

BAKERLUX SHOP.Pro

- Новая линейка оборудования, заменяющая собой конвекционные печи серии **Linemiss** с электронной панелью управления, а также печи серии **BakerLux** с электронной панелью управления.
- 4 версии печей, отличающиеся функциями и панелями управления.
- Новые технические решения.

ОБОЗНАЧЕНИЕ

XEFT-04EU-ELDV

1	2	3	4	5	6-7	8-9	10	11	12	13	14
Выпущенный продукт	Рынок	Семейство	Серия	-	Количество уровней	Тип противней	-	Тип подключения	Тип управления	Направление открывания двери	Тип подключения к воде
X	**E** (Europe)	**F** (Bakerlux)	**T**	**-**	**04**	**EU**(600 x 400)	**-**	**E**(Electric)	**L**(Led)	**D** (Down)	**V** (Solenoid valve)
					03	HS(Half Size)			G(Go)	R (Right)	P (Pump)
					06				M(Master)	L(Left)	N (None)
					10				T(Touch)		

ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

MASTER



XEFT-**-EM****

- 9 шагов + предразогрев
- 2 скорости вентилятора
- Всего 896 программ
- Adaptive.Cooking
- USB
- пароувлажнение
- максимальная температура 260°c
- Возможность присвоить программе название + фото при сохранении

TOUCH



XEFT-**-ET****

- 9 шагов + предразогрев
- 2 скорости вентилятора
- 99 ячеек программ
- USB
- пароувлажнение
- максимальная температура 260°c
- Возможность присвоить программе название + фото при сохранении

LED



XEFT-**-EL****

- 3 шага + предразогрев
- 2 скорости вентилятора
- 99 ячеек программ
- пароувлажнение
- максимальная температура 260°c

GO



XEFT-**-EGDN**

- 3 шага + предразогрев
- 1 скорость вентилятора
- 99 ячеек программ
- без пароувлажнения
- максимальная температура 260°c

	CAMILLA	VITTORIA	ROSSELLA	ELENA	ARIANNA	STEFANIA
						
Код печи	XEFT-10EU-EMRV XEFT-10EU-ETRV XEFT-10EU-ELRV XEFT-10EU-EGRN	XEFT-06EU-EMRV XEFT-06EU-ETRV XEFT-06EU-ELRV XEFT-06EU-EGRN	XEFT-04EU-EMRV XEFT-04EU-ETRV XEFT-04EU-ETDV XEFT-04EU-ELDV XEFT-04EU-EGDN	XEFT-03EU-EMRV XEFT-03EU-ETRV XEFT-03EU-ETDV XEFT-03EU-ELDV XEFT-03EU-EGDN	XEFT-04HS-EMRV XEFT-04HS-ETRV XEFT-04HS-ETDV XEFT-04HS-ELDV XEFT-04HS-EGDN	XEFT-03HS-EMRV XEFT-03HS-ETRV XEFT-03HS-ETDV XEFT-03HS-ELDV XEFT-03HS-EGDN
Уровни	10	6	4	3	4	3
Противни	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	460 x 330	460 x 330
Мощность	15,5 kW	10,3 kW	6,9 kW	3,45 kW	3,45 kW	2,95 kW
Напряжение	400V – 3FN/ 230V – 3F	400V – 3FN/ 230V – 3F	400V – 3FN/ 230V – 3F	230V – 1F	230 – 1F	230 – 1F
Габариты (WxDxH), мм	800 x 811 x 952	800 x 811 x 682	800 x 811 x 502	800 x 811 x 425	600 x 669 x 502	600 x 669 x 427
Вес, кг	96	72	57	46	39	36

АНАЛОГИ Linemiss



Dynamic



Matic



Classic



MASTER TOUCH LED GO



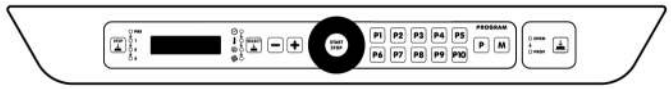


Linemiss	Bakerlux SHOP.Pro
XFT 110	XEFT-03HS-EGDN
XFT 115	XEFT-03HS-ETDV XEFT-03HS-ELDV
XFT 119	XEFT-03HS-ETRV XEFT-03HS-EMRV
XFT 130	XEFT-04HS-EGDN
XFT 135	XEFT-04HS-ETDV XEFT-04HS-ELDV
XFT 140	XEFT-04HS-ETRV XEFT-04HS-EMRV
XFT 180	XEFT-03EU-EGDN
XFT 188 XFT 185	XEFT-03EU-ETDV XEFT-03EU-ELDV
-	XEFT-03EU-EMRV XEFT-03EU-ETRV
XFT 190	XEFT-04EU-EGDN
XFT 195	XEFT-04EU-ETDV XEFT-04EU-ELDV
XFT 199 XFT 200	XEFT-04EU-ETRV XEFT-04EU-EMRV

АНАЛОГИ Bakerlux



Dynamic





MASTER TOUCH LED GO



Bakerlux	Bakerlux SHOP.Pro
XB695	XEFT-06EU-EGRN XEFT-06EU-ELRV XEFT-06EU-ETRV XEFT-06EU-EMRV
XB895	XEFT-10EU-EGRN XEFT-10EU-ELRV XEFT-10EU-ETRV XEFT-10EU-EMRV

АКСЕССУАРЫ



Вытяжной зонт

XEKHT-HCEU
XEKHT-ACEU

Стыковочный комплект

Расстоечный шкаф

XEKPT-08EU-C
XEKPT-10EU-C

Ножки и стенды

- Возможность установки водяной помпы, а также лотка для воды.
- Подключение к интернету для печей с панелью Master стандартно.
- Возможность подключения к интернету для печей с панелью Touch как дополнительная опция.
- Возможность продления гарантии до 4 лет при соблюдении условий программы Long.Life.4.
- Возможность установки пароконденсатора.

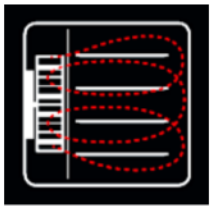
ТЕХНОЛОГИИ

AIR.Plus

Так как воздух является теплоносителем, его правильное распределение в камере играет важнейшую роль в процессе готовки.



Особое распределение воздушного потока



Идеальная циркуляция воздуха и распределение тепла в камере



Реверсивное вращение вентиляторов

STEAM.Plus

Применение увлажнения камеры значительно расширяет ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий. Подача влаги в камеру на первых минутах процесса выпечки способствует получению правильной внутренней структуры изделия и образованию внешней корочки.



Подача мощности на нагревательные элементы, когда она необходима



Оптимизированная подача воды на вентилятор



Влажность при температуре от 48°C до 260°C

UNOX®

INVENTIVE SIMPLIFICATION



FOLLOW US ON

#UnoxRussia
Unox.com