



DYNAMISCHE | HANDLEIDING

BAKERLUX



GA ELKE DAG DE UITDAGING AAN. HET EERSTE INGREDIËNT VOOR SUCCES.

Uitmuntendheid op het menu.

In professionele grootkeukens is er geen ruimte om fouten te maken. Unox begrijpt dit en biedt ovens en services die ontwikkeld zijn om te voldoen aan de meest ambitieuze kwaliteits- en bedrijfsuitdagingen.

Deze uitmuntendheid herkent u in een oogopslag. Het heeft de ingrediënten waar uw klanten zoveel waarde aan hechten: perfecte kwaliteit, innovatieve en gedurfde keuzes, bewezen en meetbare efficiëntie en betrouwbaarheid.

Investeren in innovatie betekent dat alledaagse uitdagingen in een nieuw licht worden gezien: van het evalueren van elke beweging tot het vereenvoudigen van het hele productieproces. Voor u betekent dat maximale prestaties, vrijheid, gebruiksgemak en besparingen. Voor Unox: processen op inventieve wijze eenvoudiger maken.





EFFICIËNT. PRAKTISCH. SIMPEL. ESSENTIEEL.

Consistentie bij het bakken. Binnen handbereik.

BAKERLUX™-convectie-ovens met vochtfunctie zijn ideaal voor professionals die een extreem productieve oven nodig hebben zonder onnodige functies. De perfecte combinatie van efficiëntie en essentie. Op minder dan een vierkante meter.

BAKERLUX™ 16, 10 en 6 BAKPLATEN.

BAKERLUX™-ovens, door UNOX ontwikkeld om de resultaten van de meest voorkomende en eenvoudigste bakprocessen te optimaliseren, combineren effectiviteit en essentiële functionaliteit. Ze zijn effectief omdat elk detail grondig is bestudeerd, zodat een maximaal gelijkmatig bakresultaat kan worden gegarandeerd in elke omgeving en onder alle belastingsomstandigheden. En ze zijn essentieel omdat ze zijn ontworpen om u alles te bieden wat u nodig hebt in een professionele oven, zonder onnodige extra's. De uitvoering Dynamic met digitaal bedieningspaneel is de perfecte oplossing voor het afbakken van brood en bevroren broodjes in supermarkten en buurtwinkels. De versie Manual met analoge bediening biedt de perfecte combinatie van prestatie en eenvoud.

Kwaliteit, prestaties, traditie.

Unox-technologieën voor BAKERLUX™.



AIR.Plus

Gelijkmatig bakken.
Zonder compromis.

De AIR.Plus-technologie van UNOX garandeert de perfecte verdeling van lucht en hitte in de bakkamer en biedt gelijkmatige bakresultaten, overal op de bakplaat en voor alle bakplaten.

In BAKERLUX™-ovens kunnen alle producten worden bereid, van de lichtste, meest delicate gerechten tot gerechten waarvoor een hoge hitteoverdracht nodig is - dit dankzij de optie om 2 luchtstroomsnelheden te selecteren in de bakkamer.

DRY.Plus

Smaak en textuur.
Optimaal.

De aanwezigheid van overtollig vocht in de laatste fasen van het bakproces kan ertoe leiden dat het gewenste eindresultaat niet wordt bereikt.

Met de DRY.Plus-technologie wordt vocht uit de bakkamer afgevoerd, zowel het vocht dat vrijkomt uit het voedsel als het vocht dat werd gegenereerd door STEAM.Plus in een eerdere bakfase.

Met DRY.Plus is de textuur van gebakken producten daarom optimaal van kwaliteit, met een droge en goedgevormde interne structuur en een knapperige, goudbruine buitenkant.

STEAM.Plus

Vocht.
Wanneer u het nodig hebt.

De juiste hoeveelheid vocht bij het bakproces leidt tot intense kleuren, meer smaak en onveranderde structuren.

Het toevoegen van vocht gedurende de eerste minuten van het bakproces van gedeseemde producten leidt tot een betere ontwikkeling van de interne structuur en een goudbruine buitenkant.

Met de UNOX STEAM.Plus-technologie kan rechtstreeks vocht worden gevormd in de bakkamer tussen 48°C en maximaal 260°C. Zo bereikt u optimale resultaten voor elk bakproduct.

Baking Essentials

Innovatief en functioneel.
Essentieel voor uw dagelijkse productie.

De innovatieve Baking Essentials-collectie van bakplaten en roosters maakt bakmethoden mogelijk die normaal alleen mogelijk zijn met het gebruik van extra professionele apparatuur, zoals traditionele pizzaovens of statische gebakovens.

Er is een oplossing van Baking Essentials voor elk baktype: van bladerdeeg tot Moskovisch gebak, van biscuit tot cupcakes, van croissants tot pizza's en gedeseemde producten.

BAKERLUX™ - OVENS.

600x400

Dynamic

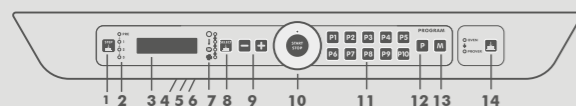
Manual



	XB 895	XB 695	XB 1083	XB 893	XB 693
ECO					
Capaciteit	10 600x400	6 600x400	16 600x400	10 600x400	6 600x400
Roosterafstand	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frequentie	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N
Elektrisch vermogen	15,8 kW	10,5 kW	29,7 kW	15,8 kW	10,5 kW
Afmetingen (BxDxH mm)	860x882x1250	860x882x930	866x997x1863	860x882x1250	860x882x930
Gewicht	112 Kg	80 kg	177 Kg	112 Kg	80 Kg
GAS				XB 813 G	XB 613 G
Capaciteit				10 600x400	6 600x400
Roosterafstand				80 mm	80 mm
Frequentie				50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage				230 V - 1N	230 V - 1N
Elektrisch vermogen				1 kW	0,7 kW
Gas				G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW	G20, G30: 17,5 kW / G25: 14,6 kW
Afmetingen (BxDxH mm)				860x882x1464	860x882x1144
Gewicht				134 Kg	108 Kg

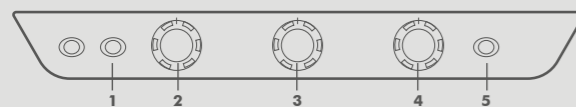
DETAILS BEDIENINGSPANEEL

Dynamic CONTROL PANEL



- Selectietoets voor bakstap
- Led-lampje voor bakstap
- Display voor weergave van de bakparameters
- Led-lampje voor baktijd
- Led-lampje voor baktemperatuur
- Led-lampje voor vochtigheid
- Led-lampje voor ventilator
- Selectietoets voor tijd, temperatuur, vocht en ventilatorsnelheid
- Toetsen bakparameters omhoog/omlaag
- START/STOP bakcyclus
- Selectietoetsen voor vooraf ingesteld programma
- Toets programmamenu
- Toets programmageheugen
- Selectietoets oven/rijskast

Manual CONTROL PANEL



- Led-lampje temperatuur
- Bedieningsdraaiknop voor baktijd
- Bedieningsdraaiknop voor baktemperatuur
- Draaiknop voor vochtigheid
- Activeringsknop lage ventilatorsnelheid

FUNCTIES

■ Standaard □ Optioneel - Niet beschikbaar

Dynamic Manual

BAKMODI

- Convectiebakken 30 °C - 260 °C
- Convection baking + Vochtigheid 48 °C a 260 °C
- Maximum pre-heating temperature 260 °C

LUCHTVERDELING IN DE BAKKAMER

- AIR.Plus-technologie: meerdere ventilatoren met automatische omkeerinrichting
- AIR.Plus-technologie: twee ventilatorsnelheden

KLIMAATMANAGEMENT IN DE BAKKAMER

- DRY.Plus-technologie: snelle vochttafvoer uit de bakkamer
- STEAM.Plus-technologie: vochtinstelling van 20 tot 100%, door de gebruiker te programmeren
- STEAM.Plus-technologie: handmatige vochttoevoer

ATMOSFERISCHE BRANDER MET HOGE PRESTATIES

- Spido.GAS™-technologie: geschikt voor gastypen G20/G25/G30/G31 (alleen voor gasovens)
- Spido.GAS™-technologie: rechte warmtewisselaarleidingen met hoge prestaties, voor symmetrische warmtedistributie (alleen voor gasovens)
- Spido.GAS™-technologie: rechte warmtewisselaarleidingen voor eenvoudig onderhoud (alleen voor gasovens)

HULPFUNCTIES

- Geheugen voor bakprogramma met 99 plaatsen, elk bestaand uit voorverwarmen + 3 bakstappen
- Protek.SAFE™-technologie: maximale thermische efficiëntie en werkveiligheid (koele deurruit en externe oppervlakken)
- Weergave van de resterende baktijd
- Continue bakmodus «INF»
- Weergave van ingestelde en werkelijke temperatuur in de ovenkamer
- «COOL»-functie voor snel afkoelen van de kamer

GEPATENTEERDE DEUR

- Deurscharnieren gemaakt van uiterst duurzaam en zelfsmidend technopolymeer
- Omkeerbare deur, ook na installatie (geldt niet voor modellen 16 600x400)
- Deuropeningsstanden van 60°-120°-180°

TECHNISCHE DETAILS

- Rond afgewerkte roestvrijstalen AISI 304-bakkamer voor betere hygiëne en reiniginggemak
- Binnenverlichting met externe led-lampen
- Uiterst duurzame deurgrendel van koolstofvezel
- Ruimte tussen de glasplaten kan worden gereinigd
- L-vormige rails van roestvrij staal
- Lichtgewicht, robuuste constructie, gemaakt van innovatieve materialen
- Autodiagnosesysteem
- USB- en LAN-poort
- Temperatuurveiligheidsschakelaar

	<i>Dynamic</i>	<i>Manual</i>
Convectiebakken 30 °C - 260 °C	■	■
Convection baking + Vochtigheid 48 °C a 260 °C	■	■
Maximum pre-heating temperature 260 °C	■	■
AIR.Plus-technologie: meerdere ventilatoren met automatische omkeerinrichting	■	■
AIR.Plus-technologie: twee ventilatorsnelheden	■	■
DRY.Plus-technologie: snelle vochttafvoer uit de bakkamer	■	■
STEAM.Plus-technologie: vochtinstelling van 20 tot 100%, door de gebruiker te programmeren	■	-
STEAM.Plus-technologie: handmatige vochttoevoer	-	■
Spido.GAS™-technologie: geschikt voor gastypen G20/G25/G30/G31 (alleen voor gasovens)	-	■
Spido.GAS™-technologie: rechte warmtewisselaarleidingen met hoge prestaties, voor symmetrische warmtedistributie (alleen voor gasovens)	-	■
Spido.GAS™-technologie: rechte warmtewisselaarleidingen voor eenvoudig onderhoud (alleen voor gasovens)	-	■
Geheugen voor bakprogramma met 99 plaatsen, elk bestaand uit voorverwarmen + 3 bakstappen	■	-
Protek.SAFE™-technologie: maximale thermische efficiëntie en werkveiligheid (koele deurruit en externe oppervlakken)	■	■
Weergave van de resterende baktijd	■	■
Continue bakmodus «INF»	■	■
Weergave van ingestelde en werkelijke temperatuur in de ovenkamer	■	-
«COOL»-functie voor snel afkoelen van de kamer	■	-
Deurscharnieren gemaakt van uiterst duurzaam en zelfsmierend technopolymeer	■	■
Omkeerbare deur, ook na installatie (geldt niet voor modellen 16 600x400)	■	■
Deuropeningsstanden van 60°-120°-180°	■	■
Rond afgewerkte roestvrijstalen AISI 304-bakkamer voor betere hygiëne en reiniginggemak	■	■
Binnenverlichting met externe led-lampen	■	■
Uiterst duurzame deurgrendel van koolstofvezel	■	■
Ruimte tussen de glasplaten kan worden gereinigd	■	■
L-vormige rails van roestvrij staal	■	■
Lichtgewicht, robuuste constructie, gemaakt van innovatieve materialen	■	■
Autodiagnosesysteem	■	-
USB- en LAN-poort	□	-
Temperatuurveiligheidsschakelaar	■	■

UNOX accessoires.

Het team maakt het verschil in de keuken.

De accessoires van Unox, ontwikkeld voor professionals in grootkeukens, vergroten en optimaliseren de functionaliteit van uw keuken, waardoor deze verandert in een goed uitgeruste, veelzijdige werkomgeving.



Baking Essentials

Er is een oplossing van Baking Essentials voor elk producttype: van bladerdeeg tot Moskovisch gebak, van biscuit tot cupcakes, van croissants tot pizza's en gedeseemde producten. De innovatieve Baking Essentials-collectie van bakplaten en roosters maakt baktypen mogelijk die anders alleen mogelijk zijn met het gebruik van extra professionele apparatuur, zoals traditionele pizzaovens of statische gebakovens.



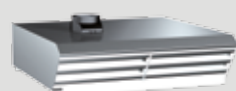
Neutrale en technologisch aanvullende apparatuur

Het grote aanbod aan aanvullende Unox-apparatuur biedt u de mogelijkheid de beschikbare ruimte ten volle te benutten. U kunt een multifunctionele en veelzijdige bakafdeling inrichten met open rekken, opbergkasten en rijskasten. De BAKERLUX™-rijskasten zijn voorzien van een nauwkeurige vochtsensor waarmee het gewenste vochtpercentage in de rijskamer kan worden ingesteld en automatisch kan worden vastgehouden, zodat het beste resultaat wordt verkregen.



Trolleys

Met de trolleys van Unox kunt u bakplaten voorbereiden die in de oven moeten en ze in één eenvoudige en soepele beweging in de oven plaatsen. Ze zijn perfect voor volle ladingen. De deur hoeft minder lang geopend te blijven en er gaat minder warmte aan de omgeving verloren.



Afzuigkappen

De kappen met stoomcondensators zuigen stoom af als de deur is geopend, wat het werk van de kok veiliger en gemakkelijker maakt. De stoom die van de schoorstenen afkomstig is, waarvan de temperatuur door de sensors wordt bepaald, wordt gekoeld, waardoor de lucht kan worden afgevoerd zonder dat extra kappen hoeven te worden geïnstalleerd.



UNOX.Pure

Voor extreem hard of verontreinigd water raadt Unox het product UNOX.Pure aan. Het filtersysteem UNOX.Pure verbetert de waterkwaliteit door de carbonaathardheid aanzienlijk te verlagen en zo kalkafzetting in de oven te voorkomen.



Installatiesets

Er is een serie installatiesets verkrijgbaar voor uw Unox-oven. U kunt bijvoorbeeld kiezen voor de eerste installatieset die afvoeraansluitingen en een U-bocht bevat. Gebruik deze accessoires voor een installatie die echt af is.





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

EUROPE

ITALY UNOX S.p.A. E-mail: info@unox.it Tel.: +39 049 86 57 513
GERMANY UNOX DEUTSCHLAND GmbH E-mail: info.de@unox.com Tel.: +49 2951 98760
UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd E-mail: info@unoxuk.com Tel.: +44 1252 851 522
SPAIN UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel.: +34 900 82 89 43
AUSTRIA UNOX ÖSTERREICH GmbH E-mail: bestellung@unox.com Tel.: +43 800 880 963
CZECH REPUBLIC UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel.: +420 241 940 000
FRANCE UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info@unox.fr Tel.: +33 4 78 17 35 39
TURKEY UNOX TURKEY E-mail: info.tr@unox.com Tel.: +90 530 176 62 03
SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES E-mail: info.se@unox.com Tel.: +46 (0)768 716 422
CROATIA UNOX CROATIA E-mail: info@unox.it Tel.: +39 049 86 57 513
RUSSIAN COUNTRIES UNOX RUSSIAN COUNTRIES E-mail: info.ru@unox.com Tel.: +7 985 33 77 597 +7 915 397 48 38
BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info@unox.fr Tel.: +33 4 78 17 35 39
PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel.: +351 918 228 787

ASIA, AFRICA & OCEANIA

MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel.: +603-58797700
대한민국 UNOX SOUTH KOREA 이메일: info.asia@unox.com 전화: +82 10 4354 2856
U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel.: +971 55 426 3167
OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel.: +603-58797700
中华人民共和国 UNOX TRADING (SHANGHAI) CO., LTD. 电子邮件: info.china@unox.com 电话: +86 186 1630 7976
SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.sa@unox.com Tel.: +27 845 05 52 35
PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel.: +63 998 541 3990
INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel.: +62 81908852999
AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY LTD. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel.: +61 3 9876 0803

AMERICA

U.S.A. & CANADA UNOX INC. E-mail: infousa@unox.com Tel.: +1 800 489 8669
MEXICO UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel.: +52 1555 4314 180
COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel.: +39 366 70 87 210

Gedrukt: 03-2017
Alle afbeeldingen zijn uitsluitend gebruikt voor illustratieve doeleinden.
Alle gegevens in deze catalogus zijn onderhevig aan veranderingen en kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

