



## BAKERLUX SHOP.Pro™



ESPAÑOL

Para respetar el medio ambiente, hemos decidido digitalizar nuestros catálogos y sustituirlos por este folleto. Con esta elección hemos **reducido** el consumo de papel hasta **en un 95%**. Puedes descargar el catálogo completo en versión digital escaneando el código QR que se muestra aquí. ¿Necesita más información? Visita nuestro sitio web y habla con nosotros.



Configura tu horno  
BAKERLUX SHOP.Pro™  
en [unox.com](https://unox.com)

LI2738A0

## Cada detalle cuenta

Lo que ocurre antes y durante los procedimientos de cocción, las diferentes cantidades de carga, las propiedades de los alimentos que varían con las estaciones y las habilidades únicas de cada miembro de tu equipo.



## Hornos de convección



Los hornos de convección BAKERLUX SHOP.Pro™ GO y los hornos de convección con humedad BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH & LED garantizan un rendimiento de primera en todas las condiciones de trabajo, utilizando tecnologías inteligentes para dar un apoyo real al equipo de trabajo.

Los hornos BAKERLUX SHOP.PRO™ están disponibles en cuatro versiones para satisfacer todas las necesidades.



BAKERLUX SHOP.Pro™  
CAMILLA

Supermercados con  
departamento de pan



BAKERLUX SHOP.Pro™  
VITTORIA

Cafeterías o cadenas  
de comida rápida



BAKERLUX SHOP.Pro™  
ROSSELLA

Tiendas o obradores  
con espacio limitado



BAKERLUX SHOP.Pro™  
ELENA

Pequeñas cafeterías  
y bares de aperitivos

## Rendimiento Único

Las tecnologías inteligentes de Unox se han desarrollado para maximizar los resultados de su trabajo y garantizar una cocción perfecta.



**20**  
semi  
baguette  
**18 minutos**



**46**  
pasteles dulces  
de hojaldre  
**22 minutos**



**52**  
deliciosas  
galletas  
**16 minutos**



**48**  
fragrant  
croissants  
**20 minutos**



**120**  
pizzas  
de hojaldre  
**18 minutos**



**48**  
rollos de  
salchicha  
**21 minutos**

Los datos se refieren a una carga completa  
de 4 bandejas de 600x400

## Garantía Unox

La garantía ampliada LONG.Life4 es una prueba concreta de la fiabilidad de Unox y de la certeza de una inversión que dura. La activación de la garantía es sencilla.



**1.**  
Conecta el horno  
a Internet



**2.**  
Registra tu horno  
en [ddc.unox.com](https://ddc.unox.com)



**3.**  
Activa la **garantía LONG.Life4**  
en nuestra web [Unox.com](https://unox.com)



**4.**  
**4 años / 10.000 horas**  
sin preocupaciones

\*Consulta las condiciones de garantía de tu país en [unox.com](https://unox.com).  
Disponible solo para los modelos MASTER y TOUCH

# MASTER

BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER es la versión más avanzada de la gama SHOP.Pro™. Está equipada con una pantalla LCD táctil de 7", inteligencia arti icial y conexión a Internet.

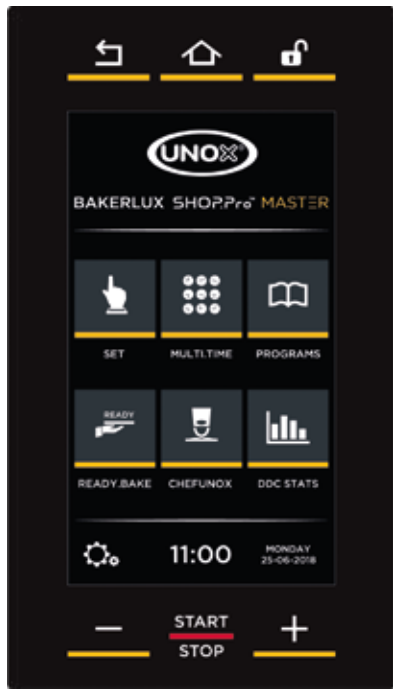
En la versión MASTER es posible instalar la campana Ventless o la campana Waterless y la fermentadora LIEVOX, que puede ser controlada desde la pantalla.

## Inteligente

Tecnología de punta para un **resultado impecable**.

## Confiable

**Resultados repetibles, rapidez** de ejecución y **ahorro** de energía.



- Pasos de cocción 9 pasos
- ADAPTIVE.Cooking Resultados perfectos. Siempre.
- Programas almacenables 896
- Humedad 0-20-40-60-80-100%
- AUTO.Soft Función de cocción delicada.
- Cocciones inteligentes CHEFUNOX MULTI.TIME
- Velocidad de la turbina 2 velocidades
- SMART.Preheating Precalentamiento inteligente
- Wi-Fi & Lan (accesorios opcionales)

# TOUCH

BAKERLUX SHOP.Pro™ en la versión TOUCH está equipado con una pantalla LCD de 2.4" que permite memorizar los programas de forma intuitiva a través de imágenes".

En la versión TOUCH es posible instalar la campana ventless, o la campana waterless.

## Preciso

**Resultados impecables** incluso en productos delicados.

## Intuitivo

**Programas** que pueden ser almacenados con imágenes.



- Pasos de cocción 9 pasos
- Programas almacenables 896
- Humedad 0-20-40-60-80-100%
- Velocidad de la turbina 2 velocidades
- Wi-Fi & Lan (accesorios opcionales)

# LED

El BAKERLUX SHOP.Pro™ en versión LED es un horno de convección que te da la posibilidad de añadir humedad durante el ciclo de cocción y tener una ventilación reducida.

En la versión LED es posible instalar la campana ventless con condensación de vapor y alto poder de filtración, o la campana waterless, que no requiere conexión hídrica.

## Concreto

Gestión de **procesos** de cocción **delicados y críticos**.

## Completo

**Ventilación y control** de la humedad.



- Pasos de cocción 9 pasos
- Programas almacenables 99
- Humedad 0-20-40-60-80-100%
- Velocidad de la turbina 2 velocidades

# GO

El BAKERLUX SHOP.Pro™ en la versión GO es un horno de convección incansable, que fue desarrollado específicamente para hornear croissants congelados o dorar pan precocido congelado.

Los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™ GO pueden ser equipados con una campana waterless, que no requiere una conexión hídrica.

## Essencial

**Cocciones sencillas** y sin olores.

## Fácil

Cocina a la **perfección**, siempre.



- Pasos de cocción 9 pasos
- Programas almacenables 99

# La más amplia gama de hornos de convección

|                                   |                |                |                |                |
|-----------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
|                                   |                |                |                |                |
| <b>Capacidad</b>                  | 10 600x400     | 6 600x400      |                |                |
| <b>Potencia</b>                   | 15,5 kW        | 10,3 kW        |                |                |
| <b>Dimensiones</b><br>(l x p x h) | 800x811x952 mm | 800x811x682 mm |                |                |
|                                   |                |                |                |                |
| <b>Capacidad</b>                  | 4 600x400      | 4 600x400      | 3 600x400      | 3 600x400      |
| <b>Potencia</b>                   | 6,9 kW         | 6,9 kW         | 3,5 kW         | 3,5 kW         |
| <b>Dimensiones</b><br>(l x p x h) | 800x811x502 mm | 800x811x500 mm | 800x811x427 mm | 800x811x425 mm |
|                                   |                |                |                |                |
| <b>Capacidad</b>                  | 4 460x330      | 4 460x330      | 3 460x330      | 3 460x330      |
| <b>Potencia</b>                   | 3,5 kW         | 3,5 kW         | 3 kW           | 3 kW           |
| <b>Dimensiones</b><br>(l x p x h) | 600x669x502 mm | 600x669x500 mm | 600x669x427 mm | 600x669x425 mm |