



**BAKERTOP MIND.Maps™**  
**BAKERLUX™**



# LISTE DES PRIX

À partir de: 12-2015



BAKERTOP MIND.Maps™

# BAKERTOP MIND.Maps™

## Équipements

■ Standard □ Optionnel – Non disponible

PLUS PLUS ONE

	PLUS	PLUS	ONE
<b>MODES DE CUISSON MANUELS</b>			
Cuisson à convection 30 °C - 260 °C	■	■	■
Cuisson mixte à vapeur et à convection 35 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 30% à 90%	■	■	■
Cuisson mixte avec humidité et à convection 48 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 10% à 20%	■	■	■
Cuisson à la vapeur 48 °C - 130 °C avec le système STEAM.Maxi™ 100%	■	■	■
Cuisson avec extraction d'humidité 30°C - 260 °C avec le système DRY.Maxi™ allant de 10% à 100%	■	■	■
Sonde à cœur	–	–	■
Cuisson avec Delta T avec la sonde à cœur	■	■	■
Sonde à cœur MULTI.Point	■	■	–
Sonde à cœur pour les produits sous-vide	□	□	□
<b>PROGRAMMATION AVANCÉE ET CUISSONS AUTOMATIQUES</b>			
La technologie MIND.Maps™ : Dessinez vos processus de cuissons à l'infini en un simple geste	■	■	■
PROGRAMME: stockez jusqu'à 256 programmes	■	■	■
PROGRAMME: attribuez un nom et une image pour les programmes enregistrés	■	■	■
PROGRAMME: sauvegardez le nom de la recette par écrit (dans toutes les langues)	■	■	■
CHEF.UNOX: sélectionnez le mode de cuisson, le type de denrées, sa taille et le résultat de cuisson désiré, puis commencez la cuisson	■	■	–
MULTI.Time: la technologie qui vous permettra de gérer jusqu'à 10 minuteriers pour cuire différents produits en même temps	■	■	–
MISE.EN.PLACE : la technologie qui vous permettra de synchroniser le chargement des aliments dans la chambre de cuisson et de les sortir en même temps	■	■	–
<b>DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON</b>			
Le système AIR.Maxi™: plusieurs ventilateurs avec inversion de la rotation	■	■	■
Le système AIR.Maxi™: 4 vitesses différentes programmables	■	■	■
Le système AIR.Maxi™: 4 modalités semi-statiques de cuisson programmables	■	■	■
<b>GESTION DU CLIMAT AU SEIN DE LA CHAMBRE DE CUISSON</b>			
Le système DRY.Maxi™: grande capacité d'extraction de l'humidité, programmable par l'utilisateur	■	■	■
Le système DRY.Maxi™: cuisson avec extraction d'humidité 30 - 260 °C	■	■	■
Le système STEAM.Maxi™: cuisson à la vapeur 35 °C - 130 °C	■	■	■
Le système STEAM.Maxi™: combinaison entre l'air humide et l'air sec 35 °C - 260 °C	■	■	■
Technologie Steam.BOOST: augmente la production de vapeur de 45% pour 2 minutes	□	–	–
ADAPTIVE.Cooking™ technologie: identifie l'optimisation des processus de cuisson et ajuste automatiquement ses paramètres pour un résultat de cuisson parfait	■	■	–
ADAPTIVE.Cooking™ technologie: une pièce ou pleine charge, même résultat	■	■	–
ADAPTIVE.Cooking™ technologie: capteur d'humidité et réglage du climat automatique	■	■	–
<b>MAXI.LINK</b>			
La technologie MAXI.Link: permet de superposer fours et accessoires sur une seule colonne pour optimiser l'espace dans votre cuisine	■	■	■
<b>ISOLATION THERMALE ET SÉCURITÉ</b>			
Le système Protek.SAFE™: un maximum d'efficacité thermique et de sécurité de travail (vitre de la porte et surfaces extérieures froides)	■	■	■
Le système Protek.SAFE™: arrêt du ventilateur, pour réduire la perte d'énergie, en cas d'ouverture de la porte	■	–	■
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire	■	–	■
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire	–	■	–
Protek.SAFE™ PLUS: porte triple vitrage	■	■	–
<b>LA PERFORMANCE DES BRÛLEURS HAUTE PRESSION</b>			
Technologie Spido.GAS™: prédisposition pour raccordement alimentation gaz G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	–	■	–
Système Spido.GAS™ : échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique	–	■	–
Système Spido.GAS™ : échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz	–	■	–
<b>LAVAGE AUTOMATIQUE</b>			
Rotor.KLEAN™: 4 programmes de lavage automatique avec système de contrôle de présence du détergent et de l'eau	■	■	■
Rotor.KLEAN™: réservoir de détergent intégré dans le four	■	■	■
<b>PORTE BREVETÉE</b>			
Les charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée	■	■	■
Porte réversible, même après installation	□	□	□
Trois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180°	■	■	■
<b>FONCTIONS ANNEXES</b>			
Température de préchauffement jusqu'à 260°C réglable par l'utilisateur pour chaque programme	■	■	■
Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à cœur n'est pas utilisée)	■	■	■
Maintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD»	■	■	■
Fonction continue «INF»	■	■	■
Visualisation de la programmation des données en temps réel des températures de la chambre de cuisson et de la sonde multi point, de l'humidité et de la vitesse de ventilation	■	■	■
Unité de température en °C ou en °F	■	■	■
<b>DÉTAILS TECHNIQUES</b>			
Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 pour l'hygiène et la facilité de nettoyage	■	■	■
Illumination chambre de cuisson grâce à des lumières LED extérieures	■	■	■
Carte de contrôle MASTER.Touch	■	■	■
Serrure de la porte en fibre de carbone très résistant	■	■	■
Égouttoir accroché à la porte avec un drainage continu, même quand la porte est ouverte	■	■	■
Égouttoir à grande capacité de récolte pouvant être connecté à un système de drainage	■	■	■
Poids peu important – Structure importante utilisant des matériaux innovants	■	■	■
Interrupteur de contact porte sans contact	■	■	■
Seconde serrure de sécurité	□	□	□
Système d'auto-détection des problèmes ou cassures	■	■	■
Thermostat de contrôle	■	■	■
Ouverture de la vitre intérieure possible pour faciliter le nettoyage de la porte	■	■	■
Support grilles en acier plié en L	■	■	■

# FOURS MIXTES BAKERTOP MIND.Map<sup>TM</sup>.

16 600X400 PLUS & ONE



16 600x400	PLUS	PLUS	ONE
Modèle	XEBC-16EU-EPR	XEBC-16EU-GPR	XEBC-16EU-E1R
Distance entre niveaux	80 mm	80 mm	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N	230 V - 1N	400 V - 3N
Puissance électrique	35 kW	2,2 kW	29,3 kW
Puissance gaz nominale max.	-	G20, G30, G31: 34 kW / G25, G25.1: 33 kW	-
Dimensions LxPxH (mm)	882x1043x1866	882x1043x1866	882x1043x1866
Poids	185 kg	210 kg	185 kg
<b>PRIX</b>	<b>15 000,00 €</b>	<b>16 200,00 €</b>	<b>11 000,00 €</b>

Chariot inclu.

Personnalisation du chariot: la capacité et la distance entre niveaux peuvent être personnalisées sur demande. Minimum de commande: 2 chariots. Prix supplémentaire par chariot: 100,00 €

Ferrage à droite: XEBC-16EU-EPL/ XEBC-16EU-GPL/ XEBC-16EU-E1L - Prix supplémentaire 300,00 €

# ACCESSOIRES BAKERTOP MIND.Map<sup>TM</sup>.

16 600X400 PLUS & ONE



Étuve chauffante/fermentation avec contrôle BakerTouch intégré  
Voltage: 230 V- 1N  
Fréquence: 50 / 60 Hz  
Puissance électrique: 2,4 kW  
Température maximum: 50 °C  
Dimensions: 866x950x1879 LxPxH mm  
Poids: 100 Kg

Art.: XEBPC-16EU-D **3 650,00 €**



Hotte avec condenseur de vapeur  
(Seulement pour fours électriques)  
Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz  
Puissance électrique: 100 W - Diamètre de sortie: 121 mm  
Flux d'air min.: 310 m<sup>3</sup>/h - Flux d'air max.: 390 m<sup>3</sup>/h  
Dimensions: 868x1159x240 LxPxH mm

Art.: XEAHC-HCFL **1 450,00 €**

Kit extension cheminée pour fours gaz



Art.: XUC071 **110,00 €**

Seconde serrure de sécurité



Art.: XUC002 **24,00 €**

Kit douche



Art.: XHC001 **126,00 €**



Étuve avec contrôle manuel  
Voltage: 230 V- 1N  
Fréquence: 50 / 60 Hz  
Puissance électrique: 2,4 kW  
Température maximum: 70 °C  
Dimensions: 866x950x1879 LxPxH mm  
Poids: 100 Kg

Art.: XEBPC-16EU-M **3 250,00 €**



Chariot  
Pour les modèles: XEBC-16EU-EPR/ XEBC-16EU-GPR/ XEBC-16EU-E1R/XEBPC-16EU-D/ XEBPC-16EU-M  
Capacité: 16 600x400  
Distance entre niveaux: 80 mm  
Dimensions: 730x555x1790 LxPxH mm  
Poids: 25 Kg

Art.: XEBTC-16EU **1 380,00 €**

Personnalisation du chariot  
La capacité et la distance entre niveaux peuvent être personnalisées sur demande. Minimum de commande: 2 chariots.  
Prix supplémentaire par chariot: 100,00 €

UNOX.Link avec sonde sous vide super fine



Art.: XEC004 **330,00 €**



Steam.BOOST  
Technologie Steam.BOOST: augmente la production de vapeur de 45% pour 2 minutes.  
Pour modèle: XEBC-16EU-EPR

Art.: XUC083 **600,00 €**

# FOURS MIXTES BAKERTOP MIND.Maps™.

## 600X400 PLUS & ONE



10 600X400	PLUS	PLUS	ONE
Modèle	XEBC-10EU-EPR	XEBC-10EU-GPR	XEBC-10EU-E1R
Distance entre niveaux	80 mm	80 mm	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N	230 V - 1N	400 V - 3N
Puissance électrique	21 kW	1,4 kW	14,9 kW
Puissance gaz nominale max.	-	G20, G25, G25.1, G30, G31: 25 kW	-
Dimensions LxPxH (mm)	860x957x1163	860x957x1163	860x957x1163
Poids	130 kg	145 kg	130 kg
<b>PRIX</b>	<b>8 600,00 €</b>	<b>9 200,00 €</b>	<b>6 500,00 €</b>

Ferrage à droite: XEBC-10EU-EPL/ XEBC-10EU-GPL/ XEBC-10EU-E1L - Prix supplémentaire 300,00 €  
 Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique. Prix supplémentaire 200,00 €



6 600X400	PLUS	PLUS	ONE
Modèle	XEBC-06EU-EPR	XEBC-06EU-GPR	XEBC-06EU-E1R
Distance entre niveaux	80 mm	80 mm	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N	230 V - 1N	400 V - 3N
Puissance électrique	14 kW	1 kW	9,9 kW
Puissance gaz nominale max.	-	G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW	-
Dimensions LxPxH (mm)	860x957x843	860x957x843	860x957x843
Poids	100 kg	110 kg	100 kg
<b>PRIX</b>	<b>6 100,00 €</b>	<b>6 600,00 €</b>	<b>4 550,00 €</b>

Ferrage à droite: XEBC-06EU-EPL/ XEBC-06EU-GPL/ XEBC-06EU-E1L - Prix supplémentaire 300,00 €  
 Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique. Prix supplémentaire 200,00 €



4 600X400	PLUS	ONE
Modèle	XEBC-04EU-EPR	XEBC-04EU-E1R
Distance entre niveaux	80 mm	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N	230 V - 1N / 400 V - 3N
Puissance électrique	10,6 kW	7,4 kW
Puissance gaz nominale max.	-	-
Dimensions LxPxH (mm)	860x957x675	860x957x675
Poids	85 kg	85 kg
<b>PRIX</b>	<b>4 350,00 €</b>	<b>3 650,00 €</b>

Ferrage à droite: XEBC-04EU-EPL/ XEBC-04EU-E1L - Prix supplémentaire 300,00 €  
 Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique. Prix supplémentaire 200,00 €

# ACCESSOIRES BAKERTOP MIND.Maps™.

## 600X400 PLUS & ONE

	<b>DeckTop</b> Avec contrôle <b>BakerTouch</b> intégré Capacité: 2 600x400 - Voltage: 400 V- 3N Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 5,7 kW Dimensions: 860x1150x400 LxPxH mm - Poids: 100 Kg <b>Art.: XEBDC-02EU-D 3 100,00 €</b>		<b>DeckTop</b> Contrôle digital seulement avec le panneau de contrôle <b>MASTER.Touch</b> Capacité: 2 600x400 - Voltage: 400 V- 3N Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 5,7 kW Dimensions: 860x1150x400 LxPxH mm - Poids: 100 Kg <b>Art.: XEBDC-02EU-C 2 600,00 €</b>
	<b>DeckTop</b> With <b>BakerTouch</b> integrated control Capacité: 1 600x400 - Voltage: 230 V- 1N Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 2,7 kW Dimensions: 860x880x400 LxPxH mm - Poids: 62 Kg <b>Art.: XEBDC-01EU-D 2 800,00 €</b>		<b>DeckTop</b> Contrôle digital seulement avec le panneau de contrôle <b>MASTER.Touch</b> Capacité: 1 600x400 - Voltage: 230 V- 1N Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 2,7 kW Dimensions: 860x880x400 LxPxH mm - Poids: 62 Kg <b>Art.: XEBDC-01EU-C 2 340,00 €</b>
	<b>Étuve chauffante/Fermentation</b> Capacité: 12 600x400 - Distance entre niveaux: 75 mm Voltage: 230 V- 1N Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 2,4 kW Température maximum: 50 °C Dimensions: 862x890x762 LxPxH mm - Poids: 45 Kg <b>Art.: XEBPC-12EU-C 1 750,00 €</b>		<b>Hotte avec condenseur de vapeur</b> (Seulement pour fours électriques) Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz Puissance électrique: 100 W Diamètre de sortie: 121 mm Flux d'air min.: 310 m³/h - Flux d'air max.: 390 m³/h Dimensions: 860x1145x240 LxPxH mm <b>Art.: XEBHC-HCEU 1 450,00 €</b>
	<b>Étuve chauffante/Fermentation</b> Capacité: 8 600x400 Distance entre niveaux: 75 mm - Voltage: 230 V- 1N Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 2,4 kW Température maximum: 50 °C Dimensions: 862x890x623 LxPxH mm - Poids: 42 Kg <b>Art.: XEBPC-08EU-C 1 650,00 €</b>		<b>Kit extension cheminée pour fours gaz</b> <b>Art.: XUC070 110,00 €</b>
	<b>Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés</b> Kit complet d'installation pour superposer deux fours <b>Art.: XEAQC-00E2-E 340,00 €</b>		<b>Placard neutre</b> Capacité: 8 600x400 - Distance entre niveaux: 57 mm Dimensions: 860x772x676 LxPxH mm Poids: 25 Kg <b>Art.: XWAEAC-08EF 900,00 €</b>
	<b>Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés</b> Kit complet d'installation pour superposer deux fours <b>Art.: XEAQC-00E2-G 340,00 €</b>		<b>Kit Potta-manuel pour placard neutre et piétement formant support haut ouvert</b> Pour les modèles: XWAEAC-08EF/ XWARC-00EF-H <b>Art.: XUC020 480,00 €</b>
	<b>UNOX.Det&amp;Rinse PLUS tank kit for MAXI.Link column:</b> <b>FOUR + DECKTOP + ÉTUVE CHAUFFANTE</b> <b>FOUR + SUPPORT INTERMÉDIAIRE + ÉTUVE CHAUFFANTE</b> <b>Art.: XUC060 162,00 €</b>		<b>Support intermédiaire</b> Dimensions: 860x817x309 LxPxH mm - Poids: 20 Kg <b>Art.: XEBIC-03EU 600,00 €</b>
	<b>Kit de superposition pour colonne MAXI.Link:</b> <b>DECKTOP + FOUR</b> Le kit comprend toutes les pièces et les connexions pour la superposition <b>Art.: XUC061 430,00 €</b>		<b>Piètement pour positionner le four sur le sol</b> Dimensions: 842x713x113 LxPxH mm <b>Art.: XWARC-00EF-F 300,00 €</b>
	<b>Kit de superposition pour colonne MAXI.Link:</b> <b>ÉTUVE CHAUFFANTE + DECKTOP (1 600x400) ou</b> <b>DECKTOP (1 600x400) + DECKTOP (1 600x400)</b> Le kit comprend toutes les pièces et les connexions pour la superposition <b>Art.: XUC062 430,00 €</b>		<b>Piètement formant support bas ouvert</b> Dimensions: 842x713x305 LxPxH mm <b>Art.: XWARC-00EF-L 350,00 €</b>
	<b>Kit de superposition pour colonne MAXI.Link:</b> <b>DECKTOP (2 600x400) + DECKTOP (2 600x400)</b> Le kit comprend toutes les pièces et les connexions pour la superposition <b>Art.: XUC063 430,00 €</b>		<b>Piètement formant support haut ouvert</b> Dimensions: 842x713x462 LxPxH mm - Poids: 9 Kg <b>Art.: XWARC-00EF-M 380,00 €</b>
	<b>Kit première installation four unique</b> Le kit contient une connexion décharge hydrique et siphon <b>Art.: XUC001 165,00 €</b>		<b>Piètement formant support haut ouvert</b> Dimensions: 842x713x752 LxPxH mm - Poids: 11 Kg <b>Art.: XWARC-00EF-H 500,00 €</b>
	<b>Supports latéraux pour plaques GN 1/1</b> Pour modèle: XEBC-04EU (Capacité: 4 GN 1/1- Distance entre niveaux: 80 mm) <b>Art.: XUC050 200,00 €</b>		<b>Support latéral</b> Pour modèle: Art.: XWARC-00EF-H Capacité: 7 600x400 - Distance entre niveaux: 60 mm - Poids: 3 Kg <b>Art.: XWALC-07EF-H 116,00 €</b>
	Pour modèle: XEBC-06EU (Capacité: 6 GN 1/1 - Distance entre niveaux: 80 mm) <b>Art.: XUC051 200,00 €</b>		<b>Kit roulettes avec chaînes de sécurité</b> Kit complet de 4 roulettes: 2 roulettes avec freins - 2 roulettes sans freins Pour les modèles: XEBPC-12EU-C/ XEBPC-08EU-C/ XWAEAC-08EF/ XEAEC-00EF-P/ XWARC-00EF-F/ XWARC-00EF-L/ XWARC-00EF-M/ XWARC-00EF-H <b>Art.: XUC010 220,00 €</b>
	Pour modèle: XEBC-10EU (Capacité: 10 GN 1/1 - Distance entre niveaux: 80 mm) <b>Art.: XUC052 200,00 €</b>		<b>Steam.BOOST</b> Technologie Steam.BOOST: augmente la production de vapeur de 45% pour 2 minutes Pour modèle: XEBC-04EU-EPR <b>Art.: XUC080 220,00 €</b>
	<b>Kit de réglage du drain</b> <b>Art.: XHC005 128,00 €</b>		Pour modèle: XEBC-06EU-EPR <b>Art.: XUC081 330,00 €</b>
	<b>Seconde serrure de sécurité</b> <b>Art.: XUC002 24,00 €</b>		Pour modèle: XEBC-10EU-EPR <b>Art.: XUC082 430,00 €</b>
	<b>UNOX.Link avec sonde sous vide super fine</b> <b>Art.: XEC004 330,00 €</b>		
	<b>Kit douchette</b> <b>Art.: XHC001 126,00 €</b>		



**BAKERLUX™**

# BAKERLUX™ Équipements

■ Standard □ Optionnel – Non disponible

	<i>Dynamic</i>	<i>Manual</i>
<b>MODALITE DE CUISSON</b>		
Cuisson à Convection avec température variable de 30 °C à 260 °C	■	■
Cuisson à Convection + Humidité avec température variable de 48 °C à 260 °C	■	■
Température maximum de pre-chauffage à 260° C	■	■
<b>DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON</b>		
Technologie AIR.Plus: turbines à inversion de sens de rotation	■	■
Technologie AIR.Plus: 2 vitesses de flux d'air dans la chambre, configurables par l'utilisateur	■	■
<b>GESTION DU CLIMA DANS LA CHAMBRE DE CUISSON</b>		
Technologie DRY.Plus: extraction rapide de l'humidité dans la chambre de cuisson	■	■
Technologie STEAM.Plus: introduction de l'humidité variable de 20 à 100 % configurable par le contrôle électronique	■	–
Technologie STEAM.Plus: introduction manuelle de l'humidité	–	■
<b>BRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE</b>		
Système Spido.GAS™: prédisposition pour raccordement alimentation gaz G20 / G25 / G30 / G31 (seulement pour les modèles gaz)	–	■
Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique (seulement pour les modèles gaz)	–	■
Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz (seulement pour les modèles gaz)	–	■
<b>FONCTIONS AUXILIAIRES</b>		
99 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 3 étapes de cuisson + préchauffer	■	–
Technologie Protek.SAFE™: efficacité thermique et sécurité du lieu de travail (surface et vitre extérieure froides)	■	■
Visualisation du temps nécessaire pour la fin du programme de cuisson configuré	■	■
Fonctionnement continu «INF»	■	■
Visualisation de la valeur nominale de la température de la chambre	■	–
Fonction COOL pour la baisse de la température de la chambre	■	–
Unité de température en °C ou en °F	■	–
<b>PORTE BREVETE</b>		
Charnières de porte réalisées en tecno polymère à haute résistance et auto lubrifiant (pour porte à ouverture latérale)	■	■
Porte réversible, même après l'installation (pas pour les modèles 16 600x400)	■	■
Positions d'arrêt de la porte à 60°-120°-180°	■	■
<b>DETAILS TECHNIQUE</b>		
Chambre en acier inox AISI 304 à haute résistance avec bords arrondis pour une hygiène et nettoyage maximales	■	■
Eclairage à LED intégré dans la porte (seulement pour les modèles 16 600x400)	–	■
Eclairage de la chambre à travers lampes halogènes (seulement pour les modèles 10 et 6 600x400)	■	■
Pivot de poignée en fibre de carbone anti ruptures	■	■
Vitre intérieur porte ouvrable pour faciliter le nettoyage	■	■
Supports pour les plaques en tôle pliée à L	■	■
Structure light weight - heavy duty avec utilisation de matériaux innovants	■	■
Système d'auto-détection des problèmes ou cassures	■	–
Porte USB et LAN	□	–
Limiteur de température de sécurité	■	■

# FOURS BAKERLUX™.

## 600x400 *Dynamic*



### 10 600x400



Modèle	<b>XB 895</b>
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N
Puissance électrique	15,8 kW
Dimensions LxPxH (mm)	860x882x1250
Poids	112 kg
<b>PRIX</b>	<b>4 500,00 €</b>

Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique: Prix supplémentaire 200,00 €



### 6 600x400



Modèle	<b>XB 695</b>
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N
Puissance électrique	10,5 kW
Dimensions LxPxH (mm)	860x882x930
Poids	80 kg
<b>PRIX</b>	<b>3 100,00 €</b>

Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique: Prix supplémentaire 200,00 €

# ACCESSOIRES BAKERLUX™.

## 600x400



**Étuve de fermentation**  
Version *Dynamic* contrôle digitale  
Capacité: 12 600x400  
Distance entre niveaux: 75 mm  
Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz  
Puissance électrique: 2,4 kW  
Température max: 50 °C  
Dimensions: 862x890x805 LxPxH mm - Poids: 38 Kg

Art.: XL 415 **1 650,00 €**



**Étuve avec contrôle manuel**  
Capacité: 12 600x400  
Distance entre niveaux: 75 mm  
Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz  
Puissance électrique: 2,4 kW  
Température max: 70 °C  
Dimensions: 862x890x805 LxPxH mm  
Poids: 38 Kg

Art.: XL 413 **1 650,00 €**



**Hotte avec condenseur de vapeur**  
Version *Dynamic* contrôle digitale  
Voltage: 230 V- 1N  
Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 200 W  
Diamètre de sortie: 121 mm  
Flux d'air min.: 550 m3/h  
Flux d'air max.: 750 m3/h  
Dimensions: 860x1028x297 LxPxH mm

Art.: XC 418 **1 490,00 €**



**Kit première installation four unique**  
Le kit contient une connexion décharge hydrique et siphon.

Art.: XUC001 **165,00 €**



Kit douche

Art.: XC 208 **126,00 €**



**Placard neutre**  
Capacité: 7 600x400  
Distance entre niveaux: 57 mm  
Dimensions: 860x772x676 LxPxH mm  
Poids: 25 Kg

Art.: XR 258 **1 520,00 €**



**Piètement formant support haut ouvert**  
Dimensions: 842x665x692 LxPxH mm  
Poids: 11 Kg

Art.: XR 168 **410,00 €**



**Support latéral - Kit pour les stands**  
Pour modèle: XR 168  
Capacité: 7 600x400  
Distance entre niveaux: 60 mm  
Poids: 3 Kg

Art.: XR 727 **116,00 €**



**Kit roulettes avec chaînes de sécurité**  
Pour les modèles: XL 415/ XL 413/ XR 258/ XR 168  
Kit complet de 4 roulettes:  
2 roulettes avec freins - 2 roulettes sans freins

Art.: XUC010 **220,00 €**

# FOURS BAKERLUX™.

## 600x400 *Manual*



Chariot inclu.

### 16 600x400



Modèle	<b>XB 1083</b>
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N
Puissance électrique	29,7 kW
Dimensions LxPxH (mm)	866x997x1863
Poids	177 kg
<b>PRIX</b>	<b>8 800,00 €</b>

### 10 600x400



Modèle	<b>XB 893</b>	<b>XB 813 G</b>
Distance entre niveaux	80 mm	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N	230 V - 1N
Puissance électrique	15,8 kW	1 kW
Puissance gaz nominale max.	-	G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW
Dimensions WxDxH (mm)	860x882x1250	860x882x1464
Poids	112 kg	134 kg
<b>PRIX</b>	<b>4 200,00 €</b>	<b>5 300,00 €</b>



Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique: Prix supplémentaire 200,00 €

### 6 600x400



Modèle	<b>XB 693</b>	<b>XB 613 G</b>
Distance entre niveaux	80 mm	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N	230 V - 1N
Puissance électrique	10,5 kW	0,7 kW
Puissance gaz nominale max.	-	G20, G30: 17,5 kW / G25: 14,6 kW
Dimensions WxDxH (mm)	860x882x930	860x882x1144
Poids	80 kg	108 Kg
<b>PRIX</b>	<b>2 900,00 €</b>	<b>3 850,00 €</b>



Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique: Prix supplémentaire 200,00 €

# ACCESSOIRES BAKERLUX™.

## 600x400



**Étuve avec contrôle manuel**  
Voltage: 230 V- 1N  
Fréquence: 50 / 60 Hz  
Puissance électrique: 2,4 kW  
Température max: 70 °C  
Dimensions: 866x950x1879 LxPxH mm  
Poids: 100 Kg

Art.: XL 1003 **3 250,00 €**



**Chariot**  
Pour les modèles: XB 1083/ XL 1003  
Capacité: 16 600x400  
Distance entre niveaux: 80 mm  
Dimensions: 730x555x1790 LxPxH mm - Poids: 25 Kg

Art.: XCB 1001 **1 400,00 €**

**Personnalisation du chariot**  
La capacité et la distance entre niveaux peuvent être personnalisées sur demande.  
Minimum de commande: 2 chariots. Prix supplémentaire par chariot: 100,00 €



**Étuve avec contrôle manuel**  
Capacité: 12 600x400  
Distance entre niveaux: 75 mm  
Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz  
Puissance électrique: 2,4 kW  
Température max: 70 °C  
Dimensions: 862x890x805 LxPxH mm - Poids: 38 Kg

Art.: XL 413 **1 650,00 €**



**Kit première installation four unique**  
Le kit contient une connexion décharge hydrique et siphon.  
(Pas pour les modèles 16 600x400)

Art.: XUC001 **165,00 €**



**Kit douchette**

Art.: XC 208 **126,00 €**



**Placard neutre**  
Capacité: 7 600x400  
Distance entre niveaux: 57 mm  
Dimensions: 860x772x676 LxPxH mm  
Poids: 25 Kg

Art.: XR 258 **1 520,00 €**



**Piètement formant support haut ouvert**  
Dimensions: 842x665x692 LxPxH mm  
Poids: 11 Kg

Art.: XR 168 **410,00 €**



**Support latéral – Kit pour les stands**  
Pour modèle: XR 168  
Capacité: 7 600x400  
Distance entre niveaux: 60 mm  
Poids: 3 Kg

Art.: XR 727 **116,00 €**



**Kit roulettes avec chaînes de sécurité**  
Pour les modèles: XL 413/ XR 258/ XR 168  
Kit complet de 4 roulettes:  
2 roulettes avec freins – 2 roulettes sans freins

Art.: XUC010 **220,00 €**

## 600x400 BAKING ESSENTIALS

	<b>Bake</b> Plaque perforée en aluminium pour produits de pâtisserie et boulangerie 600x400x15 mm Minimum de commande: 2 pièces	<b>Art.: TG 410</b>	<b>25,00 €</b>
	<b>Black Bake</b> Plaque perforée anti-adhérente en aluminium pour produits de pâtisserie et boulangerie 600x400x15 mm	<b>Art.: TG 430</b>	<b>35,00 €</b>
	<b>FAKIRO™</b> Plaque à surface plane en aluminium - à rainures pour pizza et fougasse 600x400 mm	<b>Art.: TG 440</b>	<b>118,00 €</b>
	<b>Baguette</b> Grille chromée 5 rangées pour baguettes précuites 600x400 mm	<b>Art.: GRP 410</b>	<b>24,00 €</b>
	<b>Black Baguette</b> Plaque perforée anti-adhérente en aluminium 5 rangées pour baguettes fraîches 600x400 mm	<b>Art.: TG 435</b>	<b>52,00 €</b>
	<b>Baguette</b> Plaque perforée en aluminium 5 rangées pour baguettes précuites 600x400 mm	<b>Art.: TG 445</b>	<b>40,00 €</b>

## 600x400 COOKING ESSENTIALS

	<b>Pollo</b> Grille INOX pour griller 10 poulets 600x400 mm	<b>Art.: GRP 430</b>	<b>128,00 €</b>
	<b>Pollo-Grill</b> Grille INOX pour griller 4 poulets crapaudine 600x400 mm	<b>Art.: GRP 425</b>	<b>102,00 €</b>

## 600x400 PLAQUES & GRILLES

	<b>Plaque aluminium</b> 600x400x15 mm Minimum de commande: 2 pièces	<b>Art.: TG 405</b>	<b>21,00 €</b>
	<b>Plaque INOX</b> 600x400x20 mm	<b>Art.: TG 450</b>	<b>64,00 €</b>
	<b>Grille chromée</b> 600x400 mm	<b>Art.: GRP 405</b>	<b>16,00 €</b>

## ACCESSOIRES POUR LES PLAQUES

	<b>Chariot porte-plaques</b> Capacité: 18 400x600 Distance entre niveaux: 80 mm Dimensions: 526x695x1700 LxPxH mm Poids: 15 Kg	<b>Art.: XTB0003</b>	<b>820,00 €</b>
	<b>Chariot porte-plaques</b> Capacité: 18 600x400 Distance entre niveaux: 80 mm Dimensions: 726x495x1701 LxPxH mm Poids: 15 Kg	<b>Art.: XTB0005</b>	<b>820,00 €</b>

## UNOX.Care Program.

	<b>UNOX.Pure-RO</b> Le système UNOX.Pure-RO XHC002 utilise la technologie de filtrage de l'eau à osmose inversé pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau permettant de protéger la chambre de cuisson de toute forme de corrosion et dépôt calcaire. Le système UNOX.Pure-RO filtre les ions métalliques éventuels comme le plomb, le cuivre et les particules solides. Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 230 W - Dimensions: 230x540x445 LxPxH mm - Poids: 16 Kg	<b>Art.: XHC002</b>	<b>1 200,00 €</b>
	<b>Cartouche de remplacement UNOX.Pure-RO</b>	<b>Art.: XHC006</b>	<b>220,00 €</b>
	<b>UNOX.Pure</b> Le système de filtrage XHC003 améliore la qualité de l'eau réduisant considérablement la dureté des carbonates, évitant les dépôts de calcaire à l'intérieur du four. Le contrôle MASTER.Touch des fours BAKERTOP MIND.Maps™ permet de contrôler aussi la quantité d'eau filtrée du système UNOX.Pure et signale automatiquement quand il faut remplacer le filtre, en optimisant ainsi son utilisation. En cas d'installation de XHC003 avec BAKERLUX™, le kit réduction JG 8-10 mm (KEL1055A ) se rend nécessaire.	<b>Art.: XHC003</b>	<b>222,00 €</b>
	<b>Cartouche de remplacement pour le système de filtrage UNOX.Pure</b>	<b>Art.: XHC004</b>	<b>148,00 €</b>

## DET&Rinse (Lavage)

	<b>DET&amp;Rinse PLUS</b> Pour fours BAKERTOP MIND.Maps™ Doublement concentré (10 l DET&Rinse PLUS = 18 l détergent pour four traditionnel) UN 1814, 8, II - ADR LIMITED QUANTITY 1 lt x 10 Carton de 10 bidons x 1 lt	<b>Art.: DB 1015</b>	<b>75,00 €</b>
	<b>DET&amp;Rinse™</b> Pour fours BAKERTOP S5E UN 1814, 8, III - ADR LIMITED QUANTITY 5 lt x 2 Carton de 2 bidons x 5 lt	<b>Art.: DB 1016</b>	<b>55,00 €</b>

### LONG Life4!

(\*Instructions sur le site [www.unox.com](http://www.unox.com)).

#### LONG.Life4

Unox vous offre la possibilité de prolonger la garantie jusqu'à 4 ans ou 10.000 heures de fonctionnement sur les pièces de rechange. Le programme LONG.Life4™ est la démonstration la plus concrète de la qualité et de la fiabilité de la gamme BAKERTOP MIND.Maps™. L'activation de la garantie LONG.Life4™ est simple. Il vous suffit de connecter le four BAKERTOP MIND.Maps™ ONE au kit prévu et de l'enregistrer sur le site internet Unox. Le modèle de four PLUS est prédisposé pour une connexion internet (ethernet) et vous permet de vous enregistrer directement depuis votre écran de contrôle. Pour chaque modèle, les kits de connexions WiFi ou 3G sont disponibles.

#### ACCESSOIRES POUR FOURS BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS:

Art.: XEC006	Kit pour connexion WiFi	<b>220,00 €</b>
Art.: XEC007	Kit pour connexion 3G	<b>260,00 €</b>

#### ACCESSOIRES POUR FOURS BAKERTOP MIND.Maps™ ONE:

Art.: XEC001	Kit pour connexion Ethernet	<b>400,00 €</b>
Art.: XEC002	Kit pour connexion WiFi	<b>520,00 €</b>
Art.: XEC003	Kit pour connexion 3G	<b>560,00 €</b>



INVENTIVE SIMPLIFICATION



**INTERNATIONAL**

**UNOX S.p.A.**

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555

[info@unox.com](mailto:info@unox.com)

**EUROPE**

**ITALY**

**UNOX S.p.A.**

E-mail: [info@unox.it](mailto:info@unox.it)

Tel.: +39 049 86 57 513

**TURKEY**

**UNOX TURKEY**

E-mail: [info.tr@unox.com](mailto:info.tr@unox.com)

Tel.: +90 530 176 62 03

**CZECH REPUBLIC**

**UNOX DISTRIBUTION s.r.o.**

E-mail: [info.cz@unox.com](mailto:info.cz@unox.com)

Tel.: +420 241 940 000

**UNITED KINGDOM**

**UNOX UK Ltd**

E-mail: [info@unoxuk.com](mailto:info@unoxuk.com)

Tel.: +44 1252 851 522

**GERMANY**

**DUEX HANDELS GMBH**

E-mail: [info@unox-oefen.de](mailto:info@unox-oefen.de)

Tel.: +49 2951 98760

**PORTUGAL**

**UNOX PORTUGAL**

E-mail: [info.pt@unox.com](mailto:info.pt@unox.com)

Tel.: +351 918 228 787

**RUSSIAN COUNTRIES**

**UNOX RUSSIAN COUNTRIES**

E-mail: [info.ru@unox.com](mailto:info.ru@unox.com)

Tel.: +7 985 33 77 597

+7 915 397 48 38

**SPAIN**

**UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.**

E-mail: [info.es@unox.com](mailto:info.es@unox.com)

Tel.: +34 900 82 89 43

**FRANCE**

**UNOX FRANCE s.a.s.**

E-mail: [info@unox.fr](mailto:info@unox.fr)

Tel.: +33 4 78 17 35 39

**SCANDINAVIAN COUNTRIES**

**UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES**

E-mail: [info.se@unox.com](mailto:info.se@unox.com)

Tel.: +46 (0)768 716 422

**AMERICA**

**U.S.A. & CANADA**

**UNOX INC.**

E-mail: [infousa@unox.com](mailto:infousa@unox.com)

Tel.: +1 800 489 8669

**MEXICO**

**UNOX MEXICO**

E-mail: [info.mx@unox.com](mailto:info.mx@unox.com)

Tel.: +52 1555 4314 180

**ASIA**

**ASIA PACIFIC COUNTRIES**

**UNOX (ASIA) SDN. BHD**

E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)

Tel.: +603-58797700

**REPUBLIC OF SOUTH KOREA**

**UNOX KOREA**

E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)

Tel.: +82 10 4354 2856

**PHILIPPINES**

**UNOX PHILIPPINES**

E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)

Tel.: +63 998 541 3990

**U.A.E.**

**UNOX MIDDLE EAST DMCC**

E-mail: [info.uae@unox.com](mailto:info.uae@unox.com)

Tel.: +971 55 426 3167

**AFRICA**

**SOUTH AFRICA**

**UNOX SOUTH AFRICA**

E-mail: [info.sa@unox.com](mailto:info.sa@unox.com)

Tel.: +27 845 05 52 35

**OCEANIA**

**AUSTRALIA**

**UNOX AUSTRALIA PTY LTD.**

E-mail: [info@unoxaustralia.com.au](mailto:info@unoxaustralia.com.au)

Tel.: +61 3 9876 0803

L12186A7 - Imprimé: 11-2015  
Conditions de Vente: emballage inclus, hors TVA.  
Les photos utilisées dans ce catalogue ont un seul but démonstratif.

[www.unox.com](http://www.unox.com)

