



Katalog

BAKERLUX SHOP.Pro™





BAKERLUX SHOP.Pro™





BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER

Piec konwekcyjny

Piec konwekcyjny do gotowania produktów śniadaniowych i przekąsek, w szczególności mrożonego ciasta i pieczywa. Wprowadzenie wilgotności, 2 prędkości wentylatora i komora ze stali nierdzewnej 304. Cyfrowy panel dotykowy 7" umożliwia przechowywanie programów z obrazem i nazwą. Automatyczne zarządzanie procesami gotowania (CHEFUNOX) zapewniające zawsze doskonałe gotowanie, nawet pod nieobecność wykwalifikowanego personelu. Przygotowany do połączenia z Internetem i do korzystania z portalu datadrivencooking.com

Unox Intelligent Performance



ADAPTIVE.Cooking™:

automatycznie dostosowuje parametry gotowania, aby zapewnić powtarzalne rezultaty



SMART.Preheating:

automatycznie ustawia temperaturę i czas podgrzewania



AUTO.Soft:

zarządza wzrostem temperatury, aby uczynić go bardziej delikatnym

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

szybko usuwa wilgoć z komory gotowania



STEAM.Plus:

tworzy natychmiastową wilgotność



AIR.Plus:

wiele wentylatorów z odwracalnym kierunkiem prędkości i 2 regulowanymi prędkościami

Data Driven Cooking

Kontroluj i monitoruj warunki pracy swoich pieców w czasie rzeczywistym, twórz i udostępniaj nowe przepisy. Sztuczna inteligencja przekształca dane o zużyciu w przydatne informacje i pozwala zwiększyć codzienne zyski

Pieczenie manualne

—— Temperatura: 30 °C – 260 °C

—— Do 9 etapów gotowania

—— Ustawienie wilgotności ze wzrostem 20%

Programy

—— 384 Programy

—— CHEFUNOX: wybierz z biblioteki co ugotować, a piec automatycznie ustawi wszystkie parametry

—— MULTI.TIME: zarządza do 10 procesów gotowań w tym samym czasie

—— READY.BAKE: wstępnie ustawione programy o nieskończonym czasie gotowe do użycia

Właściwości techniczne

—— Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami

—— Podwójne szkło

—— Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi

—— Komora gotowania z przewodnikami bocznymi w kształcie litery L (tylko dla modeli X*FR-10EU-* i X*FR-06EU-* models)

—— Wentylatory o 2 prędkościach i rezystory okrągłe o wysokiej wydajności

—— Dane Wi-Fi / USB: pobieranie / przesyłanie danych HACCP

—— Dane Wi-Fi / USB: programy do pobierania / wysyłania

Piec konwekcyjny 600x400



10 600x400

Modele pieców

A Automatyczne otwieranie
⚡ Elektryczny

XEFR-10EU-EMRV

A Automatyczne otwieranie
⚡ Elektryczny

XEFR-10EU-EMRV-DR

Rozstaw blach

75 mm

75 mm

Częstotliwość

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Napięcie

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Energia elektryczna

15,5 kW

15,5 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys.

800 x 811 x 952 mm

800 x 811 x 952 mm

Waga

96 kg

96 kg

Typ otwierania

Zawiasy po lewej stronie

Zawiasy po lewej stronie

Wersja

-

Z odpływem

Efektywność energetyczna 27.1 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

27.1 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Prowadnice boczne 8 blach - odległość między blachami 94 mm

Artykuł
XUC154

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEFR-10EU-EMLV
XEFR-10EU-EMLV-DR



6 600x400

Modele pieców

A Automatyczne otwieranie
⚡ Elektryczny

XEFR-06EU-EMRV

A Automatyczne otwieranie
⚡ Elektryczny

XEFR-06EU-EMRV-DR

Rozstaw blach

75 mm

75 mm

Częstotliwość

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Napięcie

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Energia elektryczna

10,3 kW

10,3 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys.

800 x 811 x 682 mm

800 x 811 x 682 mm

Waga

72 kg

72 kg

Typ otwierania

Zawiasy po lewej stronie

Zawiasy po lewej stronie

Wersja

-

Z odpływem

Efektywność energetyczna 17.5 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

17.5 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Prowadnice boczne 5 blach - odległość między blachami 94 mm

Artykuł
XUC153

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEFR-06EU-EMLV
XEFR-06EU-EMLV-DR

Piec konwekcyjny 600x400



4 y 600x400

Modele pieców

A Automatyczne otwieranie
⚡ Elektryczny

XEFR-04EU-EMRV

A Automatyczne otwieranie
⚡ Elektryczny

XEFR-04EU-EMRV-DR

Rozstaw blach

75 mm

75 mm

Częstotliwość

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Napięcie

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

Energia elektryczna

6,9 kW

6,9 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys.

800 x 811 x 502 mm

800 x 811 x 502 mm

Waga

57 kg

57 kg

Typ otwierania

Zawiasy po lewej stronie

Zawiasy po lewej stronie

Wersja

-

Z odpływem

Efektywność energetyczna 7.9 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

7.9 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Prowadnice boczne 3 blachy - odległość między blachami 100 mm

Artykuł
XUC152

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEFR-04EU-EMLV
XEFR-04EU-EMLV-DR



3 y 600x400

Modele pieców

A Automatyczne otwieranie
⚡ Elektryczny

XEFR-03EU-EMRV

Rozstaw blach

75 mm

Częstotliwość

50 / 60 Hz

Napięcie

220-240V 1~

Energia elektryczna

3,5 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys.

800 x 811 x 427 mm

Waga

46 kg

Typ otwierania

Zawiasy po lewej stronie

Wersja

-

Efektywność energetyczna 6.4 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEFR-03EU-EMLV

Piec konwekcyjny 460x330



4 y 460x330

Modele pieców **XEFR-04HS-EMRV**

Rozstaw blach 75 mm

Częstotliwość 50 / 60 Hz

Napięcie 220-240V 1~

Energia elektryczna 3,5 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys. 600 x 669 x 502 mm

Waga 39 kg

Typ otwierania Zawiasy po lewej stronie

Wersja -

Efektywność energetyczna 6.6 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Prowadnice boczne 3 blachy - odległość między blachami 100 mm

Artykuł
XUC151

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEFR-04HS-EMLV



3 y 460x330

Modele pieców **XEFR-03HS-EMRV**

Rozstaw blach 75 mm

Częstotliwość 50 / 60 Hz

Napięcie 220-240V 1~

Energia elektryczna 3 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys. 600 x 669 x 427 mm

Waga 36 kg

Typ otwierania Zawiasy po lewej stronie

Wersja -

Efektywność energetyczna 3.5 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEFR-03HS-EMLV

Uwagi

XEFR-04HS-* - W zestawie 4 blachy TG305.

XEFR-03HS-* - W zestawie 3 blachy TG305.



BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH

Piec konwekcyjny

Piec konwekcyjny do gotowania produktów śniadaniowych i przekąsek, w szczególności mrożonego ciasta i pieczywa. Wprowadzenie wilgotności, 2 prędkości wentylatora i komora ze stali nierdzewnej 304. Cyfrowy panel dotykowy 2,4" umożliwia przechowywanie 99 programów z obrazem i nazwą, aby ułatwić pracę w punkcie sprzedaży. Przygotowany do podłączenia do internetu i korzystania z portalu datadrivencooking.com

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

szybko usuwa wilgoć z komory gotowania



STEAM.Plus:

tworzy natychmiastową wilgotność



AIR.Plus:

wiele wentylatorów z odwracalnym kierunkiem prędkości i 2 regulowanymi prędkościami

Data Driven Cooking

Kontroluj i monitoruj warunki pracy swoich pieców w czasie rzeczywistym, twórz i udostępniaj nowe przepisy. Sztuczna inteligencja przekształca dane o zużyciu w przydatne informacje i pozwala zwiększyć codzienne zyski

Pieczenie manualne

Temperatura: 30 °C – 260 °C

Do 9 etapów gotowania

Ustawienie wilgotności ze wzrostem 20%

Programy

99 Programy

Właściwości techniczne

Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami

Komora gotowania z przewodnikami bocznymi w kształcie litery L (tylko dla modeli X*FR-10EU-* i X*FR-06EU-* models)

Dane Wi-Fi / USB: programy do pobierania / wysyłania

Podwójne szkło

Wentylatory o 2 prędkościach i rezystory okrągłe o wysokiej wydajności

Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi

Dane Wi-Fi / USB: pobieranie / przesyłanie danych HACCP

Piec konwekcyjny 600x400



10 600x400

Modele pieców

A Automatyczne otwieranie
⚡ Elektryczny

XEFR-10EU-ETRV

A Automatyczne otwieranie
⚡ Elektryczny

XEFR-10EU-ETRV-DR

Rozstaw blach

75 mm

75 mm

Częstotliwość

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Napięcie

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Energia elektryczna

15,5 kW

15,5 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys.

800 x 811 x 952 mm

800 x 811 x 952 mm

Waga

96 kg

96 kg

Typ otwierania

Zawiasy po lewej stronie

Zawiasy po lewej stronie

Wersja

-

Z odpływem

Efektywność energetyczna 27.1 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

27.1 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł

XEFR-10EU-ETLV

XEFR-10EU-ETLV-DR

Prowadnice boczne 8 blach - odległość między blachami 94 mm

Artykuł

XUC154



10 600x400

Modele pieców

H Otwieranie ręczne
⚡ Elektryczny

XEFR-10EU-ETRV-MT

H Otwieranie ręczne
⚡ Elektryczny

XEFR-10EU-ETRV-MTD

Rozstaw blach

75 mm

75 mm

Częstotliwość

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Napięcie

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Energia elektryczna

15,5 kW

15,5 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys.

800 x 811 x 952 mm

800 x 811 x 952 mm

Waga

96 kg

96 kg

Typ otwierania

Zawiasy po lewej stronie

Zawiasy po lewej stronie

Wersja

-

Z odpływem

Efektywność energetyczna 27.1 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

27.1 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł

XEFR-10EU-ETLV-MT

XEFR-10EU-ETLV-MTD

Prowadnice boczne 8 blach - odległość między blachami 94 mm

Artykuł

XUC154

Piec konwekcyjny 600x400



6 600x400

Modele pieców

A Automatyczne otwieranie
⚡ Elektryczny

XEFR-06EU-ETRV

A Automatyczne otwieranie
⚡ Elektryczny

XEFR-06EU-ETRV-DR

Rozstaw blach

75 mm

75 mm

Częstotliwość

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Napięcie

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Energia elektryczna

10,3 kW

10,3 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys.

800 x 811 x 682 mm

800 x 811 x 682 mm

Waga

72 kg

72 kg

Typ otwierania

Zawiasy po lewej stronie

Zawiasy po lewej stronie

Wersja

-

Z odpływem

Efektywność energetyczna 17.5 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

17.5 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł

XEFR-06EU-ETLV

XEFR-06EU-ETLV-DR

Prowadnice boczne 5 blach - odległość między blachami 94 mm

Artykuł

XUC153



6 600x400

Modele pieców

H Otwieranie ręczne
⚡ Elektryczny

XEFR-06EU-ETRV-MT

H Otwieranie ręczne
⚡ Elektryczny

XEFR-06EU-ETRV-MTD

Rozstaw blach

75 mm

75 mm

Częstotliwość

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Napięcie

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Energia elektryczna

10,3 kW

10,3 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys.

800 x 811 x 682 mm

800 x 811 x 682 mm

Waga

72 kg

72 kg

Typ otwierania

Zawiasy po lewej stronie

Zawiasy po lewej stronie

Wersja

-

Z odpływem

Efektywność energetyczna 17.5 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

17.5 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł

XEFR-06EU-ETLV-MT

XEFR-06EU-ETLV-MTD

Prowadnice boczne 5 blach - odległość między blachami 94 mm

Artykuł

XUC153

Piec konwekcyjny 600x400



4 y 600x400

Modele pieców

Rozstaw blach

Częstotliwość

Napięcie

Energia elektryczna

Wymiary - dł. x szer. x wys.

Waga

Typ otwierania

Wersja

Efektywność energetyczna 7.9 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

A Automatyczne otwieranie
⚡ Elektryczny

XEFR-04EU-ETRV

75 mm

50 / 60 Hz

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

6,9 kW

800 x 811 x 502 mm

57 kg

Zawiasy po lewej stronie

-

7.9 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

A Automatyczne otwieranie
⚡ Elektryczny

XEFR-04EU-ETRV-DR

75 mm

50 / 60 Hz

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

6,9 kW

800 x 811 x 502 mm

57 kg

Zawiasy po lewej stronie

Z odpływem

7.9 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł

XEFR-04EU-ETLV

XEFR-04EU-ETLV-DR

Prowadnice boczne 3 blachy - odległość między blachami 100 mm

Artykuł

XUC152



4 y 600x400

Modele pieców

Rozstaw blach

Częstotliwość

Napięcie

Energia elektryczna

Wymiary - dł. x szer. x wys.

Waga

Typ otwierania

Wersja

Efektywność energetyczna 7.9 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

👤 Otwieranie ręczne
⚡ Elektryczny

XEFR-04EU-ETDV

75 mm

50 / 60 Hz

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

6,9 kW

800 x 811 x 500 mm

57 kg

Drzwi otwierane z góry na dół

-

7.9 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

👤 Otwieranie ręczne
⚡ Elektryczny

XEFR-04EU-ETDP

75 mm

50 / 60 Hz

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

6,9 kW

800 x 811 x 500 mm

57 kg

Drzwi otwierane z góry na dół

Z pompą

7.9 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

👤 Otwieranie ręczne
⚡ Elektryczny

XEFR-04EU-ETDV-DR

75 mm

50 / 60 Hz

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

6,9 kW

800 x 811 x 500 mm

57 kg

Drzwi otwierane z góry na dół

Z odpływem

7.9 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Prowadnice boczne 3 blachy - odległość między blachami 100 mm

Artykuł

XUC152

Piec konwekcyjny 600x400



3 y 600x400

Modele pieców **XEFR-03EU-ETRV**

Rozstaw blach	75 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	220-240V 1~
Energia elektryczna	3,5 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	800 x 811 x 427 mm

Waga 46 kg

Typ otwierania Zawiasy po lewej stronie

Wersja -

Efektywność energetyczna 6.4 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

A Automatyczne otwieranie

⚡ Elektryczny

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEFR-03EU-ETLV



3 y 600x400

Modele pieców **XEFR-03EU-ETDV**

Rozstaw blach	75 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	220-240V 1~
Energia elektryczna	3,5 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	800 x 811 x 425 mm

Waga 46 kg

Typ otwierania Drzwi otwierane z góry na dół

Wersja -

Efektywność energetyczna 6.4 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

✋ Otwieranie ręczne

⚡ Elektryczny

✋ Otwieranie ręczne

⚡ Elektryczny

Modele pieców **XEFR-03EU-ETDP**

Rozstaw blach	75 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	220-240V 1~
Energia elektryczna	3,5 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	800 x 811 x 425 mm

Waga 46 kg

Typ otwierania Drzwi otwierane z góry na dół

Wersja Z pompą

Efektywność energetyczna 6.4 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Piec konwekcyjny 460x330



4 y 460x330

Modele pieców **XEFR-04HS-ETRV**

Rozstaw blach 75 mm

Częstotliwość 50 / 60 Hz

Napięcie 220-240V 1~

Energia elektryczna 3,5 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys. 600 x 669 x 502 mm

Waga 39 kg

Typ otwierania Zawiasy po lewej stronie

Wersja -

Efektywność energetyczna 6.6 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Automatyczne otwieranie

Elektryczny

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEFR-04HS-ETLV

Prowadnice boczne 3 blachy - odległość między blachami 100 mm

Artykuł
XUC151



4 y 460x330

Modele pieców **XEFR-04HS-ETDV**

Rozstaw blach 75 mm

Częstotliwość 50 / 60 Hz

Napięcie 220-240V 1~

Energia elektryczna 3,5 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys. 600 x 669 x 500 mm

Waga 39 kg

Typ otwierania Drzwi otwierane z góry na dół

Wersja -

Efektywność energetyczna 6.6 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Otwieranie ręczne

Elektryczny

Otwieranie ręczne

Elektryczny

Modele pieców **XEFR-04HS-ETDP**

Rozstaw blach 75 mm

Częstotliwość 50 / 60 Hz

Napięcie 220-240V 1~

Energia elektryczna 3,5 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys. 600 x 669 x 500 mm

Waga 39 kg

Typ otwierania Drzwi otwierane z góry na dół

Wersja Z pompą

6.6 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Prowadnice boczne 3 blachy - odległość między blachami 100 mm

Artykuł
XUC151

Uwagi
XEFR-04HS-* - W zestawie 4 blachy TG305.

Piec konwekcyjny 460x330



3 y 460x330

Modele pieców

A Automatyczne otwieranie

⚡ Elektryczny

XEFR-03HS-ETRV

Rozstaw blach 75 mm

Częstotliwość 50 / 60 Hz

Napięcie 220-240V 1~

Energia elektryczna 3 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys. 600 x 669 x 427 mm

Waga 36 kg

Typ otwierania Zawiasy po lewej stronie

Wersja -

Efektywność energetyczna 3.5 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEFR-03HS-ETLV



3 y 460x330

Modele pieców

✋ Otwieranie ręczne

⚡ Elektryczny

XEFR-03HS-ETDV

✋ Otwieranie ręczne

⚡ Elektryczny

XEFR-03HS-ETDP

Rozstaw blach 75 mm

75 mm

Częstotliwość 50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Napięcie 220-240V 1~

220-240V 1~

Energia elektryczna 3 kW

3 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys. 600 x 669 x 425 mm

600 x 669 x 425 mm

Waga 36 kg

36 kg

Typ otwierania Drzwi otwierane z góry na dół

Drzwi otwierane z góry na dół

Wersja -

Z pompą

Efektywność energetyczna 3.5 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

3.5 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Uwagi
XEFR-03HS-* - W zestawie 3 blachy TG305.



BAKERLUX SHOP.Pro™ LED

Piec konwekcyjny

Piec konwekcyjny z wilgotnością i 2 prędkościami wentylatora. Łatwy w użyciu i idealny do procesów gotowania produktów śniadaniowych i przekąsek, zwłaszcza mrożonych ciast i wyrobów piekarniczych. Panel cyfrowy umożliwia przechowywanie 99 programów z 3 etapami gotowania i podgrzewania, z których 12 jest dostępnych natychmiast. Zaokrąglona komora ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i zapewnia maksymalną higienę.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

szybko usuwa wilgoć z komory gotowania



STEAM.Plus:

tworzy natychmiastową wilgotność



AIR.Plus:

wiele wentylatorów z odwracalnym kierunkiem prędkości i 2 regulowanymi prędkościami

Pieczenie manualne

—— Temperatura: 30 °C – 260 °C

—— Do 3 etapów gotowania

—— Ustawienie wilgotności ze wzrostem 20%

Programy

—— 99 Programy

Właściwości techniczne

—— Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami

—— Komora gotowania z przewodnikami bocznymi w kształcie litery L (tylko dla modeli X*FR-10EU-* i X*FR-06EU-* models)

—— Podwójne szkło

—— Wentylatory o 2 prędkościach i rezystory okrągłe o wysokiej wydajności

—— Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi

Piec konwekcyjny 600x400



10 600x400

Modele pieców

Otwieranie ręczne
 Elektryczny

XEFR-10EU-ELRV

Otwieranie ręczne
 Elektryczny

XEFR-10EU-ELRV-DR

Rozstaw blach

75 mm

75 mm

Częstotliwość

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Napięcie

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Energia elektryczna

15,5 kW

15,5 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys.

800 x 811 x 952 mm

800 x 811 x 952 mm

Waga

96 kg

96 kg

Typ otwierania

Zawiasy po lewej stronie

Zawiasy po lewej stronie

Wersja

-

Z odpływem

Efektywność energetyczna 27.1 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

27.1 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł

XEFR-10EU-ELLV

XEFR-10EU-ELLV-DR

Prowadnice boczne 8 blach - odległość między blachami 94 mm

Artykuł

XUC154



6 600x400

Modele pieców

Otwieranie ręczne
 Elektryczny

XEFR-06EU-ELRV

Otwieranie ręczne
 Elektryczny

XEFR-06EU-ELRV-DR

Rozstaw blach

75 mm

75 mm

Częstotliwość

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Napięcie

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Energia elektryczna

10,33 kW

10,3 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys.

800 x 811 x 682 mm

800 x 811 x 682 mm

Waga

72 kg

72 kg

Typ otwierania

Zawiasy po lewej stronie

Zawiasy po lewej stronie

Wersja

-

Z odpływem

Efektywność energetyczna 17.5 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

17.5 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł

XEFR-06EU-ELLV

XEFR-06EU-ELLV-DR

Prowadnice boczne 5 blach - odległość między blachami 94 mm

Artykuł

XUC153

Piec konwekcyjny 600x400



4 y 600x400

	👤 Otwieranie ręczne ⚡ Elektryczny	👤 Otwieranie ręczne ⚡ Elektryczny	👤 Otwieranie ręczne ⚡ Elektryczny
Modele pieców	XEFR-04EU-ELD V	XEFR-04EU-ELDP	XEFR-04EU-ELD V-DR
Rozstaw blach	75 mm	75 mm	75 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Energia elektryczna	6,9 kW	6,9 kW	6,9 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	800 x 811 x 500 mm	800 x 811 x 500 mm	800 x 811 x 500 mm
Waga	57 kg	57 kg	57 kg
Typ otwierania	Drzwi otwierane z góry na dół	Drzwi otwierane z góry na dół	Drzwi otwierane z góry na dół
Wersja	-	Z pompą	Z odpływem
Efektywność energetyczna	7.9 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*	7.9 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*	7.9 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*

Prowadnice boczne 3 blachy - odległość między blachami 100 mm

Artykuł
XUC152



3 y 600x400

	👤 Otwieranie ręczne ⚡ Elektryczny	👤 Otwieranie ręczne ⚡ Elektryczny
Modele pieców	XEFR-03EU-ELD V	XEFR-03EU-ELDP
Rozstaw blach	75 mm	75 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	220-240V 1~	220-240V 1~
Energia elektryczna	3,5 kW	3,5 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	800 x 811 x 425 mm	800 x 811 x 425 mm
Waga	46 kg	46 kg
Typ otwierania	Drzwi otwierane z góry na dół	Drzwi otwierane z góry na dół
Wersja	-	Z pompą
Efektywność energetyczna	6.4 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*	6.4 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*

Piec konwekcyjny 460x330



4 y 460x330

Modele pieców

Rozstaw blach

Częstotliwość

Napięcie

Energia elektryczna

Wymiary - dł. x szer. x wys.

Waga

Typ otwierania

Wersja

Efektywność energetyczna 6.6 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

👤 Otwieranie ręczne
⚡ Elektryczny

XEFR-04HS-ELDV

75 mm

50 / 60 Hz

220-240V 1~

3,5 kW

600 x 669 x 500 mm

39 kg

Drzwi otwierane z góry na dół

-

👤 Otwieranie ręczne
⚡ Elektryczny

XEFR-04HS-ELDP

75 mm

50 / 60 Hz

220-240V 1~

3,5 kW

600 x 669 x 500 mm

39 kg

Drzwi otwierane z góry na dół

Z pompą

6.6 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Prowadnice boczne 3 blachy - odległość między blachami 100 mm

Artykuł
XUC151



3 y 460x330

Modele pieców

Rozstaw blach

Częstotliwość

Napięcie

Energia elektryczna

Wymiary - dł. x szer. x wys.

Waga

Typ otwierania

Wersja

Efektywność energetyczna 3.5 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

👤 Otwieranie ręczne
⚡ Elektryczny

XEFR-03HS-ELDV

75 mm

50 / 60 Hz

220-240V 1~

3 kW

600 x 669 x 425 mm

36 kg

Drzwi otwierane z góry na dół

-

👤 Otwieranie ręczne
⚡ Elektryczny

XEFR-03HS-ELDP

75 mm

50 / 60 Hz

220-240V 1~

3 kW

600 x 669 x 425 mm

36 kg

Drzwi otwierane z góry na dół

Z pompą

3.5 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Uwagi

XEFR-04HS-* - W zestawie 4 blachy TG305.

XEFR-03HS-* - W zestawie 3 blachy TG305.

BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH, LED

Aksesoria 600x400

Akcesoria 600x400



Zestaw do pierwszej instalacji pieca z prysznicem ręcznym

Zawiera wszystkie niezbędne części do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca oraz butelkę środka SPRAY&Rinse 750ml.

Kompatybilny z

*-DR
*-MTD

Obowiązkowy

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

Artykuł

XHC027



Zestaw do pierwszej instalacji pieca

Zawiera wszystkie niezbędne części do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca oraz butelkę środka SPRAY&Rinse 750ml.

Kompatybilny z

*-DR
*-MTD

Obowiązkowy

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

Artykuł

XUC013



Zestaw do piętrowania pieców

Zawiera wszystkie niezbędne części do prawidłowej instalacji i ustawienia dwóch pieców elektrycznych.

Kompatybilny z

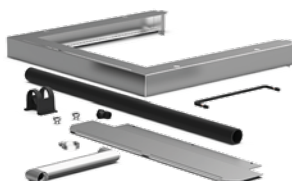
Kolumny pieców z XEFR-04EU-* (dolny).

Obowiązkowy

do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych.

Artykuł

XWKQT-04EF-E



Zestaw do piętrowania pieców

Zawiera wszystkie niezbędne części do prawidłowej instalacji i ustawienia dwóch pieców elektrycznych.

Artykuł

XWKQT-00EF-E



LIEVOX

Komora wzrostowa z generatorem pary poprzez bojler, aby precyzyjnie zarządzać procesem wyrastania.

Pojemność	8 600x400	Energia elektryczna	2.3 kW
Rozstaw blach	68 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	800 x 811 x 750 mm	Częstotliwość	50 Hz
Waga	55 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł

XEKPT-08EU-B



LIEVOX

Komora wzrostowa sterowana z panelu pieca.

Pojemność	8 600x400	Energia elektryczna	1.2 kW
Rozstaw blach	68 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	800 x 792 x 866 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	40 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł

XEKPT-08EU-C

Akcesoria 600x400



LIEVOX

Komora wzrostowa z generatorem pary poprzez bojler, aby precyzyjnie zarządzać procesem wyrastania.

Pojemność	10 600x400	Energia elektryczna	2.3 kW
Rozstaw blach	68 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	800 x 809 x 886 mm	Częstotliwość	50 Hz
Waga	62 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł

XEKPT-10EU-B



LIEVOX

Komora wzrostowa sterowana z panelu pieca.

Pojemność	10 600x400	Energia elektryczna	1.2 kW
Rozstaw blach	68 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	800 x 792 x 866 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	40 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł

XEKPT-10EU-C



DECK SHOP.Pro

Piec statyczny z wytwarzaniem pary i zintegrowanym sterowaniem cyfrowym.

Pojemność	1 600x400	Napięcie	220-240V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	800 x 840 x 405 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	61 kg	Maksymalna temperatura	290 °C
Energia elektryczna	2.7 kW		

Artykuł

XEKDT-01EU-S



DECK SHOP.Pro

Piec statyczny ze zintegrowanym sterowaniem.

Pojemność	1 600x400	Napięcie	220-240V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	800 x 840 x 405 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	55 kg	Maksymalna temperatura	290 °C
Energia elektryczna	2.7 kW		

Artykuł

XEKDT-01EU-D



Okap Ventless

Okap kondensacyjny. Częściowo eliminuje opary i zapachy z oparów kuchennych. Automatyczne mycie zintegrowanego kondensatora.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	800 x 863 x 276 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	24 kg	Średnica komina	121 mm
Energia elektryczna	0.2 kW	Minimalny zasięg	550 m³/h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	750 m³/h

Artykuł

XEKHT-HCEU

Akcesoria 600x400



Okap Waterless

Okap do pochłaniania utajonego ciepła oparów kuchennych bez użycia wody.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	800 x 873 x 239 mm	Napięcie	220-240V 1N~
Waga	25 kg	Częstotliwość	50/60 Hz
Energia elektryczna	0.1 kW	Średnica komina	121 mm

Artykuł
XEKHT-ACEU



Kondensator pary

Eliminuje opary i zapachy z gotowania. Można go podłączyć tylko do jednego pieca.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	471 x 320 x 192 mm	Napięcie	230V 1N~
Waga	10 kg	Częstotliwość	50/60 Hz
Energia elektryczna	0.008 kW		

Artykuł
XEKCT-HCEH-M

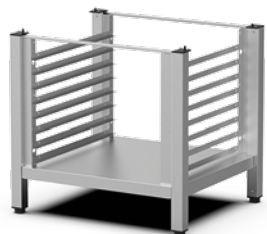


Szafka średnia bez drzwi

Wielofunkcyjna podstawa zamknięta pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach.

Pojemność	4 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	800 x 773 x 400 mm
Rozstaw blach	70 mm	Waga	14 kg

Artykuł
XEKIT-04EU



Podstawa wysoka

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach i ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy.

Pojemność	8 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	782 x 675 x 738 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	10 kg

Artykuł
XEKRT-08EU-H



Podstawa średnia

Podstawa pozwalająca na ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy lub ustawienie pieców w kolumnie.

Pojemność	6 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	794 x 688 x 559 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	7 kg

Artykuł
XEKRT-06EU-M



Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	794 x 688 x 355 mm	Waga	6 kg
------------------------------	--------------------	------	------

Artykuł
XWKRT-00EF-L



Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowa przy ustawieniu pieca na podłodze.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	794 x 688 x 150 mm	Waga	4 kg
------------------------------	--------------------	------	------

Obowiązkowy
do poprawnego
ustawienia pieca.

Artykuł
XWKRT-00EF-F

Akcesoria 600x400



Kółka z hamulcem

Pozwalają na ułatwienie czyszczenia. Składa się z 2 kółek z hamulcami, 2 kółek bez hamulców i łańcuchów do mocowania do ściany. Kółka muszą być zainstalowane na podstawie.

Wymiary - wys. 110 mm

Kompatybilny z

Podstawa,
LIEVOX

Artykuł

XUC012



Regulowane nóżki

Nóżki regulowane do ustawienia na komorze wzrostowej. Zestaw zawiera 4 nóżki.

Wymiary - wys. max. 150 mm

Artykuł

XUC045



Nóżki do pieców

Nóżki do ustawienia pieca na podłodze.

Wymiary - wys. 100 mm

Artykuł

XUC035



Zestaw pompy

Pozwala na użycie wilgotności w piecu nawet w przypadku, gdy nie jest dostępne podłączenie do wody. W przypadku kolumn jest wymagana pompa do każdego pieca lub komory wzrostowej.

Artykuł

XHC016



Zbiornik na wodę

Zbiornik na wodę dla pieców ustawionych na ladzie. Pojemność 4 litry.

Kompatybilny z

Piece z pompą; Piece
bez pompą z XHC016.

Obowiązkowy

jeśli podłączenie do
wody nie jest dostępne.

Artykuł

XHC021



Zbiornik na wodę

Zbiornik na wodę do pieców ustawionych na podstawie. Pojemność 4 litry.

Kompatybilny z

Piece z pompą; Piece
bez pompą z XHC016.

Obowiązkowy

jeśli podłączenie do
wody nie jest dostępne.

Artykuł

XHC023



Zbiornik na wodę

Zbiornik na wodę dla pieców ustawionych na komorze wzrostowej. Pojemność 4 litry. Wymaga zakupu XUC012 lub XUC045.

Kompatybilny z

Piece z pompą; Piece
bez pompą z XHC016.

Obowiązkowy

jeśli podłączenie do
wody nie jest dostępne.

Artykuł

XHC024

Akcesoria 600x400



Zbiornik na wodę

Zbiornik na wodę do ustawienia na górze pieca. Pojemność 6 litry.

Kompatybilny z

Piece z pompą; Piece bez pompy z XHC016.

Obowiązkowy

jeśli podłączenie do wody nie jest dostępne.

Artykuł

XHC026



Reduktor przepływu powietrza

Reduktor przepływu powietrza do zamontowania na wentylatorze. Pozwala ugotować nawet najdelikatniejsze wyroby cukiernicze. Konieczne jest zastosowanie 1 reduktora na każdy wentylator.

Kompatybilny z

X*FR-04EU-*
X*FR-03EU-*

Artykuł

XUC156



PURE

System filtrujący, który eliminuje wszystkie substancje przyczyniające się do tworzenia się kamienia. Pozwala przefiltrować do 7.000 litrów wody (dane mogą się różnić w zależności od twardości wody).

Kompatybilny z

X*FR-10EU-*
X*FR-06EU-*

Artykuł

XHC003

REFILL PURE

Wymienny wkład do filtra UNOX.Pure

Artykuł

XHC004



BAKERY.PURE

System filtrujący, który eliminuje wszystkie substancje przyczyniające się do tworzenia się kamienia. Pozwala przefiltrować do 1.000 litrów wody (dane mogą się różnić w zależności od twardości wody).

Kompatybilny z

X*FR-04*-*
X*FR-03*-*

Artykuł

XHC010

REFILL BAKERY.PURE

Wymienny wkład do filtra UNOX.Pure

Artykuł

XHC011



Zestaw dźwiękowy

Wzmocniony sygnał dźwiękowy sygnalizujący koniec podgrzewania i gotowania.

Artykuł

XEC015



Połączenie Wi-Fi

Umożliwia podłączenie do internetu bez użycia kabli.

Kompatybilny z

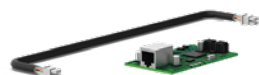
MASTER, TOUCH
wyprodukowanymi przed
31/01/2024 r. - np. X**R-
****_****

Obowiązkowy

Aby aktywować
gwarancję LONG.Life4.

Artykuł

XEC012



Połączenie Ethernet

Umożliwia podłączenie do internetu za pomocą kabla.

Kompatybilny z

MASTER, TOUCH

Obowiązkowy

Aby aktywować
gwarancję LONG.Life4.

Artykuł

XEC011

BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH, LED

Aksesoria 460x330

Akcesoria 460x330



Zestaw do piętrowania pieców

Zawiera wszystkie niezbędne części do prawidłowej instalacji i ustawienia dwóch pieców elektrycznych.

Obowiązkowy

do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych.

Artykuł

XWKQT-00HS-E



LIEVOX

Komora wzrostowa sterowana z panelu pieca.

Pojemność	8 460x330	Energia elektryczna	1.2 kW
Rozstaw blach	68 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	600 x 711 x 750 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	35 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł

XEKPT-08HS-C



LIEVOX

Komora wzrostowa z generatorem pary poprzez bojler, aby precyzyjnie zarządzać procesem wyrastania.

Pojemność	8 460x330	Energia elektryczna	2.3 kW
Rozstaw blach	68 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	600 x 730 x 750 mm	Częstotliwość	50 Hz
Waga	42 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł

XEKPT-08HS-B



Okap Ventless

Okap kondensacyjny. Częściowo eliminuje opary i zapachy z oparów kuchennych. Automatyczne mycie zintegrowanego kondensatora.

Wymiary -dł. x szer. x wys.	600 x 731 x 276 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	21 kg	Średnica komina	121 mm
Energia elektryczna	0.2 kW	Minimalny zasięg	550 m³/h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	750 m³/h

Artykuł

XEKHT-HCHS



Okap do zabudowy

Okap do zabudowy z filtrem z węglem aktywnym.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	600 x 697 x 100 mm	Waga	9 kg
------------------------------	--------------------	------	------

Kompatybilny z

X*FR-04HS-*

Artykuł

XWKHT-BCHS



Okap Waterless

Okap do pochłaniania utajonego ciepła oparów kuchennych bez użycia wody.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	600 x 730 x 232 mm	Napięcie	220-240V 1N~
Waga	15 kg	Częstotliwość	50/60 Hz
Energia elektryczna	0.075 kW	Średnica komina	30 mm

Artykuł

XEKHT-ACHS

Akcesoria 460x330



Kondensator pary

Eliminuje opary i zapachy z gotowania. Można go podłączyć tylko do jednego pieca.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	471 x 320 x 192 mm	Napięcie	230V 1N~
Waga	10 kg	Częstotliwość	50/60 Hz
Energia elektryczna	0.008 kW		

Artykuł

XEKCT-HCEH-M



Podstawa wysoka

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach i ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy.

Pojemność	8 460x330	Wymiary - dł. x szer. x wys.	594 x 546 x 738 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	8 kg

Artykuł

XWKRT-08HS-H



Podstawa średnia

Podstawa pozwalająca na ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy lub ustawienie pieców w kolumnie.

Pojemność	6 460x330	Wymiary - dł. x szer. x wys.	594 x 546 x 559 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	6 kg

Artykuł

XWKRT-06HS-M



Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowa przy ustawieniu pieca na podłodze.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	594 x 546 x 150 mm	Waga	4 kg
------------------------------	--------------------	------	------

Artykuł

XWKRT-00HS-F



Kółka z hamulcem

Pozwalają na ułatwienie czyszczenia. Składa się z 2 kółek z hamulcami, 2 kółek bez hamulców i łańcuchów do mocowania do ściany. Kółka muszą być zainstalowane na podstawie.

Wymiary - wys.	110 mm
----------------	--------

Kompatybilny z

Podstawa,
LIEVOX

Artykuł

XUC012



Nóżki do pieców

Nóżki do ustawienia pieca na podłodze.

Wymiary - wys.	100 mm
----------------	--------

Artykuł

XUC025



Regulowane nóżki

Nóżki regulowane do ustawienia na komorze wzrostowej. Zestaw zawiera 4 nóżki.

Wymiary - wys. max.	150 mm
---------------------	--------

Artykuł

XUC045

Akcesoria 460x330



Zestaw pompy

Pozwala na użycie wilgotności w piecu nawet w przypadku, gdy nie jest dostępne podłączenie do wody. W przypadku kolumn jest wymagana pompa do każdego pieca lub komory wzrostowej.

Artykuł
XHC016



Zbiornik na wodę

Zbiornik na wodę dla pieców ustawionych na ladzie. Pojemność 4 litry.

Kompatybilny z Piece z pompą; Piece bez pompą z XHC016.	Obowiązkowy jeśli podłączenie do wody nie jest dostępne.	Artykuł XHC020
---	--	--------------------------



Zbiornik na wodę

Zbiornik na wodę do pieców ustawionych na podstawie. Pojemność 4 litry.

Kompatybilny z Piece z pompą; Piece bez pompą z XHC016.	Obowiązkowy jeśli podłączenie do wody nie jest dostępne.	Artykuł XHC022
---	--	--------------------------



Zbiornik na wodę

Zbiornik na wodę dla pieców ustawionych na komorze wzrostowej. Pojemność 4 litry. Wymaga zakupu XUC012 lub XUC045.

Kompatybilny z Piece z pompą; Piece bez pompą z XHC016.	Obowiązkowy jeśli podłączenie do wody nie jest dostępne.	Artykuł XHC024
---	--	--------------------------



Zbiornik na wodę

Zbiornik na wodę do ustawienia na górze pieca. Pojemność 6 litry.

Kompatybilny z Piece z pompą; Piece bez pompą z XHC016.	Obowiązkowy jeśli podłączenie do wody nie jest dostępne.	Artykuł XHC026
---	--	--------------------------

Reduktor przepływu powietrza

Reduktor przepływu powietrza do zamontowania na wentylatorze. Pozwala ugotować nawet najdelikatniejsze wyroby cukiernicze. Konieczne jest zastosowanie 1 reduktora na każdy wentylator.

Artykuł
XUC156



BAKERY.PURE

System filtrujący, który eliminuje wszystkie substancje przyczyniające się do tworzenia się kamienia. Pozwala przefiltrować do 1.000 litrów wody (dane mogą się różnić w zależności od twardości wody).

Kompatybilny z X*FR-04*-* X*FR-03*-*	Artykuł XHC010
---	--------------------------

REFILL BAKERY.PURE

Wymienny wkład do filtra UNOX.Pure

Artykuł
XHC011

Akcesoria 460x330



Zestaw dźwiękowy

Wzmocniony sygnał dźwiękowy sygnalizujący koniec podgrzewania i gotowania.

Artykuł
XEC015



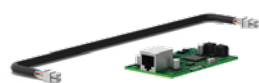
Połączenie Wi-Fi

Umożliwia podłączenie do internetu bez użycia kabli.

Kompatybilny z
MASTER, TOUCH
wyprodukowanymi przed
31/01/2024 r. - np. X**R-
****_****

Obowiązkowy
Aby aktywować
gwarancję LONG.Life4.

Artykuł
XEC012



Połączenie Ethernet

Umożliwia podłączenie do internetu za pomocą kabla.

Kompatybilny z
MASTER, TOUCH

Obowiązkowy
Aby aktywować
gwarancję LONG.Life4.

Artykuł
XEC011



BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

Piec konwekcyjny

Łatwy w obsłudze programowalny piec konwekcyjny do gotowania produktów śniadaniowych i przekąsek, w szczególności mrożonych ciast i wypieków. Panel cyfrowy umożliwia przechowywanie 99 programów z 3 etapami gotowania i podgrzewaniem, z których 12 jest dostępnych natychmiast. Zaokrąglona komora ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i zapewnia maksymalną higienę.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

szybko usuwa wilgoć z komory gotowania



AIR.Plus:

wiele wentylatorów z odwracalnym kierunkiem prędkości i 2 regulowanymi prędkościami

Pieczenie manualne

—— Temperatura: 30 °C – 260 °C

—— Do 3 etapów gotowania

Programy

—— 99 Programy

Właściwości techniczne

—— Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami

—— Komora gotowania z przewodnikami bocznymi w kształcie litery L (tylko dla modeli X*FR-10EU-* i X*FR-06EU-* models)

—— Podwójne szkło

—— Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi

Piec konwekcyjny 600x400



10 600x400

Modele pieców

👤 Otwieranie ręczne
⚡ Elektryczny

XEFR-10EU-EGRN

👤 Otwieranie ręczne
⚡ Elektryczny

XEFR-10EU-EGRN-DR

Rozstaw blach

75 mm

75 mm

Częstotliwość

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Napięcie

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Energia elektryczna

15,5 kW

15,5 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys.

800 x 811 x 952 mm

800 x 811 x 952 mm

Waga

96 kg

96 kg

Typ otwierania

Zawiasy po lewej stronie

Zawiasy po lewej stronie

Wersja

-

Z odpływem

Efektywność energetyczna 27.1 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

27.1 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł

XEFR-10EU-EGLN

XEFR-10EU-EGLN-DR

Prowadnice boczne 8 blach - odległość między blachami 94 mm

Artykuł

XUC154



6 600x400

Modele pieców

👤 Otwieranie ręczne
⚡ Elektryczny

XEFR-06EU-EGRN

👤 Otwieranie ręczne
⚡ Elektryczny

XEFR-06EU-EGRN-DR

Rozstaw blach

75 mm

75 mm

Częstotliwość

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Napięcie

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Energia elektryczna

10,3 kW

10,3 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys.

800 x 811 x 682 mm

800 x 811 x 682 mm

Waga

72 kg

72 kg

Typ otwierania

Zawiasy po lewej stronie

Zawiasy po lewej stronie

Wersja

-

Z odpływem

Efektywność energetyczna 17.5 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

17.5 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł

XEFR-06EU-EGLN

XEFR-06EU-EGLN-DR

Prowadnice boczne 5 blach - odległość między blachami 94 mm

Artykuł

XUC153

Piec konwekcyjny 600x400



4 y 600x400

Modele pieców

Otwieranie ręczne

Elektryczny

Otwieranie ręczne

Elektryczny

XEFR-04EU-EGDN

XEFR-04EU-EGDN-DR

Rozstaw blach 75 mm

75 mm

Częstotliwość 50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Napięcie 380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

Energia elektryczna 6,9 kW

6,9 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys. 800 x 811 x 500 mm

800 x 811 x 500 mm

Waga 57 kg

57 kg

Typ otwierania Drzwi otwierane z góry na dół

Drzwi otwierane z góry na dół

Wersja -

Z odpływem

Efektywność energetyczna 7.9 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

7.9 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Prowadnice boczne 3 blachy - odległość między blachami 100 mm

Artykuł
XUC152



3 y 600x400

Modele pieców

Otwieranie ręczne

Elektryczny

XEFR-03EU-EGDN

Rozstaw blach 75 mm

75 mm

Częstotliwość 50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Napięcie 220-240V 1~

220-240V 1~

Energia elektryczna 3,5 kW

3,5 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys. 800 x 811 x 425 mm

800 x 811 x 425 mm

Waga 46 kg

46 kg

Typ otwierania Drzwi otwierane z góry na dół

Drzwi otwierane z góry na dół

Wersja -

-

Efektywność energetyczna 6.4 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*


6.4 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Piec konwekcyjny 460x330



4 y 460x330

Modele pieców

 Otwieranie ręczne

 Elektryczny

XEFR-04HS-EGDN

Rozstaw blach 75 mm

Częstotliwość 50 / 60 Hz

Napięcie 220-240V 1~

Energia elektryczna 3,5 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys. 600 x 669 x 500 mm

Waga 39 kg

Typ otwierania Drzwi otwierane z góry na dół

Wersja -

Efektywność energetyczna 6.6 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*


Prowadnice boczne 3 blachy - odległość między blachami 100 mm

Artykuł
XUC151



3 y 460x330

Modele pieców

 Otwieranie ręczne

 Elektryczny

XEFR-03HS-EGDN

Rozstaw blach 75 mm

Częstotliwość 50 / 60 Hz

Napięcie 220-240V 1~

Energia elektryczna 3 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys. 600 x 669 x 425 mm

Waga 36 kg

Typ otwierania Drzwi otwierane z góry na dół

Wersja -

Efektywność energetyczna 3.5 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Uwagi

XEFR-04HS-* - W zestawie 4 blachy TG305.

XEFR-03HS-* - W zestawie 3 blachy TG305.

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

Aksesoria 600x400

Akcesoria 600x400



Zestaw do pierwszej instalacji pieca z prysznicem ręcznym

Zawiera wszystkie niezbędne części do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca oraz butelkę środka SPRAY&Rinse 750ml.

Kompatybilny z

*-DR
*-MTD

Obowiązkowy

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

Artykuł

XHC027



Zestaw do pierwszej instalacji pieca

Zawiera wszystkie niezbędne części do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca oraz butelkę środka SPRAY&Rinse 750ml.

Kompatybilny z

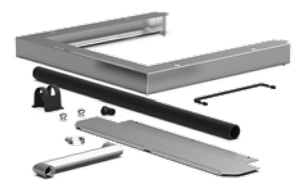
*-DR
*-MTD

Obowiązkowy

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

Artykuł

XUC013



Zestaw do piętrowania pieców

Zawiera wszystkie niezbędne części do prawidłowej instalacji i ustawienia dwóch pieców elektrycznych.

Kompatybilny z

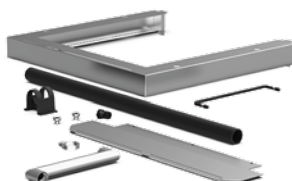
Kolumny pieców z XEFR-04EU-* (dolny).

Obowiązkowy

do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych.

Artykuł

XWKQT-04EF-E



Zestaw do piętrowania pieców

Zawiera wszystkie niezbędne części do prawidłowej instalacji i ustawienia dwóch pieców elektrycznych.

Artykuł

XWKQT-00EF-E



Kondensator pary

Eliminuje opary i zapachy z gotowania. Można go podłączyć tylko do jednego pieca.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 471 x 320 x 192 mm

Napięcie

230V 1N~

Waga

10 kg

Częstotliwość

50/60 Hz

Energia elektryczna

0.008 kW

Artykuł

XEKCT-HCEH-M



Szafka średnia bez drzwi

Wielofunkcyjna podstawa zamknięta pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach.

Pojemność 4 600x400

Wymiary - dł. x szer. x wys. 800 x 773 x 400 mm

Rozstaw blach

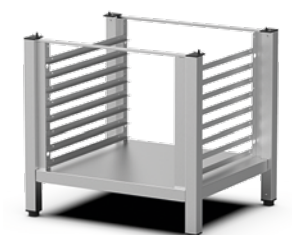
70 mm

Waga

14 kg

Artykuł

XEKIT-04EU



Podstawa wysoka

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach i ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy.

Pojemność 8 600x400

Wymiary - dł. x szer. x wys. 782 x 675 x 738 mm

Rozstaw blach

60 mm

Waga

10 kg

Artykuł

XEKRT-08EU-H

Akcesoria 600x400



Podstawa średnia

Podstawa pozwalająca na ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy lub ustawienie pieców w kolumnie.

Pojemność	6 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	794 x 688 x 559 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	7 kg

Artykuł
XEKRT-06EU-M



Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	794 x 688 x 355 mm	Waga	6 kg
------------------------------	--------------------	------	------

Artykuł
XWKRT-00EF-L



Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowa przy ustawieniu pieca na podłodze.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	794 x 688 x 150 mm	Waga	4 kg
------------------------------	--------------------	------	------

Obowiązkowy

do poprawnego ustawienia pieca.

Artykuł
XWKRT-00EF-F



Kółka z hamulcem

Pozwalają na ułatwienie czyszczenia. Składa się z 2 kółek z hamulcami, 2 kółek bez hamulców i łańcuchów do mocowania do ściany. Kółka muszą być zainstalowane na podstawie.

Wymiary - wys.	110 mm
----------------	--------

Kompatybilny z
Podstawa,
LIEVOX

Artykuł
XUC012

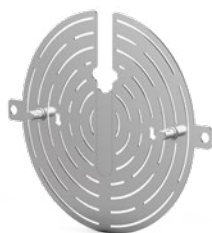


Nóżki do pieców

Nóżki do ustawienia pieca na podłodze.

Wymiary - wys.	100 mm
----------------	--------

Artykuł
XUC035



Reduktor przepływu powietrza

Reduktor przepływu powietrza do zamontowania na wentylatorze. Pozwala ugotować nawet najdelikatniejsze wyroby cukiernicze. Konieczne jest zastosowanie 1 reduktora na każdy wentylator.

Kompatybilny z
X*FT-04EU-*
X*FT-03EU-*

Artykuł
XUC156



Zestaw dźwiękowy

Wzmocniony sygnał dźwiękowy sygnalizujący koniec podgrzewania i gotowania.

Artykuł
XEC015

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

Aksesoria 460x330

Akcesoria 460x330



Zestaw do piętrowania pieców

Zawiera wszystkie niezbędne części do prawidłowej instalacji i ustawienia dwóch pieców elektrycznych.

Obowiązkowy

do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych.

Artykuł

XWKQT-00HS-E



Kondensator pary

Eliminuje opary i zapachy z gotowania. Można go podłączyć tylko do jednego pieca.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 471 x 320 x 192 mm

Napięcie

230V 1N~

Waga 10 kg

Częstotliwość

50/60 Hz

Energia elektryczna 0.008 kW

Artykuł

XEKCT-HCEH-M



Podstawa wysoka

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach i ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy.

Pojemność 8 460x330

Wymiary - dł. x szer. x wys. 594 x 546 x 738 mm

Rozstaw blach 60 mm

Waga

8 kg

Artykuł

XWKRT-08HS-H



Podstawa średnia

Podstawa pozwalająca na ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy lub ustawienie pieców w kolumnie.

Pojemność 6 460x330

Wymiary - dł. x szer. x wys. 594 x 546 x 559 mm

Rozstaw blach 60 mm

Waga

6 kg

Artykuł

XWKRT-06HS-M



Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowa przy ustawieniu pieca na podłodze.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 594 x 546 x 150 mm

Waga

4 kg

Artykuł

XWKRT-00HS-F



Kółka z hamulcem

Pozwalają na ułatwienie czyszczenia. Składa się z 2 kółek z hamulcami, 2 kółek bez hamulców i łańcuchów do mocowania do ściany. Kółka muszą być zainstalowane na podstawie.

Wymiary - wys. 110 mm

Kompatybilny z

Podstawa,
LIEVOX

Artykuł

XUC012



Nóżki do pieców

Nóżki do ustawienia pieca na podłodze.

Wymiary - wys. 100 mm

Artykuł

XUC025

Aksesoria 460x330



Zestaw dźwiękowy

Wzmocniony sygnał dźwiękowy sygnalizujący koniec podgrzewania i gotowania.

Artykuł
XEC015

Akcesoria 600x400

Wózki na blachy



Wózek na blachy

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca odstawić i przewozić blachy

Pojemność	18 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	726 x 495 x 1700 mm
Rozstaw blach	80 mm	Waga	15 kg

Artykuł
XTB0005



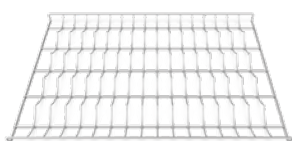
Wózek na blachy

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca odstawić i przewozić blachy

Pojemność	18 400x600	Wymiary - dł. x szer. x wys.	526 x 695 x 1700 mm
Rozstaw blach	80 mm	Waga	15 kg

Artykuł
XTB0003

Baking Essentials



BAGUETTE.GRID

Ruszt chromowany bardzo lekki- 5 wgłębień.

Wysokość	Artykuł
27 mm	GRP410



BAKE

Blacha aluminiowa. Możliwość zamówienia wielokrotności 2 sztuk.

Wysokość	Artykuł
15 mm	TG405



BAKE.BLACK

Aluminiowa blacha z powłoką nieprzywierającą. Możliwość zamówienia wielokrotności 2 sztuk.

Wysokość	Artykuł
15 mm	TG460



BAKE.SILICO

Aluminiowa blacha z powłoką silikonową.

Wysokość	Artykuł
9 mm	TG416



CHROMO.GRID

Ruszt płaski chromowany

Wysokość	Artykuł
8 mm	GRP405

Akcesoria 600x400



FAKIRO.GRILL

Aluminiowa blacha z powłoką nieprzywierającą. Dwie powłoki- płaska i ryflowana- do różnych sposobów gotowania.

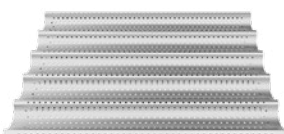
Wysokość	Artykuł
12 mm	TG465



FAKIRO™

Blacha aluminiowa. Dwie powłoki- płaska i ryflowana- do różnych produktów.

Wysokość	Artykuł
12 mm	TG440



FORO.BAGUETTE

Blacha aluminiowa mikroperforowana- 5 wgłębień.

Wysokość	Artykuł
34 mm	TG445



FORO.BAGUETTE.BLACK

Blacha aluminiowa mikroperforowana z powłoką nieprzywierającą- 5 wgłębień.

Wysokość	Artykuł
34 mm	TG435



FORO.BAKE

Aluminiowa blacha mikroperforowana. Możliwość zamówienia wielokrotności 2 sztuk.

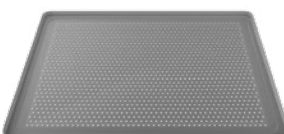
Wysokość	Artykuł
15 mm	TG410



FORO.BLACK

Aluminiowa blacha mikroperforowana z powłoką nieprzywierającą. Możliwość zamówienia wielokrotności 2 sztuk.

Wysokość	Artykuł
15 mm	TG430



FORO.SILICO

Aluminiowa blacha mikroperforowana z powłoką silikonową.

Wysokość	Artykuł
9 mm	TG415

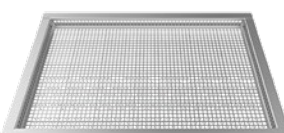


STEEL.BAKE

Blacha ze stali nierdzewnej.

Wysokość	Artykuł
20 mm	TG450

Cooking Essentials



STEAM&FRY

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej do smażenia i gotowania na parze.

Wysokość	Artykuł
30 mm	GRP420

Akcesoria 460x330

Baking Essentials



BAGUETTE.GRID

Extra-light chromium plated grid - 4 channels.

Height	Item
32 mm	GRP310



BAKE

Aluminium tray. It can only be ordered in multiples of 2 pieces.

Height	Item
11 mm	TG305



BAKE.BLACK

Non-stick aluminium tray. It can only be ordered in multiples of 2 pieces.

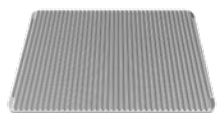
Height	Item
11 mm	TG370



CHROMO.GRID

Flat chromium plated grid

Height	Item
8.5 mm	GRP305



FAKIRO™

Aluminium tray. Two surfaces - flat and ribbed - for different products.

Height	Item
12 mm	TG335



FORO.BAKE

Perforated aluminium tray. It can only be ordered in multiples of 2 pieces.

Height	Item
10 mm	TG310



FORO.BLACK

Non-stick perforated aluminium tray. It can only be ordered in multiples of 2 pieces.

Height	Item
10 mm	TG330



FORO.SILICO

Silicon coated non-stick perforated aluminium tray.

Height	Item
10 mm	TG314

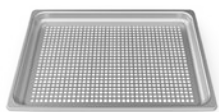


PAN.FRY

Non-stick enamelled tray for frying.

Height	Item
20 mm	TG350

Aksesoria 460x330



STEAM&FRY

Perforated stainless steel tray for steaming or frying

Height

30 mm

Item

GRP350



SPRAY&Rinse

Practical spray detergent to manually clean all kinds of oven. It degreases and removes all kind of dirt. One box contains n° 12 x 750 ml spray bottles. Trash the bottle once you have used the product. Only for ovens not equipped with integrated automatic washing system.

1 box

6 boxes

30 boxes

Item

DB1044

DB1044

DB1044

Internet of kitchen: produktywność 4.0



DATA DRIVEN COOKING

Data will be always accessible by smartphone or PC.

Data Driven Cooking controls and monitors oven operations in real time, highlighting waste and suggesting usage improvements to reduce consumption. It allows to create and share recipes from one oven to another even remotely.

Create, understand, improve.

Professional

Up to 5 connected ovens

- ✓ Cooking program management: creation, editing and sending to ovens
- ✓ Ovens management through group and map visualisation
- ✓ Documentation for HACCP compliance
- ✓ Real-time usage monitoring
- ✓ Push notifications
- ✓ Community with UNOX Recipe Book
- ✓ 3-day analytics data history

Enterprise

Unlimited connected ovens

- ✓ Cooking program management: creation, editing and sending to ovens
- ✓ Ovens management through group and map visualisation
- ✓ Documentation for HACCP compliance
- ✓ Real-time usage monitoring
- ✓ Push notifications
- ✓ Community with UNOX Recipe Book
- ✓ Full analytics data history
- ✓ Multi-account access management
- ✓ Unox service remote monitoring
- ✓ Technical support

Make the most of DDC Enterprise with add-ons

Enterprise add-on REST API

- ✓ Integration with third party software thanks to Cloud Rest API

Dbanie o naszą planetę to plan A

Ponad 30 piekarników z certyfikatem ENERGY STAR®.

Dlaczego piece Unox są tak wydajne?

Izolacja termiczna

Zastosowanie najlepszych materiałów izolacyjnych pozwala zminimalizować straty ciepła z komory gotowania na zewnątrz. Najlepsza wydajność gotowania w każdej sytuacji.

Sprawność silnika

Silniki w naszych piekarnikach ENERGY STAR® są zaprojektowane tak, aby nagrzewały się jak najmniej podczas każdego procesu gotowania, aby ograniczyć straty energii.

Inteligencja piekarnika

Niższe zużycie wody i energii elektrycznej podczas każdego procesu gotowania dzięki intuicyjnemu interfejsowi cyfrowemu i inteligentnej technologii. Gotuj wydajnie i zminimalizuj swój wpływ na środowisko.

Efektywność energetyczna

Szacunki obejmują wyłącznie bezpośrednie emisje wytwarzane przez piec. Emisje pośrednie można zredukować do zera, decydując się na zakup energii produkowanej ze źródeł odnawialnych.

Szacunek obliczony przy założeniu codziennego użytkowania (300 dni/rok) pieca:

6 lekkich załadunków pieczonego kurczaka (20% załadunku)

1 pełny załadunek pieczonych ziemniaków

3 pełne załadunki gotowania na parze

2 godziny pustego pieca w temperaturze 180°C

Szacunek obliczony przy założeniu następujących tygodniowych myć (42 tygodnie/rok):

1 długie mycie

1 średnie mycie



Kontakt



tel: 22 517 15 75
infolinia: 801 40 50 63



Stalgast sp. z o. o.
03-736, Plac Konesera 9
Warsaw



www.stalgast.com
E-mail:
stalvast@stalvast.com

20240527

