.Pure  
Art.: XHC010

# Una gama de excelencia.

## APERTURA PUERTA BASCULANTE - DE ARRIBA A ABAJO

4 600x400      3 600x400      4 460x330      3 460x330



## APERTURA PUERTA AUTOMÁTICA LATERAL- DE DERECHA A IZQUIERDA /MATIC

10 600x400      6 600x400      4 600x400      3 600x400      4 460x330      3 460x330



### MASTER



	ROSSELLA	ELENA	ARIANNA	STEFANIA	CAMILLA.MATIC	VITTORIA.MATIC	ROSSELLA.MATIC	ELENA.MATIC	ARIANNA.MATIC	STEFANIA.MATIC
Tipo de apertura					XEFT-10EU-EMRV	XEFT-06EU-EMRV	XEFT-04EU-EMRV	XEFT-03EU-EMRV	XEFT-04HS-EMRV	XEFT-03HS-EMRV
Tipo de cierre					De dcha a izdaCierre Eléctrico					
Distancia Entre Las Bandejas					75 mm					
Frecuencia					50 / 60 Hz					
Voltaje					400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N
Potencia Eléctrica					15,5 kW	10,3 kW	6,9 KW	3,45 KW	3,45 KW	2,95 KW
Dimensiones WxDxH (mm)					800x811x952	800x811x682	800x811x502	800x811x427	600x669x502	600x669x427
Peso					96 kg	72 kg	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg

### TOUCH



Tipo de apertura					XEFT-10EU-ETRV	XEFT-06EU-ETRV	XEFT-04EU-ETRV	XEFT-03EU-ETRV	XEFT-04HS-ETRV	XEFT-03HS-ETRV
Tipo de cierre					De dcha a izdaCierre Eléctrico					
Distancia Entre Las Bandejas					75 mm					
Frecuencia					50 / 60 Hz					
Voltaje					400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N
Potencia Eléctrica					15,5 kW	10,3 kW	6,9 KW	3,45 KW	3,45 KW	2,95 KW
Dimensiones WxDxH (mm)					800x811x952	800x811x682	800x811x502	800x811x427	600x669x502	600x669x427
Peso					96 kg	72 kg	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg

### TOUCH



	XEFT-04EU-ETDV	XEFT-03EU-ETDV	XEFT-04HS-ETDV	XEFT-03HS-ETDV
Tipo de apertura	De arriba a abajo			
Tipo de cierre	Manual	Manual	Manual	Manual
Distancia Entre Las Bandejas	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz			
Voltaje	400 V - 3N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N
Potencia Eléctrica	6,9 KW	3,45 KW	3,45 KW	2,95 KW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Peso	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg

### LED



	XEFT-04EU-ELDV	XEFT-03EU-ELDV	XEFT-04HS-ELDV	XEFT-03HS-ELDV
Tipo de apertura	De arriba a abajo			
Tipo de cierre	Manual	Manual	Manual	Manual
Distancia Entre Las Bandejas	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz			
Voltaje	400 V - 3N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N
Potencia Eléctrica	6,9 KW	3,45 KW	3,45 KW	2,95 KW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Peso	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg

### CO



	XEFT-04EU-EGDN	XEFT-03EU-EGDN	XEFT-04HS-EGDN	XEFT-03HS-EGDN
Tipo de apertura	De arriba a abajo			
Tipo de cierre	Manual	Manual	Manual	Manual
Distancia Entre Las Bandejas	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz			
Voltaje	400 V - 3N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N
Potencia Eléctrica	6,9 KW	3,45 KW	3,45 KW	2,95 KW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Peso	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg

# Pide más.

600x400

460x330

## CAMPANAS



### CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR

Compatible con los modelos MASTER, TOUCH y LED.  
Frecuencia: 50 / 60 Hz  
Potencia Eléctrica: 0,2 kW - Diámetro salida humos: 121 mm  
Caudal mínimo: 550 m<sup>3</sup>/h - Caudal máximo: 750 m<sup>3</sup>/h  
Dimensiones: 800x863x276 WxDxH mm  
**Art.: XEKHT-HCEU**

### CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR

Compatible con los modelos MASTER, TOUCH y LED.  
Frecuencia: 50 / 60 Hz  
Potencia Eléctrica: 0,2 kW - Diámetro salida humos: 121 mm  
Caudal mínimo: 550 m<sup>3</sup>/h - Caudal máximo: 750 m<sup>3</sup>/h  
Dimensiones: 600x731x276 WxDxH mm  
**Art.: XEKHT-HCHS**



### CAMPANA WATERLESS

Compatible con los modelos MASTER, TOUCH y LED y GC.  
Frecuencia: 50 / 60 Hz  
Potencia Eléctrica: 0,1 kW  
Dimensiones: 800x863x205 WxDxH mm  
**Art.: XEKHT-ACEU**

### CAMPANA WATERLESS

Compatible con los modelos MASTER, TOUCH y LED y GC.  
Frecuencia: 50 / 60 Hz  
Potencia Eléctrica: 0,1 kW  
Dimensiones: 600x731x205 WxDxH mm  
**Art.: XEKHT-ACHS**

## FERMENTADORAS



### FERMENTADORA

Compatible con los modelos MASTER, TOUCH y LED.  
Capacidad: 8 600x400  
Voltaje: 220-240V-IPH+N+PE  
Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia Eléctrica: 1,2 Kw  
Dimensiones: 800x792x750 WxDxH mm - Peso: 37 kg  
**Art.: XEKPT-08EU-C**

### FERMENTADORA

Compatible con los modelos MASTER, TOUCH y LED.  
Capacidad: 8 460x330  
Voltaje: 220-240V-IPH+N+PE  
Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia Eléctrica: 1,2 Kw  
Dimensiones: 600x711x750 WxDxH mm - Peso: 35 kg  
**Art.: XEKPT-08HS-C**

### FERMENTADORA

Compatible con los modelos MASTER, TOUCH y LED.  
Capacidad: 10 600x400  
Voltaje: 220-240V-IPH+N+PE  
Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia Eléctrica: 1,2 Kw  
Dimensiones: 800x792x886 WxDxH mm - Peso: 42 kg  
**Art.: XEKPT-10EU-C**

## KIT DE SUPERPOSICIÓN



### KIT DE SUPERPOSICIÓN

Compatible con todos los modelos.  
Incluye todas las partes necesarias para la instalación de dos hornos superpuestos.  
**Art.: XWKQT-00EF-E**

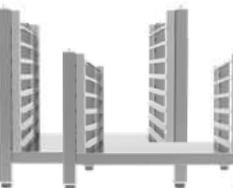
### KIT DE SUPERPOSICIÓN

Compatible con todos los modelos.  
Incluye todas las partes necesarias para la instalación de dos hornos superpuestos.  
**Art.: XWKQT-00HS-E**

### KIT DE SUPERPOSICIÓN

Incluye todas las partes necesarias para la instalación de cualquier horno superpuesto a un ROSSELLA en cualquier versión.  
**Art.: XWKQT-04EF-E**

## STANDS



### STAND ALTO CON SOPORTES LATERALES

Compatible con todos los modelos.  
Dimensiones: 794x688x559 WDXH mm  
Distancia Entre Las Bandejas: 60mm - Peso: 10 kg  
**Art.: XEKRT-08EU-H**

### STAND ALTO CON SOPORTES LATERALES

Compatible con todos los modelos.  
Dimensiones: 594x546x559 WDXH mm  
Distancia Entre Las Bandejas: 60mm - Peso: 9 kg  
**Art.: XEKRT-08HS-H**

### STAND INTERMEDIO CON SOPORTES LATERALES

Compatible con todos los modelos.  
Dimensiones: 794x688x559 WDXH mm  
Distancia Entre Las Bandejas: 60mm - Peso: 7 kg  
**Art.: XEKRT-06EU-M**

### STAND INTERMEDIO CON SOPORTES LATERALES

Compatible con todos los modelos.  
Dimensiones: 594x546x559 WDXH mm  
Distancia Entre Las Bandejas: 60mm - Peso: 6 kg  
**Art.: XEKRT-06HS-M**

### STAND COLOCACIÓN AL SUELO

Compatible con todos los modelos.  
Dimensiones: 794x688x150 WxDxH mm  
Peso: 4 kg  
**Art.: XWKRT-00EF-F**

### STAND COLOCACIÓN AL SUELO

Compatible con todos los modelos.  
Dimensiones: 594x546x150 WxDxH mm  
Peso: 3 kg  
**Art.: XWKRT-00HS-F**

600x400

460x330

## KIT BIDÓN



### KIT BIDÓN PARA HORNO INDIVIDUAL CON BOMBA

Compatible con los modelos MASTER, TOUCH y LED.  
**Art.: XHC021**

### KIT BIDÓN PARA HORNO INDIVIDUAL CON BOMBA

Compatible con los modelos MASTER, TOUCH y LED.  
**Art.: XHC020**

### KIT BIDÓN PARA SOLUCIONES MAXI.Link

Compatible con los modelos MASTER, TOUCH y LED.  
**Art.: XHC023**

### KIT BIDÓN PARA SOLUCIONES MAXI.Link

Compatible con los modelos MASTER, TOUCH y LED.  
**Art.: XHC022**

### KIT BIDÓN PARA FERMENTADORAS

Compatible con los modelos MASTER, TOUCH y LED.  
**Art.: XHC024**

### KIT BIDÓN PARA FERMENTADORAS

Compatible con los modelos MASTER, TOUCH y LED.  
**Art.: XHC024**

## OTROS ACCESORIOS



### KIT BOMBA

Compatible con los modelos MASTER, TOUCH y LED 600x400 & 460x330.  
**Art.: XHC016**

### KIT TIMBRE

Compatible con todos los modelos 600x400 & 460x330.  
**Art.: XEC015**

### KIT RUEDAS

Compatible con todos los modelos 600x400 & 460x330.  
**Art.: XUC012**

### KIT PATAS PARA HORNOS

Compatible con todos los modelos 600x400.  
**Art.: XUC035**

### KIT PATAS PARA HORNOS

Compatible con todos los modelos 460x330.  
**Art.: XUC025**

### KIT PATAS PARA FERMENTADORAS

Compatible con todos los modelos 600x400 & 460x330.  
**Art.: XUC045**

## UNOX.CARE



### UNOX.PURE - SISTEMA DE FILTRADO

Compatible con los modelos CAMILLA e VITTORIA MASTER, TOUCH y LED.  
**Art.: XHC003**

### UNOX.PURE - CARTUCHO DE REPUESTO

Compatible con los modelos CAMILLA e VITTORIA MASTER, TOUCH y LED.  
**Art.: XHC004**

### BAKERY.PURE - SISTEMA DE FILTRADO

Compatible con los modelos ROSSELLA, ELENA, ARIANNA & STEFANIA MASTER, TOUCH y LED.  
**Art.: XHC010**

### BAKERY.PURE - CARTUCHO DE REPUESTO

Compatible con los modelos ROSSELLA, ELENA, ARIANNA & STEFANIA MASTER, TOUCH y LED.  
**Art.: XHC011**

## CONEXIÓN A INTERNET



Imagen ilustrativa para el kit Wi-Fi XEC012

### ACCESORIOS PARA CONECTAR BAKERLUX SHOP.PRO™ MASTER Y TOUCH A INTERNET

Compatible con los modelos BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER y TOUCH.

#### LAN kit

**Art.: XEC011**

#### Wi-Fi kit

**Art.: XEC012**

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 600x400 &amp; 460x330

● Standard ○ Optional — No disponible

	MASTER	TOUCH	LED	CC
<b>MODOS DE COCCIÓN</b>				
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	●	●	●	●
<b>PROGRAMACIÓN AUTOMÁTICA Y AVANZADA</b>				
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	●	—	—	—
Conexión internet con cable	○	○	—	—
DATA DRIVEN COOKING Recoge datos, procesa informaciones, analiza las modalidades de uso y envía sugerencias personalizadas.	●	●	—	—
<b>DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN</b>				
Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario	●	●	●	—
Tecnología AIR.Plus: turbinas múltiples con inversión de marcha	●	●	●	●
<b>GESTIÓN DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN</b>				
Tecnología STEAM.Plus: cocciones mixtas convección - humedad (20-40-60-80-100%)	●	●	●	—
Tecnología DRY.Plus: extracción de la humedad de la cámara de cocción	●	●	●	●
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: una sola bandeja o plena carga con el mismo resultado.	●	—	—	—
Tecnología AUTO.Soft: incremento térmico controlado para una uniformidad total.	●	—	—	—
Tecnología SMART.Preheating: el horno precalienta a la temperatura deseada, teniendo en cuenta de las cocciones anteriores.	●	—	—	—
<b>ESTACIÓN DE COCCIÓN</b>				
Tecnología MAXI.LINK: permite crear columnas con dos hornos sobrepuestos.	●	●	●	—
<b>AISLAMIENTO TÉRMICO Y SEGURIDAD</b>				
Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad laboral	●	●	●	●
Tecnología Protek.SAFE™: frenado del motor a la apertura de la puerta para contener dispersiones energéticas	●	●	●	●
<b>APERTURA PORTA</b>				
Basculante manual de arriba a abajo	—	●	●	●
Lateral electromecánica y automática de derecha a izquierda (sólo versiones Matic).	●	●	—	—
Lateral manual de derecha a izquierda.	—	—	●	●
<b>FUNCIÓN AUXILIAR</b>				
Temperatura de pre-calentamiento 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	●	●	●	●
<b>DETALLES TÉCNICOS</b>				
Soportes de bandejas en lámina plegada en L (sólo para los modelos CAMILLA y VITTORIA)	●	●	●	●
Soportes de bandejas en acero cromado (sólo para los modelos ELENA y ROSSELLA)	●	●	●	●
Soportes de bandejas en acero cromado con antivuelco (sólo 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)	—	●	●	●



## LONG Life 4

Garantía opcional para los repuestos hasta 4 años / 10.000 horas\*

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 y para el mano de obra hasta 2 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.

### ACCESORIOS PARA CONECTAR BAKERLUX SHOP.PRO™ MASTER Y TOUCH AD INTERNET

Art.: XEC011 LAN kit

Art.: XEC012 Wi-Fi kit



## INTERNATIONAL

### UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy  
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555  
[info@unox.com](mailto:info@unox.com)



INVENTIVE SIMPLIFICATION

## EUROPE

### ITALIA

**UNOX S.p.A.**  
E-mail: [info@unox.it](mailto:info@unox.it)  
Tel.: +39 049 86 57 511

### ČESKÁ REPUBLIKA

**UNOX DISTRIBUTION s.r.o.**  
E-mail: [info.cz@unox.com](mailto:info.cz@unox.com)  
Tel.: +420 241 940 000

### РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

E-mail: [info.ru@unox.com](mailto:info.ru@unox.com)  
Tel.: +7 (499) 702-00-14

### ESPAÑA

**UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.**  
E-mail: [info.es@unox.com](mailto:info.es@unox.com)  
Tel.: +34 900 82 89 43

### SCANDINAVIAN COUNTRIES

**UNOX SCANDINAVIA AB**  
E-mail: [info.se@unox.com](mailto:info.se@unox.com)  
Tel.: +46 (0)768 716 422

### UNITED KINGDOM

**UNOX UK Ltd.**  
E-mail: [info@unoxuk.com](mailto:info@unoxuk.com)  
Tel.: +44 1252 851 522

### PORTUGAL

**UNOX PORTUGAL**  
E-mail: [info.pt@unox.com](mailto:info.pt@unox.com)  
Tel.: +351 918 228 787

### DEUTSCHLAND

**UNOX DEUTSCHLAND GmbH**  
E-mail: [info.de@unox.com](mailto:info.de@unox.com)  
Tel.: +49 2951 98760

### FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

**UNOX FRANCE s.a.s.**  
E-mail: [info@unox.fr](mailto:info@unox.fr)  
Tel.: +33 4 78 17 35 39

### ÖSTERREICH

**UNOX ÖSTERREICH GmbH**  
E-mail: [bestellung@unox.com](mailto:bestellung@unox.com)  
Tel. +43 800 880 963

### HRVATSKA

**UNOX CROATIA**  
E-mail: [narudzbe@unox.com](mailto:narudzbe@unox.com)  
Tel.: +39 049 86 57 538

### TÜRKİYE

**UNOX TURKEY** Profesyonel MutfaK  
Ekipmanları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi  
E-mail: [info.tr@unox.com](mailto:info.tr@unox.com)  
Tel.: +90 530 176 62 03

### IRELAND

**UNOX IRELAND**  
E-mail: [info.ie@unox.com](mailto:info.ie@unox.com)  
Tel. +353 (0) 87 32 23 218

### БЪЛГАРИЯ

**UNOX BULGARIA**  
E-mail: [info.bg@unox.com](mailto:info.bg@unox.com)  
Tel.: +359 88 23 13 378

## ASIA & AFRICA

### MALAYSIA & SINGAPORE

**UNOX (ASIA) SDN. BHD**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +603-58797700

### OTHER ASIAN COUNTRIES

**UNOX (ASIA) SDN. BHD**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +603-58797700

### PHILIPPINES

**UNOX PHILIPPINES**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +63 9173108084

### 대한민국

**UNOX KOREA CO. Ltd.**  
이메일: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
전화: +82 2 69410351

## AMERICA & OCEANIA

### U.S.A. & CANADA

**UNOX Inc.**  
E-mail: [infousa@unox.com](mailto:infousa@unox.com)  
Tel.: +1 800 489 8669

### MEXICO

**UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.**  
E-mail: [info.mx@unox.com](mailto:info.mx@unox.com)  
Tel.: +52 1555 4314 180

### BRAZIL

**UNOX BRAZIL**  
E-mail: [info.br@unox.com](mailto:info.br@unox.com)  
Tel.: +55 11 98717-8201

### U.A.E.

**UNOX MIDDLE EAST DMCC**  
E-mail: [info.uae@unox.com](mailto:info.uae@unox.com)  
Tel.: +971 55 426 3167

### SOUTH AFRICA

**UNOX SOUTH AFRICA**  
E-mail: [info.sa@unox.com](mailto:info.sa@unox.com)  
Tel.: +27 845 05 52 35

### INDONESIA

**UNOX INDONESIA**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +62 81908852999

### 中华人民共和国

**UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.**  
电子邮件: [info.china@unox.com](mailto:info.china@unox.com)  
电话: +86 21 56907696

### COLOMBIA

**UNOX COLOMBIA**  
E-mail: [info.co@unox.com](mailto:info.co@unox.com)  
Tel.: +57 350 65 88 204

### AUSTRALIA

**UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.**  
E-mail: [info@unoxaustralia.com.au](mailto:info@unoxaustralia.com.au)  
Tel.: +61 3 9876 0803

### NEW ZEALAND

**UNOX NEW ZEALAND Ltd.**  
E-mail: [info@unox.co.nz](mailto:info@unox.co.nz)  
Tel.: +64 (0) 800 76 0803

UNOX.COM | FOLLOW US ON

