

UNOX BAKERLUX SHOP PRO CAMILLA LED 10x600x400mm



Bakerlux Shop Pro Camilla LED 10 bandejas 60 x 40 CODIGO; XEFT-10EU-ETLV

Calificación: Sin calificación

Precio

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

Tipo de apertura: De derecha a izquierda
Tipo de cierre: Cierre Manual
Distancia Entre Las Bandejas: 75mm
Frecuencia: 50/60mm
Voltaje: 400V-3N
Potencia Eléctrica: 15,5kW
Dimensiones WxDxH (mm) :800x611x402
Peso:96kg
Parámetros de cocción configurables:

3 pasos de cocción

tiempos: 0 a infinito

temperatura: 50-260C

humedad: 0-20-60-40-80-100%

turbina de 2 velocidades

Funciones rápidas

99 programas

Control de Fermentadora

LED: Añade humedad a las cocciones, elegante y minimalista

Los **BAKERLUX SHOP.Pro™** en versión **LED** son la primera respuesta a la necesidad de tener un horno de convección fácil de usar pero que también permita añadir la humedad durante el ciclo de cocción y tener una ventilación reducida para llevar a cabo incluso las cocciones más delicadas y críticas, como, por ejemplo, pan congelado de grandes dimensiones o pastelería congelada con base de hojaldre. La

posibilidad de controlar la fermentadora desde el panel de control permite la instalación en columnas que conforman auténticas estaciones de cocción.

Para los BAKERLUX SHOP.Pro™ en versión LED está disponible la campana Ventless de condensación de vapor con alto poder de filtración o la campana Waterless que no requiere suministro de agua

BAKERLUX SHOP.Pro™

Diseño moderno y rendimiento único.

BAKERLUX SHOP.Pro™ es la gama de hornos realizada para hornear productos de pastelería y panadería fresca y congelada en grandes espacios comerciales donde el ritmo es intenso y los volúmenes son elevados.

Cada error puede tener un alto coste y cada segundo es valioso. Los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™ son la síntesis de años de búsqueda y experiencia de UNOX en los obradores que producen pan en supermercados, pequeñas tiendas y restaurantes de comida rápida. Están diseñados para garantizar el mejor rendimiento en cada situación laboral y para que su uso sea intuitivo. Aprovechan las tecnologías más recientes e inteligentes para prestar apoyo de manera concreta al trabajo que se realiza en los puntos de venta y para adaptarse a cualquier entorno, tanto en el obrador como a la vista del cliente en la propia tienda.

Las versiones de 10, 6, 4 y 3 bandejas 600x400 son un punto de referencia para producciones de grandes cantidades, las versiones de 4 y 3 bandejas 460x330 se adaptan perfectamente incluso a tiendas u obradores que no tienen mucho espacio a su disposición. Gracias a la opción de crear columnas según la exigencia específica, se adaptan a cualquier entorno de uso. La posibilidad de elegir entre 4 diferentes versiones del panel de control multiplica las soluciones disponibles para que siempre puedas encontrar el BAKERLUX SHOP.Pro™ que mejor se adapta a tus exigencias.