



BAKERLUX CLASSIC, BAKERLUX™ & CHEFLUX™



Настройте
свою печь
на unox.com

Аналоговая. Надёжная.
Незаменимая.

Узнайте больше
на unox.com

LI3558A0

Аналоговые печи для любого типа бизнеса.

Производительность и простота.

BAKERLUX CLASSIC, BAKERLUX™ и CHEFLUX™ — это печи Unox с аналоговым управлением, разработанные для адаптации к требованиям производительности любого бизнеса, от небольших кафе до крупных пекарен и столовых. Доступные в любых размерах, они обеспечивают надёжную и эффективную работу, максимальную простоту использования и лаконичный, интуитивно понятный дизайн.



BAKERLUX CLASSIC

Небольшие кафе и
мини-маркеты



BAKERLUX™

Пекарни с высокой
производительностью
и супермаркеты



CHEFLUX™

Кейтеринг, гастрономы и
столовые

Выпечка с BAKERLUX



90
шт.

Булочка
«Розетта»
16 минут



144
шт.

Песочное
печенье
16 минут



30
шт.

Полубагеты
18 минут



36
шт.

Пиццы
на противне
22 минут



48
шт.

Датская выпечка
с начинкой
20 минут



18
шт.

Бисквитные
торты
28 минут

Данные относятся к полной загрузке
из 6 противней BAKERLUX™ 600x400.

Приготовление с CHEFLUX



30
кг

Запечённый
картофель
30 минут



240
порций

Лазанья
болоньезе
40 минут



30
кг

Рис
на пару
25 минут



24
шт.

Жареные
цыплята
35 минут



36
кг

Шпинат
на пару
15 минут



300
порций

Нежный
гуляш
3 часа

Данные относятся к полной загрузке
из 12 противней GN 1/1 CHEFLUX™.



BAKERLUX CLASSIC

Конвекционные печи BAKERLUX CLASSIC и конвекционные печи с увлажнением предназначены для прилавков небольших предприятий, таких как мини-маркеты и небольшие кафе, которым необходимо предлагать ароматную выпечку с максимальной простотой.



Узнайте больше о BAKERLUX CLASSIC на unox.com

BAKERLUX™

Конвекционные печи с увлажнением BAKERLUX™ — идеальный выбор для пекарен и супермаркетов, которым требуется высокопроизводительная и надежная печь, сочетающая эффективность и простоту.



Узнайте больше о BAKERLUX™ на unox.com

CHEFLUX™

Пароконвектоматы CHEFLUX™ предназначены для предприятий с высоким объемом производства, таких как столовые, магазины деликатесов и кейтеринговые компании, которым необходимы максимальная универсальность, надёжность и простота использования.



Узнайте больше о CHEFLUX™ на unox.com

Конвекция

Конвекция с увлажнением

Включая модели со встроенной помпой для кухонь без подключения к воде

Конвекция с увлажнением

Пар

Код	XENA-03QS-MADN	XENA-03HS-MADN XENA-03HS-MADV XENA-03HS-MADP	XENA-04HS-MADN XENA-04HS-MADV XENA-04HS-MADP	XENA-03EU-MADN XENA-03EU-MADV XENA-03EU-MADP	XENA-04EU-EADV XENA-04EU-EADP XENA-04EU-EARP XENA-04EU-EARP	XENA-04EU-EADN
Вместимость	3 342x242	3 460x330	4 460x330	3 600x400	4 600x400	4 600x400
Мощность	3 kW	2,9 kW	2,9 kW	2,9 kW	5,8kW	4,9kW
Габариты (ш x г x в)	480x552x467 mm	600x612x467 mm	600x612x547 mm	800x752x515 mm	800x752x595 mm	800x752x595 mm
Тип открывания	Откидная	Откидная	Откидная	Откидная	Откидная / петля слева или справа	Откидная

Компактный

Полная мощность выпечки на минимальной площади.

Простота

Всего два регулятора для самого простого способа выпечки.

Plug & Bake

Независимо от оператора. Готовы к работе с первого дня.

Надёжность

Долговечность сочетается с стабильностью, выпечка за выпечкой.

Код	XB693 XB613G	XB893 XB813G	XB1083
Вместимость	6 600x400	10 600x400	16 600x400
Мощность	10,5 kW	29,7 kW	29,7 kW
Габариты (ш x г x в)	860x882x932 mm	860x882x1252 mm	913x997x1863 mm
Тип открывания	Петля слева	Петля слева	Петля слева

Надёжность

Простая технология, стабильная производительность.

Эффективность

Высокие объёмы для крупного производства.

Простое в использовании

Лёгкое управление благодаря интуитивным поворотным регуляторам.

Raum sparend

Максимальная универсальность на площади менее одного квадратного метра.

Производительность и простота.

Идеально подходит для крупного производства при минимальных габаритах.

Прочность

Практичность, надёжность и без излишеств.

Интуитивное

Удобный для пользователя дизайн для оптимизированных процессов.

Raum sparend

Максимальная универсальность при минимальных габаритах.