



BAKERLUX SHOP.Pro™





BAKERLUX SHOP.Pro™

Интеллектуальное совершенство выпекания и дизайна.

Дизайн и интеллектуальные разработки, элегантность стеклянных элементов и технологии сенсорного управления, и, конечно же, возможность подключения к Интернету. Сегодня Вы можете предствить все это в своей печи для выпечки - в Ваших руках. Эти печи созданы быть идеальными. В каждой детали.

 [Смотрите видео UNOX на официальном канале YouTube](#)

Печь для выпечки, о которой Вы даже не мечтали



BAKERLUX SHOP.Pro™

Современный дизайн, уникальные эксплуатационные качества

BAKERLUX SHOP.Pro™ представляет собой ассортимент печей для выпечки, разработанных для допекания замороженных изделий и выпекания изделий полного цикла на предприятиях, где каждая минута на счету, а объемы имеют определяющее значение.

Каждая секунда дорога, поэтому нет права на ошибку.

Печи для выпечки BAKERLUX SHOP.Pro™ являются синтезом многолетних исследований и опыта компании UNOX в сфере супермаркетов, маленьких магазинов и крупных сетей быстрого питания.

Печи спроектированы так, чтобы гарантировать максимальное качество в любых рабочих условиях, а также простоту в использовании.

В них внедрены самые передовые интеллектуальные технологии, которые предоставляют Вам реальную поддержку в работе точки продаж и соответствуют любой обстановке - от закрытой кухни до магазина, где печь находится на виду.

Версии на 10, 6, 4 и 3 противня размером 600x400 являются оптимальными для крупномасштабного производства, версии на 4 и 3 противня 460x330 идеально впишутся в магазины или кухни, в которых мало свободного места.

Благодаря возможности установки печей в колонны в зависимости от конкретных потребностей, они вписываются в любую рабочую обстановку.

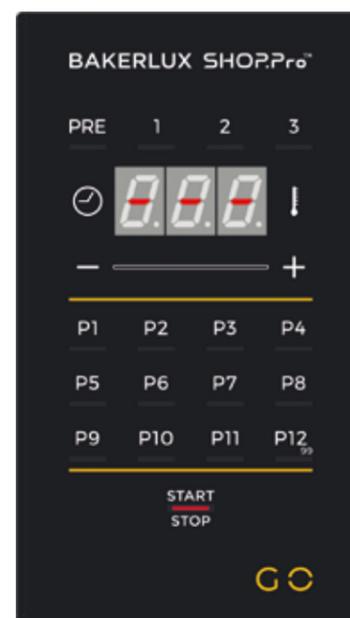
Возможность выбирать среди четырех разных версий панели управления увеличивает количество доступных решений, благодаря чему Вы всегда найдете самый подходящий для Вас BAKERLUX SHOP.Pro™.

 Узнайте больше. Смотрите видео Тоско da Maestro («Прикосновение Мастера») на официальном канале UNOX на YouTube



Простой и основательный, быстрый и конкретный.

BAKERLUX SHOP.Pro™ в версии GO являются идеальными конвекционными печами. Эти неутомимые помощники предназначены специально для выпекания замороженных круассанов или для регенерации готового замороженного хлеба. Предназначены для удовлетворения потребностей кафе, снек-баров, небольших супермаркетов, не занимающихся выпечкой деликатных изделий или изделий, требующих увлажнения. BAKERLUX SHOP.Pro™ GO снабжен всем необходимым для установки безводного вытяжного зонта Waterless, не требующего подключения к водопроводной сети, для удаления запахов во время выпекания, что делает возможной его установку в любой точке магазина.



НАСТРАИВАЕМЫЕ ПАРАМЕТРЫ ВЫПЕКАНИЯ



3 ШАГА
ВЫПЕКАНИЯ



ВРЕМЯ
ИНФИНИТИВ



ТЕМПЕРАТУРА
50-260 °C



ВЛАЖНОСТЬ
0-20-40-60-80-100%



1 СКОРОСТЬ
ВЕНТИЛЯТОРА

ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ UNOX



ADAPTIVE COOKING



AUTO SOFT



SMART PREHEATING



AUTO MAT



DATA DRIVEN COOKING

ФУНКЦИИ БЫСТРОГО УПРАВЛЕНИЯ



99 ПРОГРАММ



УПРАВЛЕНИЕ
РАССТОЕЧНЫМ ШКАФОМ



WI-FI И LAN



MULTI TIME



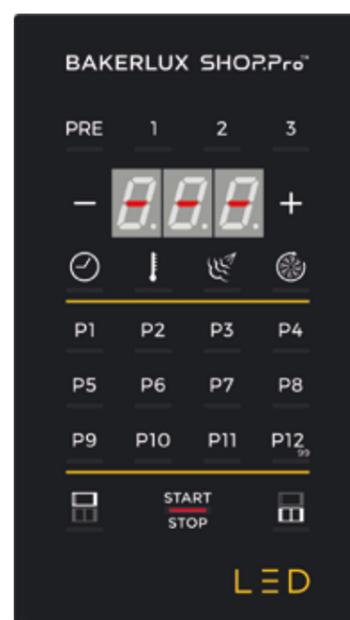
АВТОМАТИЧЕСКОЕ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ



LED

Добавьте увлажнения во время выпечки, ровно столько, сколько требуется

Печи для выпечки BAKERLUX SHOP.Pro™ в версии LED представляют собой актуальный ответ на потребность в конвекционной печи, простой в эксплуатации, но с возможностью увлажнения во время цикла выпекания и деликатной вентиляцией для выпечки самых нежных и капризных изделий, например, замороженного хлеба больших размеров или замороженных кондитерских изделий на основе слоеного теста. Возможность управления расстоечным шкафом с панели управления печи позволяет создавать колонны из оборудования, увеличивая комплектность станций выпекания. Для печей для выпечки BAKERLUX SHOP.Pro™ в версии LED доступен вытяжной зонт Ventless с функцией конденсации пара с высокой степенью фильтрации, либо вытяжной зонт Waterless, не требующий подключения к водопроводной сети.



НАСТРАИВАЕМЫЕ ПАРАМЕТРЫ ВЫПЕКАНИЯ



3 ШАГА
ВЫПЕКАНИЯ



ВРЕМЯ
ИНФИНИТИВ



ТЕМПЕРАТУРА
50-260 °C



ВЛАЖНОСТЬ
0-20-40-60-80-100%



2 СКОРОСТИ
ВЕНТИЛЯТОРА

ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ UNOX



ADAPTIVE COOKING



AUTO SOFT



SMART PREHEATING



AUTO MAGIC



DATA DRIVEN COOKING

ФУНКЦИИ БЫСТРОГО УПРАВЛЕНИЯ



99 ПРОГРАММ



УПРАВЛЕНИЕ
РАССТОЕЧНЫМ ШКАФОМ



WI-FI И LAN



MULTI-TIME



АВТОМАТИЧЕСКОЕ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

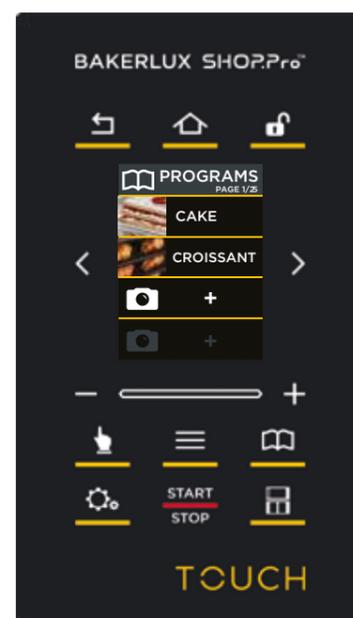


TOUCH

Еще один заметный штрих, который отличит Вас от других.

Печи для выпечки BAKERLUX SHOP.Pro™ в версии TOUCH обладают всеми преимуществами ЖК-дисплея с диагональю 2,4", обеспечивая сохранение в памяти программ выпекания с изображениями и быстроту интуитивного программирования. Представлены как в версии с открытием двери сверху вниз, так и в версии Matic, в которой дверь может автоматически открываться после завершения выпекания. Подключение в Интернет (опционально) предоставляет возможность удаленного контроля над эффективностью работы и программирования каждой печи в магазине непосредственно с ПК или смартфона. Печи для выпечки BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH готовы для установки вытяжных зонтов Ventless или Waterless, а управление расстоечным шкафом осуществляется непосредственно с панели печи.

Сенсорный ЖК-дисплей с диагональю 2,4"



НАСТРАИВАЕМЫЕ ПАРАМЕТРЫ ВЫПЕКАНИЯ



9 ШАГОВ
ВЫПЕКАНИЯ



ВРЕМЯ
ИНФИНИТИВ



ТЕМПЕРАТУРА
50-260 °C



ВЛАЖНОСТЬ
0-20-40-60-80-100%



2 СКОРОСТИ
ВЕНТИЛЯТОРА

ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ UNOX



ADAPTIVE COOKING



AUTO SOFT



SMART PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

ФУНКЦИИ БЫСТРОГО УПРАВЛЕНИЯ



99 ПРОГРАММ



УПРАВЛЕНИЕ
РАССТОЕЧНЫМ ШКАФОМ



WI-FI И LAN



MULTI.TIME



АВТОМАТИЧЕСКОЕ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ



MASTER

Максимум технологий для неизменно превосходного результата

Панель управления MASTER находится на вершине технологической эволюции, делающей акцент на эффективности выпекания, автоматических программах, искусственном интеллекте и подключении к Интернету. BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER с визуальным ЖК-дисплеем с диагональю 5" снабжен автоматическими программами выпекания CHEFUNOX, технологией MULTI.TIME, обеспечивающей возможность приготовления до 10 различных изделий одновременно, а также функцией READY.COOK, благодаря которой даже неопытные пользователи могут сразу же приступить к выпеканию. Дверь с автоматическим интеллектуальным замком AUTO.Matic в стандартной комплектации, статистические отчеты об эксплуатации DDC.Stats, которые можно вывести прямо на дисплей, а также подключение к Интернету для удаленного управления пекарскими шкафами с ПК и смартфона. Вытяжные зонты Ventless, вытяжные зоны Waterless и расстоечный шкаф, управляемый с дисплея печи.

Сенсорный ЖК-дисплей с диагональю 5"



НАСТРАИВАЕМЫЕ ПАРАМЕТРЫ ВЫПЕКАНИЯ



9 ШАГОВ
ВЫПЕКАНИЯ



ВРЕМЯ
ИНФИНИТИВ



ТЕМПЕРАТУРА
50-260 °C



ВЛАЖНОСТЬ
0-20-40-60-80-100%



2 СКОРОСТИ
ВЕНТИЛЯТОРА

ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ UNOX



ADAPTIVE.COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

ФУНКЦИИ БЫСТРОГО УПРАВЛЕНИЯ



896 ПРОГРАММ



УПРАВЛЕНИЕ
РАССТОЕЧНЫМ ШКАФОМ



WI-FI И LAN



MULTI.TIME



АВТОМАТИЧЕСКОЕ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Unox Intelligent Performance

Интеллектуальное выпекание. Уверенность в результате.

Гарантия получения одинаковых результатов для каждой загрузки печи требует контроля, рациональности и опыта. Каждая мелочь имеет значение: что происходит до и после выпекания, различия в степени загрузки, свойства продуктов, варьирующиеся в зависимости от сезона, а также уникальное мастерство каждого из членов коллектива. Пример?

Загрузка в печь большого количества противней требует больше времени, чем загрузка одного или нескольких: дверца остается открытой дольше, что влечет за собой большую потерю температуры. Выпекание в печи начинается при более низкой температуре, приходится готовить большее количество пищи, и в этой ситуации требуется больше времени для достижения нужных результатов работы. Кроме того, от полной загрузки остается больше влажности по сравнению с частичной загрузкой, а непредвиденное открытие дверцы значительно искажает все параметры процесса выпекания.

Достижение воспроизводимых результатов требует непрерывного присмотра, отслеживания каждой мелочи и немедленной реакции. Контроля, рациональности и опыта. Именно этими характеристиками обладает печь для выпечки BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER с интеллектуальной технологией UNOX INTELLIGENT.Performance.



ADAPTIVE.COOKING™

Идеальные результаты. Всегда.

Технология ADAPTIVE.Cooking™, серийно встраиваемая в панель управления MASTER, превращает печь для выпечки в интеллектуальный инструмент, умеющий интерпретировать настройки и понимать желаемый результат. С помощью датчиков BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER регистрирует на изменения температуры, оценивает количество продуктов, фактически находящихся в печи, автоматически регулирует процесс выпекания, адаптируя рабочее время и температуру к действительной потребности, чтобы гарантировать одинаково совершенный результат для каждой загрузки. В соответствии с правилами, в условиях любой загрузки.

AUTO.SOFT

Функция деликатного выпекания

Слишком быстрое повышение температуры в случае выпекания деликатных продуктов и в условиях высокой загрузки печи может нарушиться однородность общего результата.

Если функция AUTO.SOFT активна, Ваша печь BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER автоматически регулирует повышение температуры в зависимости от показаний датчиков, гарантируя осторожность и оптимальное распределение тепла внутри каждого загруженного противня. Потому что каждая мелочь имеет значение, если качество находится на первом месте.

SMART.PREHEATING

Интеллектуальный предварительный разогрев.

Правильный предварительный разогрев печи создает идеальные условия для оптимизации выпекания с первых мгновений после закрытия дверцы. В BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER внедрена новая интеллектуальная технология SMART.Preheating, обеспечивающая автоматическую установку наиболее подходящих температуры и времени предварительного разогрева в зависимости от параметров заданного процесса выпекания, а также на основании процессов, выполненных в предыдущие часы. В случае перехода от приготовления на высокой температуре к более низкой, перед началом процесса осуществляется автоматическое охлаждение камеры печи. Как всегда, чтобы гарантировать максимальную воспроизводимость результатов в любой момент дня и экономию энергии до 20% по сравнению с ручным режимом предварительного разогрева.

AUTO.MATIC

Идеальные результаты. Всегда.

Суеда и напряженный ритм работы затрудняют осуществление постоянного контроля над процессом выпекания: может случиться так, что никто не заметит, когда печь завершила выпекание, и продукты все еще остаются в печи, делая тщетными все приложенные усилия и инвестиции, для обеспечения максимального качества при каждой загрузке.

Но BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER и TOUCH всегда сфокусированы на получении идеального результата: благодаря технологии AUTO.Matic обеспечивается автоматическое открытие дверцы, которое в нужный момент прерывает процесс выпекания, гарантируя таким образом превосходство всегда.

БЕЗ

ADAPTIVE. COOKING™

Количество загруженных продуктов влияет на конечный результат, а это означает, что программа, установленная для одного противня, не подходит для выпекания при полной загрузке.

С

ADAPTIVE. COOKING™

Технология ADAPTIVE.Cooking™ распознает объем загрузки печи и автоматически оптимизирует время, температуру и влажность выпекания без необходимости создания различных программ в зависимости от загрузки.

ОПТИМАЛЬНЫЕ ПАРАМЕТРЫ ДЛЯ ПОЛОВИННОЙ ЗАГРУЗКИ

ПЕСОЧНЫЕ ПИРОГИ

PRE 200°C

20 мин

165°C

10%

РЕЗУЛЬТАТ С ОДНИМ ПРОТИВНЕМ

БЕЗ

ADAPTIVE. COOKING™

Время готовки: **20 мин**
Средняя фактическая температура: **185°C**
Средняя фактическая влажность во время выпекания: **5%**

С

ADAPTIVE. COOKING™

Время готовки: **18 мин**
Средняя фактическая температура: **165°C**
Средняя фактическая влажность во время выпекания: **10%**

РЕЗУЛЬТАТ ПРИ ПОЛНОЙ ЗАГРУЗКЕ

БЕЗ

ADAPTIVE. COOKING™

Время готовки: **20 мин**
Средняя фактическая температура: **155°C**
Средняя фактическая влажность во время выпекания: **50%**

С

ADAPTIVE. COOKING™

Время готовки: **23 мин**
Средняя фактическая температура: **165°C**
Средняя фактическая влажность во время выпекания: **10%**

БЕЗ

AUTO.MATIC™

По завершении выпекания важно сразу же извлечь все противни, чтобы не допустить того, что из-за накопленного в камере тепла изделие продолжит выпекаться, вплоть до пригорания, а влажность нарушит структуру и аромат. Во избежание риска, необходимо немедленное вмешательство человека.

С

AUTO.MATIC™

Благодаря технологии AUTO.Matic, после завершения выпекания дверца открывается автоматически, прерывая выпекания и не допуская риска порчи выпечки. Вмешательство человека более не требуется, а результат всегда гарантирован даже в случае рассеянности.

ПИЦЦА

25 мин

180°C

20%

БЕЗ

AUTO.MATIC

Опоздание с открытием дверцы по завершении выпекания: **Высокий риск.**

С

AUTO.MATIC

Опоздание с открытием дверцы по завершении выпекания: **Риск отсутствует**

БЕЗ

AUTO.MATIC

Опоздание с открытием дверцы по завершении выпекания: **Высокий риск.**

С

AUTO.MATIC

Опоздание с открытием дверцы по завершении выпекания: **Риск отсутствует**

БЕЗ

AUTO.SOFT

При переходе от одного шага выпекания к следующему быстрое повышение температуры может оказаться настолько агрессивным, что самые нежные изделия пропекутся неравномерно.

С

AUTO.SOFT

Функция AUTO.Soft управляет повышением температуры, обеспечивая плавный переход, а также сохраняя равномерность пропекания на всех точках противня, на всех противнях.

ХЛЕБ ШАГ 1/2

5 мин

145°C

30%

ШАГ 2/2

15 мин

180°C

50%

БЕЗ

AUTO.SOFT

Время повышения температуры **145-180°C:** **1 мин**

С

AUTO.SOFT

Время повышения температуры **145°C - 180°C:** **4 мин**

БЕЗ

AUTO.SOFT

Время повышения температуры **145°C - 175°C:** **2 мин**

С

AUTO.SOFT

Время повышения температуры **145°C - 180°C:** **7 мин**

БЕЗ

SMART.PREHEATING

Пекарский шкаф предварительно разогревается до заданной температуры без учета предшествующих событий, существует риск недостаточного нагрева в первой очереди выпекания утром или наоборот, бесполезной траты энергии на этапе предварительного нагрева, когда сталь духовой камеры накопила достаточно тепла от предыдущих загрузок.

С

SMART.PREHEATING

Smart.preheating определяет, какие действия со шкафом выполнялись до загрузки и с помощью интеллектуальной технологии регулирует предварительный нагрев: интенсивно ранним утром с холодным пекарским шкафом, ускоренно или вообще без нагрева, если сталь камеры остается достаточно горячей для выпекания. Все это призвано обеспечить всегда идеальное выпекание в условиях экономии времени и энергии.

КРУАССАН

PRE 210°C

18 мин

180°C



06:00 Холодная камера печи
11:00 Горячая камера печи

БЕЗ

SMART.PREHEATING

Время предварительного разогрев **6 мин**
Темп. стали в камере после предварительного разогрева: **100°C**

Время предварительного нагрева **6 мин**
Темп. стали в камере после предварительного разогрева: **190°C**

С

SMART.PREHEATING

Время предварительного разогрев **9 мин**
Темп. стали в камере после предварительного нагрева: **180°C**

Время предварительного нагрева **0 мин**
Темп. стали в камере после предварительного разогрева: **180°C**

БЕЗ

SMART.PREHEATING

Время предварительного нагрева: **6 мин**
Темп. стали в камере после предварительного нагрева: **100°C**

Время предварительного нагрева: **6 мин**
Темп. стали в камере после предварительного нагрева: **190°C**

С

SMART.PREHEATING

Время предварительного нагрева **9 мин**
Темп. стали в камере после предварительного нагрева: **180°C**

Время предварительного нагрева **0 мин**
Темп. стали в камере после предварительного нагрева: **180°C**

Data Driven Cooking

Ваша печь уникальна, она интеллектуальна и обладает возможностью подключения к Интернету.

Технология искусственного интеллекта Data Driven Cooking разработана для того, чтобы помочь Вам в использовании всего потенциала печей BAKERLUX SHOP.Pro™ от компании UNOX: технология обеспечивает сбор данных, обработку информации, анализирует режим эксплуатации и предоставляет ежедневный отчет, подключается к облаку в Интернете, чтобы найти и предложить Вам рецепты и персональные рекомендации в зависимости от фактических потребностей, которые непосредственно преобразуются в продукцию для Ваших клиентов.

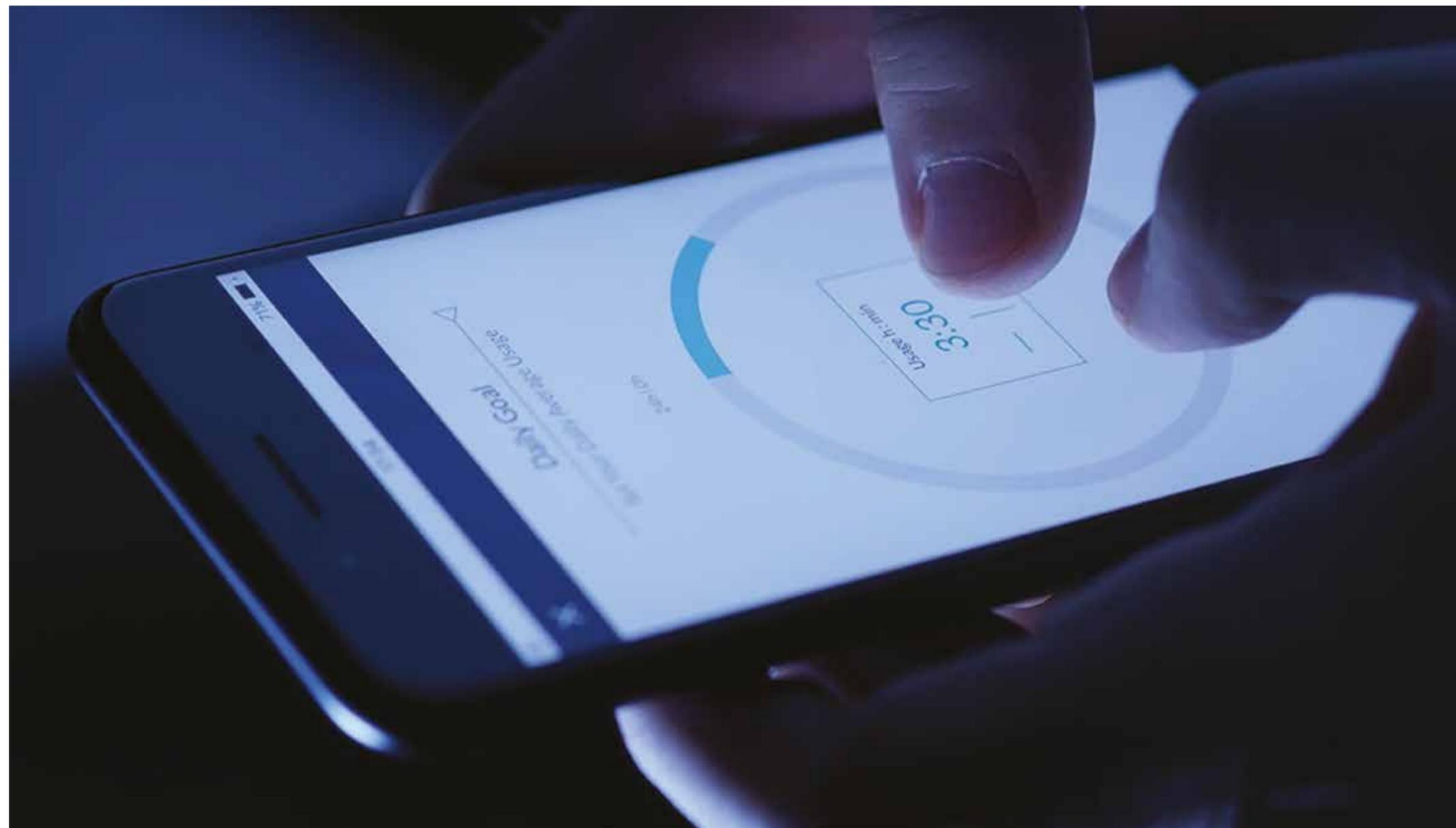
С помощью Data Driven Cooking печи BAKERLUX SHOP.Pro™ от UNOX еще больше превращаются в инновационную интеллектуальную систему.

Они становятся реальным партнером, вносящим вклад в Ваш успех.

Технология Data Driven Cooking доступна для печей BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER и TOUCH.

Data Driven Cooking.

Ближе к Вам, ближе к Вашему успеху.



Премия в области инновации



 Посмотрите видео Data Driven Cooking



DDC.Unox и DDC.App

Все на расстоянии одного клика.

С помощью Интернет-портала ddc.unox.com и приложения [ddc.unox](#) Вы получаете контроль над каждой печью BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER и TOUCH, подключенной прямо к Вашему компьютеру или смартфону. Вы можете осуществлять мониторинг функционирования в режиме реального времени, собирать и анализировать данные по эксплуатации, анализу рисков и критических контрольных точек за несколько месяцев, создавать рецепты на компьютере и отправлять их на печь всего одним кликом.

DDC.Stats

Собирайте статистику, для того чтобы постоянно совершенствоваться.

Панель управления MASTER печей BAKERLUX SHOP.Pro™ обеспечивает мониторинг и анализ потребления воды и энергии, регистрирует время выпекания и ведет учет минут, когда дверца была открыта; функция DDC.Stats преобразует данные в ценную, полезную и понятную информацию, чтобы действительно помочь Вам определить необходимость в совершенствовании и устранить неоправданные расходы, увеличивая таким образом Вашу дневную прибыль.

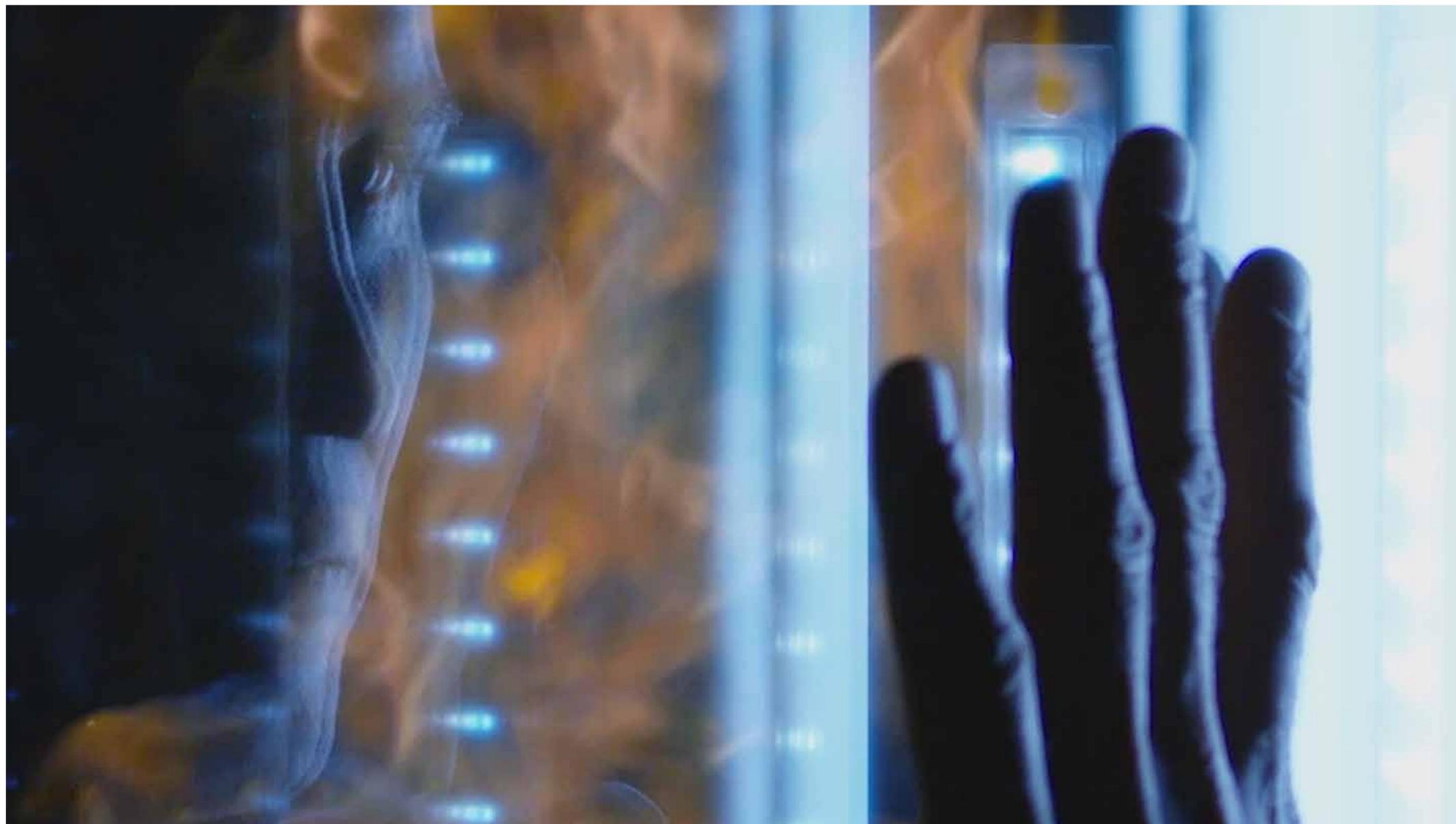
Unox Intensive Baking

Вы решили не останавливаться на достигнутом. Максимальная интенсивность выпекания.

Ваша идеальная выпечка. Наилучшее качество каждый день.

Для напряженного ритма работы магазина, где основным продуктом является выпечка, преимущества - это высокие стандарты качества, воспроизводимые результаты, быстрота исполнения, экономия энергии и надежность. Вот чего мы добивались и вот что стало возможным. Технология INTENSIVE.Cooking компании UNOX преобразуется в максимальную интенсивность выпекания для максимизации производства и многообразия предложения.

С уверенностью в оборудовании, сертифицированном ENERGY STAR. С уверенностью в Вашем успехе.



DRY.Plus

Удаление влажности, для обеспечения максимального аромата.

При выпекании изделий из дрожжевого теста на завершающих этапах готовки, можно испортить желаемый результат. Технология DRY.Plus обеспечивает удаление влажного воздуха из камеры печи. Технология DRY.Plus способствует, таким образом, правильному формированию внутренней структуры продукта, гарантируя устойчивость консистенции даже через несколько часов после приготовления. Привыкайте к великим свершениям.

STEAM.Plus

Увлажнение по необходимости для идеальной выпечки.

При доготовке в печи замороженных изделий, эффективное применение увлажнения способствует формированию внутренней структуры и образованию золотистой корочки на поверхности продукта. Технология STEAM.Plus обеспечивает создание постоянной влажности в камере печи, начиная с температуры 90°C и до 260°C, обеспечивая превосходные результаты при каждой загрузке.

AIR.Plus

Направляет, объединяет, воплощает.

Технология AIR.Plus гарантирует идеальное распределение воздуха и тепла внутри камеры для обеспечения однородности в любой точке противня и на всех противнях. По завершении выпекания, благодаря AIR.Plus выпечка приобретает равномерный цвет снаружи, а целостность и консистенция остается без изменений в течение многих часов. С помощью BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH и LED Вы можете задать две различные скорости вентиляции воздуха, чтобы загружать легкие и тяжелые продукты, не устанавливая границ разнообразию Вашего ассортимента.

EFFICIENT.Power™

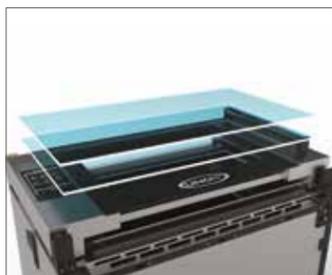
Мощь и эффективность.

BAKERLUX SHOP.Pro™ означает гарантию максимальной производительности и эффективности. Максимальная скорость повышения температуры и точность в ее поддержании, экономия энергии гарантируется теплосберегающим стеклом и высококачественными изолирующими материалами. В цифрах? 300 секунд для нагрева с 60 до 260°. Наивысшая эффективность при работе с конвекцией согласно сертификации ENERGY STAR.

Детали имеют значение. И Вы это знаете.

BAKERLUX SHOP.Pro™

Открытие дверцы сверху-вниз и справа-налево.
Для любого пространства и применения.



ДВОЙНОЕ СТЕКЛО



ПРОСТОТА ОЧИСТКИ СТЕКЛА



ПАНЕЛЬ С СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ
ДЛЯ ВЕРСИЙ MASTER И TOUCH



СИСТЕМА С НЕСКОЛЬКИМИ
ВЕНТИЛЯТОРАМИ



100% НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



СВЕТОДИОДНОЕ ОСВЕЩЕНИЕ



СВЕРХУ ВНИЗ (для печей Rossella, Elena, Arianna и Stefania веси Touch, Led и Go)



МАТЕРИАЛ С ОТЛИЧНЫМИ
ИЗОЛИРУЮЩИМИ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ



IPX4



ВОЗМОЖНОСТЬ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К
ИНТЕРНЕТУ/WI-FI



ОТКРЫВАЕТСЯ СПРАВА НАЛЕВО (для печей Camilla и Vittoria, а также всех остальных моделей в версиях Master MATIC, Touch MATIC)



ЗАМОК SOFT-CLOSE



USB ПОРТ



ЭРГОНОМИЧНАЯ РУЧКА



Сертифицированный вытяжной зонт Ventless



Вытяжной зонт с функцией конденсации пара UNOX является идеальным решением для установки на печи BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH или LED в любую точку магазина, в том числе вдали или в отсутствии(*) потолочной вытяжки.

Внутренний фильтр самоочистки удаляет дым, выходящий из дымохода, а также запахи и скрытое ощущаемое тепло, без необходимости в техобслуживании и работах по очистке фильтра.

Вытяжные зонты компании UNOX гармонируют по стилю и дизайну с печами, дополняя решение в уникальном прочном корпусе, бесшумном и эффективном.

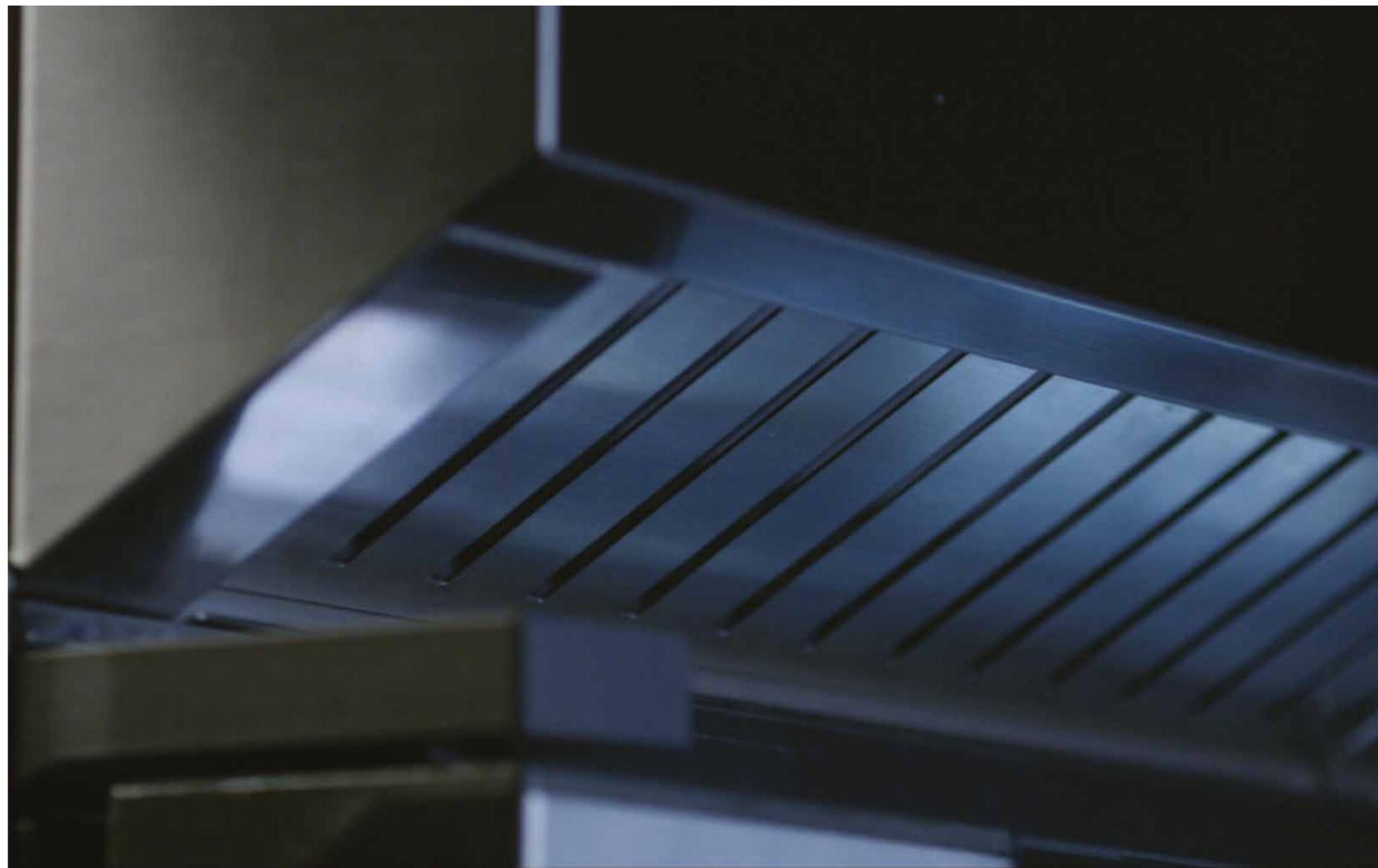
*при условии проверки и одобрения со стороны местных органов власти и в соответствии с местными нормативными актами.

Вытяжной зонт Waterless

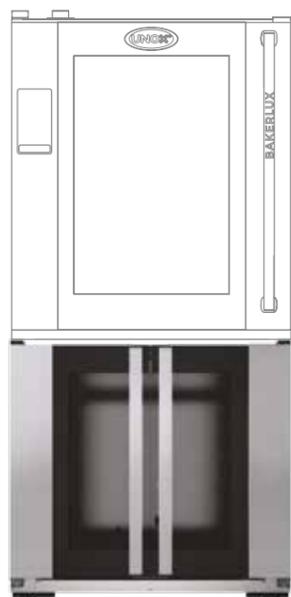


Вытяжной зонт Ventless необходимо подключить к водопроводной сети, но не во всех магазинах или цехах есть такая возможность. Вытяжной зонт Waterless для печей BAKERLUX SHOP.Pro™ предназначен для того, чтобы удовлетворить это требование и способен конденсировать запахи, характерные для кондитерских и булочных, без использования воды.

Вытяжной зонт Waterless можно установить с любой версией печей BAKERLUX SHOP.Pro™, использования воды не требуется.



Заботится о Ваших продуктах.



Расстоечные шкафы BAKERLUX SHOP.Pro™, доступные для версий MASTER, TOUCH и LED, точно контролируют температуру и влажность в любой момент процесса расстойки, обеспечивая постоянный и всегда верный традиции результат.

Расстоечные шкафы BAKERLUX SHOP.Pro™ обеспечивают настройку желаемого процента влажности внутри расстойной камеры, для достижения неизменно превосходных результатов при каждом приготовлении.

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ Непрерывное производство



ПРОТИВНИ BAKING ESSENTIALS

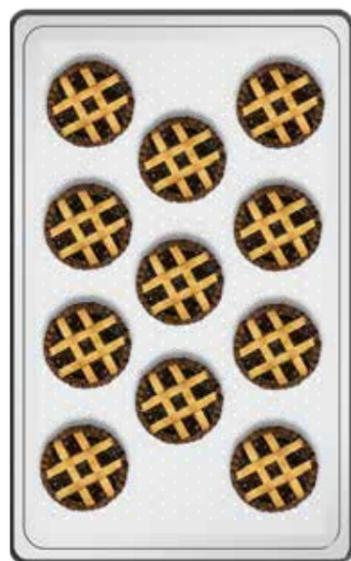
Коллекция противней Baking Essentials является лучшим инструментом для использования технологий выпекания печей BAKERLUX SHOP.Pro™. Каждый противень обладает точными, продуманными характеристиками, и предназначен для определенных целей. Идеальный противень для великолепного результата.



ИСКУССТВО ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ

FORO.BAKE

Алюминиевый противень с микроперфорацией.



ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Песочного теста
- Кондитерских изделий в форме для выпечки
- Выпекания на силиконовом коврике

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Микроперфорация для усиленного воздухообмена
- Очень низкий бортик для максимальной равномерности

FORO.BLACK

Алюминиевый противень с микроперфорацией и антипригарным покрытием.



ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Круассанов
- Свежего хлеба
- Датской сдобы
- Песочного теста

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Пергамент для выпечки не требуется
- Очень низкий бортик для максимальной равномерности

FAKIRO™

Противень толщиной 12 мм с двумя поверхностями - гладкой и рифленой.



ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Пиццы
- Фокаччи
- Хлеба
- Булочек

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Фокачча и сэндвичи готовы за 3 минуты
- Толщина 13 мм для создания эффекта шамотного камня

ИСКУССТВО ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ

FAKIRO.GRILL

Противень толщиной 12 мм с антипригарным покрытием и двумя поверхностями - гладкой и рифленой, для использования при необходимости.



ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

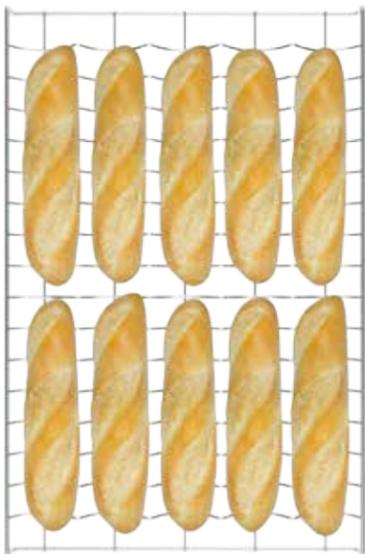
- Пиццы
- Фокаччи
- Хлеба
- Булочек

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Пицца с хрустящей корочкой за 4 минуты
- Толщина 13 мм для создания эффекта шамотного камня

BAGUETTE.GRID

Ультралегкий хромированный противень с 5 волнами



ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Замороженных багетов
- Замороженных батончиков

ПРЕИМУЩЕСТВА

- До 10 мини-багетов за 18 минут
- Интенсивный воздухообмен для быстрого выпекания

FORO.BAGUETTE

Алюминиевый противень с микроперфорацией и 5 волнами.



ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Замороженных багетов
- Замороженных батончиков

ПРЕИМУЩЕСТВА

- До 10 мини-багетов за 20 минут
- Микроперфорация для лучшего воздухообмена

FORO.BAGUETTE BLACK

Алюминиевый противень с микроперфорацией, 5 волнами и антипригарным покрытием.



ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Свежих багетов
- Свежих батончиков

ПРЕИМУЩЕСТВА

- 5 равномерно поперечных багетов на правильном расстоянии
- Очень быстрая чистка

BAKE

Алюминиевый противень.



ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Песочного теста
- Кондитерских изделий в форме для выпечки
- Выпекания на силиконовом коврикe

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Небольшая толщина для быстрой передачи тепла
- Очень низкий бортик для максимальной равномерности

Еще один помощник.

FORO.BAKE



ИМЕЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗМЕРЫ:

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

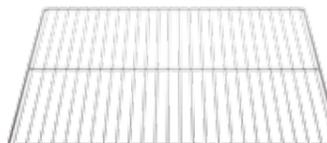
FAKIRO™



ИМЕЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗМЕРЫ:

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

CHROMO.GRID



ИМЕЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗМЕРЫ:

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

FORO.BAGUETTE.BLACK



ИМЕЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗМЕРЫ:

- 600X400 Арт.: TG 435

FORO.BLACK



ИМЕЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗМЕРЫ:

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

FAKIRO.GRILL



ИМЕЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗМЕРЫ:

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

BAGUETTE.GRID



ИМЕЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗМЕРЫ:

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

FORO.BAGUETTE



ИМЕЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗМЕРЫ:

- 600X400 Арт.: TG 445

STEEL.BAKE



ИМЕЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗМЕРЫ:

- 600X400 Арт.: TG 450

BAKE



ИМЕЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗМЕРЫ:

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



Программа UNOX.Care

Защита долговечности.

Система фильтрации на основе смолы UNOX.Pure снижают количество всех веществ, способствующих образованию известкового налета и (или) ржавчины в камере печи, приводящие к неполадкам и поломкам.

Фильтры-умягчители UNOX легко устанавливаются в любую печь или колонну BAKERLUX SHOP.Pro™. В случае больших печей для выпечки Camilla и Vittoria, компания Unox рекомендует UNOX.Pure, в то время как для печей меньшего размера достаточно Bakery.Pure.50, чтобы гарантировать целый год бесперебойной работы.

Панель управления MASTER и TOUCH также следит за количеством воды, отфильтрованной системами Bakery.Pure.50 и UNOX.Pure, и автоматически сигнализирует о необходимости замены фильтра, оптимизируя его использование.



UNOX.Pure
Арт.: XHC003

Bakery.Pure.50
Арт.: XHC010



Превосходный модельный ряд.

СВЕРХУ ВНИЗ - Тип закрытия

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



	4 600x400	3 600x400	4 460x330	3 460x330
Тип открытия				
Тип закрытия				
Расстояние между противнями				
Частота				
Напряжение				
Электрическая мощность				
Размеры ШxГxВ (мм)				
Вес				
Тип открытия				
Тип закрытия				
Расстояние между противнями				
Частота				
Напряжение				
Электрическая мощность				
Размеры ШxГxВ (мм)				
Вес				
Тип открытия				
Тип закрытия				
Расстояние между противнями				
Частота				
Напряжение				
Электрическая мощность				
Размеры ШxГxВ (мм)				
Вес				
Тип открытия				
Тип закрытия				
Расстояние между противнями				
Частота				
Напряжение				
Электрическая мощность				
Размеры ШxГxВ (мм)				
Вес				
Тип открытия				
Тип закрытия				
Расстояние между противнями				
Частота				
Напряжение				
Электрическая мощность				
Размеры ШxГxВ (мм)				
Вес				
Тип открытия				
Тип закрытия				
Расстояние между противнями				
Частота				
Напряжение				
Электрическая мощность				
Размеры ШxГxВ (мм)				
Вес				

СПРАВА НАЛЕВО - Тип закрытия /МЛТИС

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



	10 600x400	6 600x400	4 600x400	3 600x400	4 460x330	3 460x330
Тип открытия						
Тип закрытия						
Расстояние между противнями						
Частота						
Напряжение						
Электрическая мощность						
Размеры ШxГxВ (мм)						
Вес						
Тип открытия						
Тип закрытия						
Расстояние между противнями						
Частота						
Напряжение						
Электрическая мощность						
Размеры ШxГxВ (мм)						
Вес						
Тип открытия						
Тип закрытия						
Расстояние между противнями						
Частота						
Напряжение						
Электрическая мощность						
Размеры ШxГxВ (мм)						
Вес						
Тип открытия						
Тип закрытия						
Расстояние между противнями						
Частота						
Напряжение						
Электрическая мощность						
Размеры ШxГxВ (мм)						
Вес						
Тип открытия						
Тип закрытия						
Расстояние между противнями						
Частота						
Напряжение						
Электрическая мощность						
Размеры ШxГxВ (мм)						
Вес						

MASTER



TOUCH



TOUCH



LED



GO



Узнайте больше

600X400

460X330

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ VENTLESS



ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С КОНДЕНСАТОРОМ ПАРА
для печей MASTER, TOUCH и LED.
Частота: 50/60 Гц
Мощность: 0,2 кВт
Диаметр дымовой трубы: 121 мм
Минимальная производительность: 550 м³/ч
Макс. расход: 750 м³/ч
Размеры: 800x863x276 ШxГxВ мм
Арт.: ХЕКНТ-НСЕУ

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С КОНДЕНСАТОРОМ ПАРА
для печей MASTER, TOUCH и LED.
Частота: 50-60 Гц
Мощность: 0,2 кВт
Диаметр дымовой трубы: 121 мм
Минимальная производительность: 550 м³/ч
Макс. расход: 750 м³/ч
Размеры: 600x731x276 ШxГxВ мм
Арт.: ХЕКНТ-НСНС

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ WATERLESS



ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ WATERLESS
для печей MMASTER, TOUCH и LED.
Частота: 50-60 Гц
Мощность: 0,1 кВт
Размеры: 800x863x205 ШxГxВ мм
Арт.: ХЕКНТ-АСЕУ

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ WATERLESS
для печей MASTER, TOUCH и LED.
Частота: 50-60 Гц
Мощность: 0,1 кВт
Размеры: 600x731x205 ШxГxВ мм
Арт.: ХЕКНТ-АСНС

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ



РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ
для печей MASTER, TOUCH и LED.
Вместимость: 8 600x400
Напряжение: 220-240 В-1РН+N+PE
Частота: 50-60 Гц - Мощность: 1,2 кВт
Размеры: 800x792x750 ШxГxВ мм
Вес: 37 кг
Арт.: ХЕКРТ-08ЕУ-С

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ
для печей MASTER, TOUCH и LED.
Вместимость: 8 460x330
НАПРЯЖЕНИЕ: 220-240 В-1РН+N+PE
Частота: 50-60 Гц - Мощность: 1,2 кВт
Размеры: 600x711x750 ШxГxВ мм
Вес: 35 кг
Арт.: ХЕКРТ-08НС-С

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ
для печей MASTER, TOUCH и LED.
Вместимость: 10 600x400
НАПРЯЖЕНИЕ: 220-240 В-1РН+N+PE
Частота: 50-60 Гц - Мощность: 1,2 кВт
Размеры: 800x792x886 ШxГxВ мм
Вес: 42 кг
Арт.: ХЕКРТ-10ЕУ-С

СТЫКОВОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ В КОЛОННУ



СТЫКОВОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ В КОЛОННУ
Включает все детали, необходимые для установки двух печей в колонну.
Арт.: ХWKQT-00ЕУ-Е

СТЫКОВОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ В КОЛОННУ
Включает все детали, необходимые для установки двух печей в колонну.
Арт.: ХWKQT-00НС-Е

СТЫКОВОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ В КОЛОННУ
Включает все детали, необходимые для установки какой-либо печи на печь ROSSELLA любой версии.
Арт.: ХWKQT-04ЕУ-Е

600X400

460X330

ПОДСТАВКИ



ВЫСОКИЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД С НАПРАВЛЯЮЩИМИ
Размеры: 794x688x738 ШxГxВ мм
Расстояние между противнями: 60 мм
Вес: 10 кг
Арт.: ХЕКРТ-08ЕУ-Н

ВЫСОКИЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД С НАПРАВЛЯЮЩИМИ
Размеры: 594x546x783 ШxГxВ мм
Расстояние между противнями: 60 мм
Вес: 9 кг
Арт.: ХЕКРТ-08НС-Н

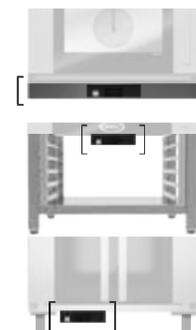
СРЕДНИЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД С НАПРАВЛЯЮЩИМИ
Размеры: 794x688x559 ШxГxВ мм
Расстояние между противнями: 60 мм
Вес: 7 кг
Арт.: ХЕКРТ-06ЕУ-М

СРЕДНИЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД С НАПРАВЛЯЮЩИМИ
Размеры: 594x546x559 ШxГxВ мм
Расстояние между противнями: 60 мм
Вес: 6 кг
Арт.: ХЕКРТ-06НС-М

НИЗКИЙ СТЕНД
Размеры: 794x688x150 ШxГxВ мм
Вес: 4 кг
Арт.: ХWKRT-00ЕF-F

НИЗКИЙ СТЕНД
Размеры: 594x546x150 WxDxH мм
Вес: 3 кг
Арт.: ХWKRT-00НС-F

КОМПЛЕКТ КОНТЕЙНЕРОВ ДЛЯ ВОДЫ



КОМПЛЕКТ КОНТЕЙНЕРОВ ДЛЯ ВОДЫ ДЛЯ ОТДЕЛЬНО СТОЯЩЕЙ ПЕЧИ С ВОДЯНОЙ ПОМПОЙ
для печей MASTER, TOUCH и LED.
Арт.: ХНС021

КОМПЛЕКТ КОНТЕЙНЕРОВ ДЛЯ ВОДЫ ДЛЯ ОТДЕЛЬНО СТОЯЩЕЙ ПЕЧИ С ПОМПОЙ
для печей MASTER, TOUCH и LED.
Арт.: ХНС020

КОМПЛЕКТ КОНТЕЙНЕРОВ ДЛЯ ВОДЫ ДЛЯ РЕШЕНИЙ MAXI.LINK
для печей MASTER, TOUCH и LED.
Арт.: ХНС023

КОМПЛЕКТ КОНТЕЙНЕРОВ ДЛЯ ВОДЫ ДЛЯ РЕШЕНИЙ MAXI.LINK
для печей MASTER, TOUCH и LED.
Арт.: ХНС022

КОМПЛЕКТ КОНТЕЙНЕРОВ ДЛЯ ВОДЫ ДЛЯ РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ
для печей MASTER, TOUCH и LED.
Арт.: ХНС024

КОМПЛЕКТ КОНТЕЙНЕРОВ ДЛЯ ВОДЫ ДЛЯ РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ
для печей MASTER, TOUCH и LED.
Арт.: ХНС024

ДРУГИЕ АКСЕССУАРЫ



КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПОМП
для печей MASTER, TOUCH и LED.
Арт.: ХНС016

КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПОМП
для печей MASTER, TOUCH и LED.
Арт.: ХНС016

КОМПЛЕКТ СУММЕРА
Обеспечивает увеличение интенсивности звука, производимого печью по окончании выпекания.
Арт.: ХЕС015

КОМПЛЕКТ СУММЕРА
Обеспечивает увеличение интенсивности звука, производимого печью по окончании выпекания.
Арт.: ХЕС015

НАБОР КОЛЕС
Для всех моделей
Арт.: ХУС012

НАБОР КОЛЕС
Для всех моделей
Арт.: ХУС012

КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПОМП
Для всех моделей
Арт.: ХУС035

НАБОР НОЖЕК ДЛЯ ПЕЧЕЙ
Для всех моделей
Арт.: ХУС025

НАБОР НОЖЕК ДЛЯ РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ
Арт.: ХУС045

НАБОР НОЖЕК ДЛЯ РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ
Арт.: ХУС045

UNOX.CARE



UNOX.PURE
для печей CAMILLA и VITTORIA MASTER, TOUCH и LED. Система фильтрации воды
Арт.: ХНС003

BAKERY.PURE.50
для печей ARIANNA и STEFANIA MASTER, TOUCH и LED. Система фильтрации воды
Арт.: ХНС010

UNOX.PURE
для печей CAMILLA и VITTORIA MASTER, TOUCH и LED. Система фильтрации воды
Арт.: ХНС004

BAKERY.PURE.50
для печей ARIANNA и STEFANIA MASTER, TOUCH и LED. Система фильтрации воды
Арт.: ХНС011

BAKERY.PURE.50
для печей ROSSELLA, ELENA MASTER, TOUCH и LED.
Арт.: ХНС010

BAKERY.PURE.50
для печей ROSSELLA, ELENA MASTER, TOUCH и LED. Система фильтрации воды
Арт.: ХНС011

ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 600X400 & 460X330

	MASTER	TOUCH	LED	GO
• Стандартная комплектация				
○ Опционально				
— Недоступно				
РЕЖИМЫ ВЫПЕЧКИ				
Выпекание в режиме конвекции при температуре от 30°C до 260°C	•	•	•	•
Выпекание в режиме конвекции с увлажнением при температуре от 48°C до 260°C	•	•	•	—
Максимальная температура предварительного разогрева 260°C	•	•	•	•
АВТОМАТИЧЕСКОЕ И РАСШИРЕННОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ				
Шаги выпекания	9	9	3	3
БЫСТРЫЕ ПРОГРАММЫ	—	—	12	12
ПРОГРАММЫ	896	99	99	99
ПРОГРАММЫ: возможность задавать имена и изображения для программ, хранящихся в памяти	•	•	—	—
ПРОГРАММЫ: возможность сохранять с номером рецепта	•	•	—	—
MULTI.Time: управление 10 таймерами для одновременного контроля над различными изделиями	•	—	—	—
Проводное подключение к Интернету	•	○	—	—
DATA DRIVEN COOKING: Сбор данных, обработка информации, анализ режимов работы и предоставление персональных рекомендаций	•	•	—	—
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ ПЕЧИ				
Технология AIR.Plus: 2 скорости потоков воздуха в камере, задаваемые пользователем	•	•	•	—
Технология AIR.Plus: несколько вентиляторов с реверсивным вращением	•	•	•	•
УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В ДУХОВОЙ КАМЕРЕ				
Технология STEAM.Plus: комби-режим, выпекание с конвекцией и увлажнением (0-20-40-60-80-100%)	•	•	•	—
Технология DRY.Plus: удаление влажности из камеры печи	•	•	•	•
Технология ADAPTIVE.Cooking™: один противень или полная загрузка с идентичным результатом.	•	—	—	—
Технология AUTO.Soft: контролируемый рост тепла для идеальной равномерности	•	—	—	—
Технология SMART.Preheating: печь предварительно разогревается до заданной температуры с учетом предыдущих действий	•	—	—	—
СТАНЦИИ ВЫПЕКАНИЯ				
Технология MAXI.LINK: обеспечивает создание колонн из двух печей	•	•	•	—
ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ				
Технология Protek.SAFE™: максимально эффективное использование тепла и безопасность труда	•	•	•	•
Технология Protek.SAFE™: быстрая остановка двигателя во время открытия дверцы для предотвращения потери энергии	•	•	•	•
ОТКРЫТИЕ ДВЕРЦЫ				
Откидной ручной механизм для открытия сверху вниз	—	•	•	•
С электромеханическим и автоматическим замком справа налево (только для версий Matic)	•	•	—	—
Ручной механизм открытия справа налево	—	—	•	•
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ				
Температура предварительного нагрева до 260°C задается пользователем для каждой программы	•	•	•	•
Отображение на дисплее времени, требуемого для завершения заданной программы выпекания	•	•	•	•
Непрерывная работа «ИНФИНИТИВ»	•	•	•	•
Отображение на дисплее значений номинального и фактического времени, температуры в камере, влажности и скорости вентиляторов	•	•	•	•
Единицы измерения температуры отображаются в °C или °F	•	•	•	•
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ				
Опоры для противней гнутого стального L-образного листа (только для моделей CAMILLA и VITTORIA)	•	•	•	•
Опоры для противней из хромированной стали (только для моделей ELENA и ROSSELLA)	•	•	•	•
Направляющие для противней из хромированной стали с механизмом для предотвращения опрокидывания (только для моделей STEFANIA и ARIANNA)	•	•	•	•
Герметичная панель управления для предотвращения попадания пара на электронную плату степени защиты IPX4	•	•	•	•
Конструкция Light Weight - Heavy Duty с применением инновационных материалов	•	•	•	•
Датчик открытия двери	•	•	—	—
Термостат	•	•	•	•
Легко открывающееся внутреннее стекло	•	•	•	•
Удобное для чистки внутреннее стекло	—	•	•	•



LONG Life 4!

Дополнительная гарантия на запчасти в течение 4 лет / 10 000 часов*

Самая конкретная демонстрация качества и надежности BAKERLUX SHOP.Pro™. Вы можете получить расширенную гарантию* на запасные части сроком до 4 лет или 10 000 рабочих часов и на работы до 2 лет или 10 000 рабочих часов. Активировать гарантию LONG.Life4 очень просто. Достаточно подключить Ваш новый пекарский шкаф BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER и TOUCH через Ethernet (LAN) или Wi-Fi с помощью соответствующих аксессуаров.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО ДЛЯ BAKERLUX SHOP.PRO™

Арт.: XEC011 Комплект для подключения по сети LAN

Арт.: XEC012 Комплект для подключения по Wi-Fi



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

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



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 513

ČESKÁ REPUBLIKA

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel.: +420 241 940 000

UNOX РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

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

ESPAÑA

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES

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

UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd
E-mail: info@unoxuk.com
Tel.: +44 1252 851 522

PORTUGAL

UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel.: +351 918 228 787

БЪЛГАРИЯ

UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel.: +35 (988) 23 13 378

DEUTSCHLAND

UNOX DEUTSCHLAND GmbH
E-mail: info.de@unox.com
Tel.: +49 2951 98760

FRANCE

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

ÖSTERREICH

UNOX ÖSTERREICH GmbH
E-mail: bestellung@unox.com
Tel. +43 800 880 963

HRVATSKA

UNOX CROATIA
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 513

TÜRKİYE

UNOX TURKEY
E-mail: info.tr@unox.com
Tel.: +90 530 176 62 03

IRELAND

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

ASIA, AFRICA

MALAYSIA & SINGAPORE

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

OTHER ASIAN COUNTRIES

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

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +63 9173108084

대한민국

UNOX SOUTH KOREA
이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351

AMERICA & OCEANIA

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

BRAZIL

UNOX BRAZIL
E-mail: info.br@unox.com
Tel.: +55 11 98717-8201

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 55 426 3167

SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel.: +27 845 05 52 35

INDONESIA

UNOX INDONESIA
E-mail: 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
电话: +86 21 56907696

COLOMBIA

UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel.: +39 366 70 87 210

AUSTRALIA

UNOX AUSTRALIA PTY LTD.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel.: +61 3 9876 0803

NEW ZEALAND

UNOX NEW ZEALAND LTD.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel.: +64 (0) 800 76 0803

Le foto utilizzate in questo catalogo hanno puro scopo dimostrativo. Tutti i dati contenuti in questo catalogo possono subire variazioni ed essere modificati senza alcun preavviso.

UNOX.COM | FOLLOW US ON

