



BAKERLUX
CLASSIC

Содержание

Введение
Цели проекта

0

1
03

Характеристики продукта
BAKERLUX CLASSIC

02

Позиционирование на
рынке

04

Ассортимент продукции и
артикулы Печи и аксессуары

05

Маркетинговые материалы
Сайт и брошюры

06

Вопросы

BAKERLUX
CLASSIC

Введение

01





LINEMICRO



LINEMISS

Цели проекта

Обновление технического и
эстетического дизайна (20 лет);

Сборочные стандарты и оптимизация
производственных затрат;

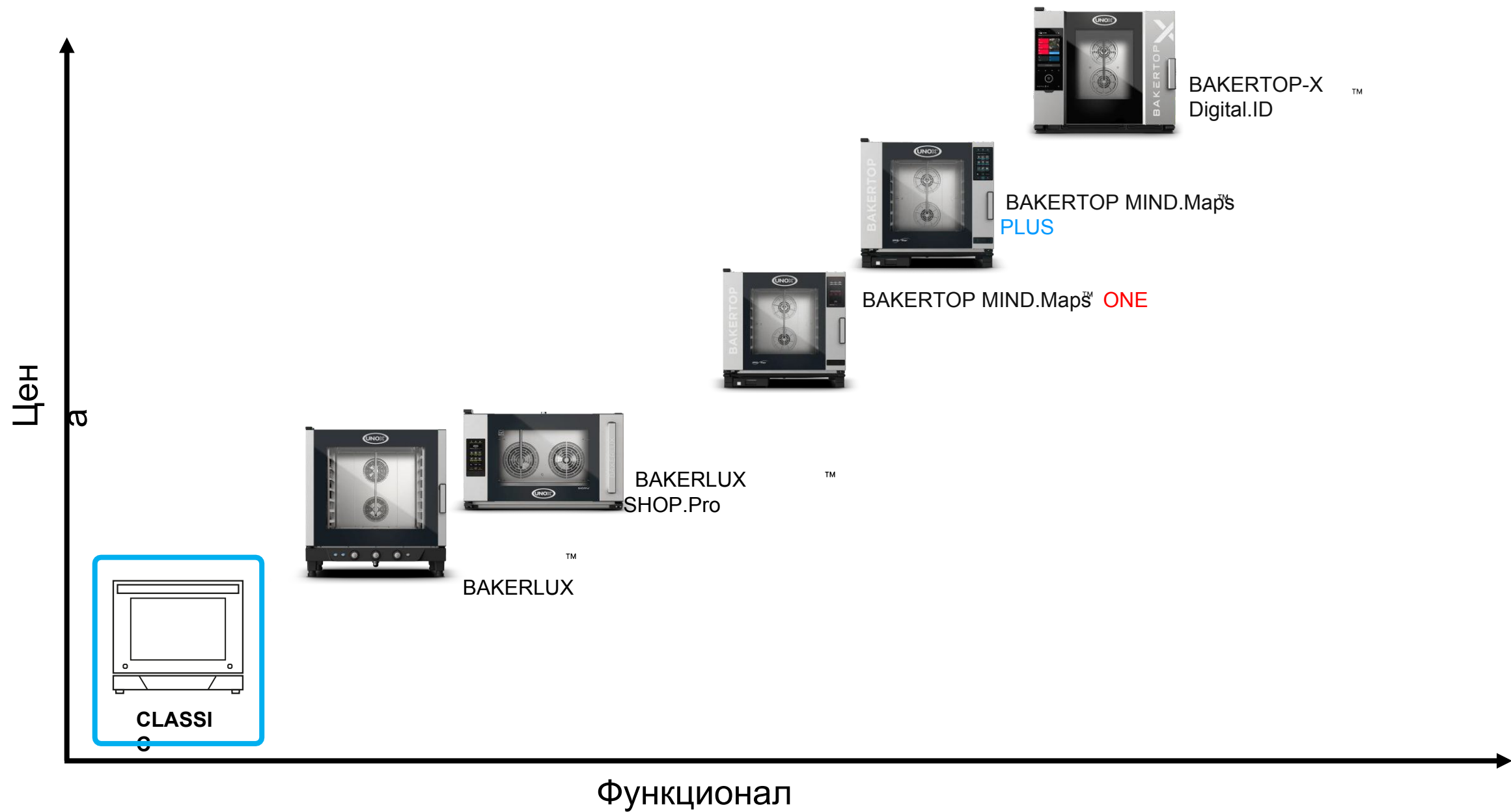
Улучшение качества выпечки

BAKERLUX
CLASSIC

Позиционирование на рынке

02





BAKERLUX
CLASSIC

Характеристика продукта

03



BAKERLUX
CLASSIC

Дизайн





LINEMICRO



LINEMISS

ДИЗАЙН | ПАНЕЛЬ
УПРАВЛЕНИЯ



ДИЗАЙН | ПАНЕЛЬ
УПРАВЛЕНИЯ



ДИЗАЙН | ПАНЕЛЬ
УПРАВЛЕНИЯ



Модель с пароувлажнением

ДИЗАЙН | ПАНЕЛЬ
УПРАВЛЕНИЯ



Модель без пароувлажнением

ДИЗАЙН | ДВЕРЬ



ДИЗАЙН | ДВЕРЬ



ДИЗАЙН | НОВЫЙ BAKERLUX CLASSIC

Lisa



Stefania



Arianna



Rossella



Roberta



Anna



Domenica 3T



Domenica 4T



ДИЗАЙН



ДИЗАЙН | РАССТОЙКА





CALDOBAKE
S3



CALDOBAKE
L3



CALDOBAKE
L4



CALDOBAKE
XL4

SPIDOCOOK |
CALDOBAKE



Сроки будут
определены позже.

BAKERLUX
CLASSIC

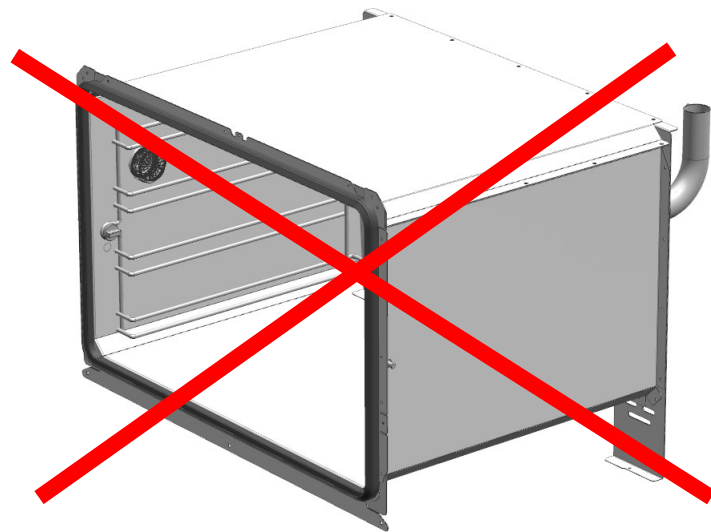
Камера приготовления



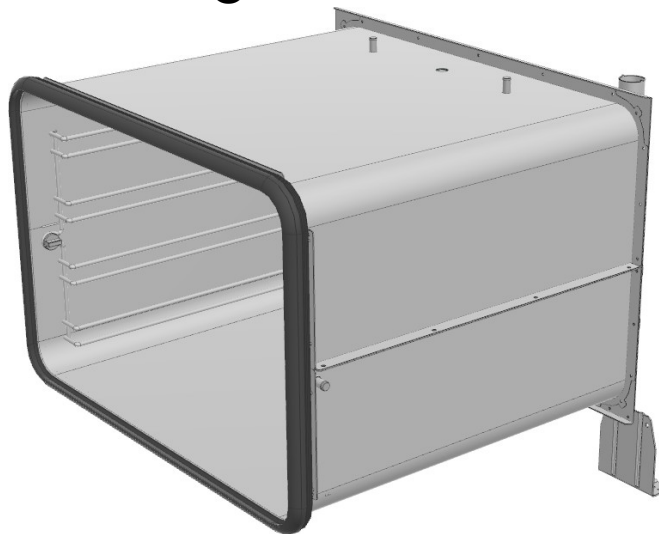
Новый стандарт

Классическая камера для выпечки имеет закругленные края, разработанные для **более быстрой и эффективной очистки.**

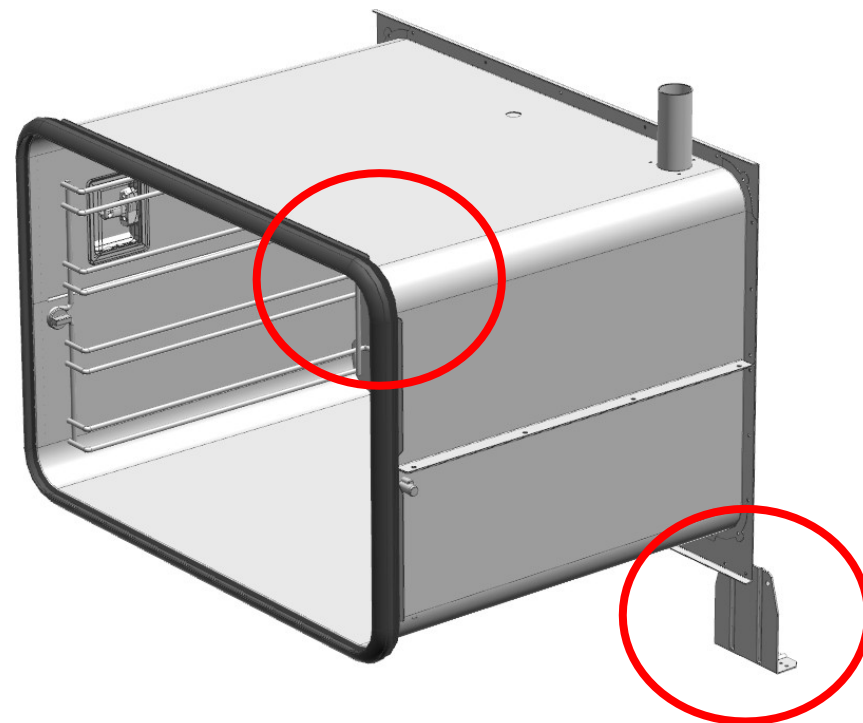
Штампованные опорные кронштейны обеспечивают превосходную **жесткость и долговечность печи.**



LINEMICR
O



LINEMIS
S



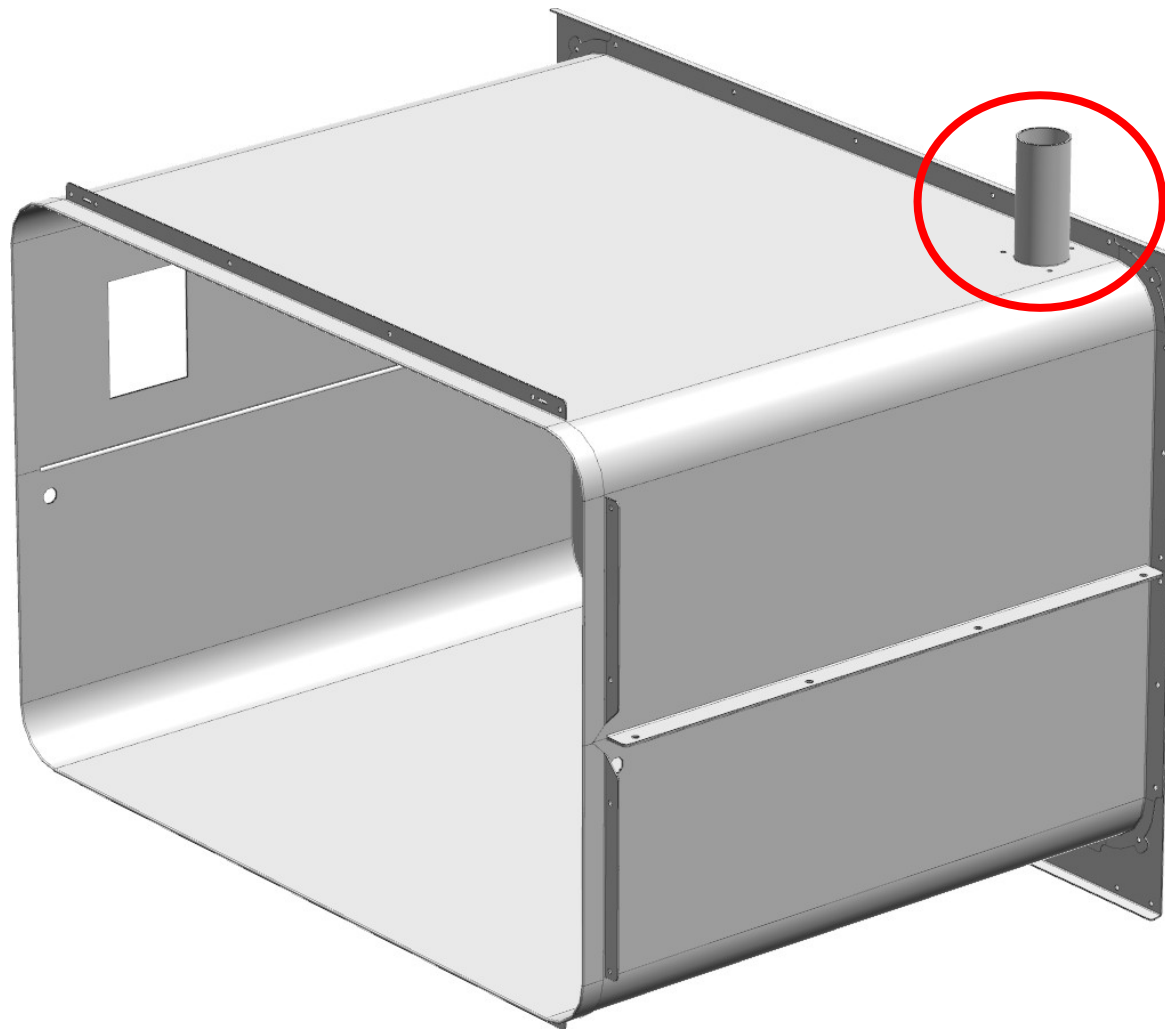
CLASSIC

Дымоход расположен сверху

Верхнее расположение дымохода
упрощает **установку и снятие**
задней панели.

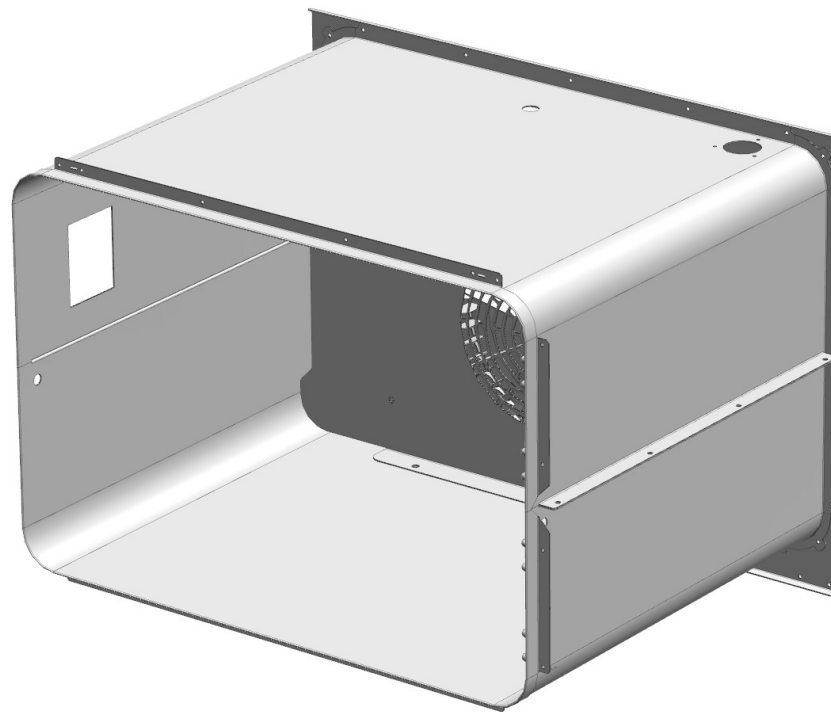
Соответствует стандарту
SHOP.Pro.

TM



Материалы для камеры приготовления

В печах с системой регулирования влажности используется нержавеющая сталь AISI 304, а в моделях без этой системы – нержавеющая сталь AISI 430.



с пароувлажнением
AISI-304



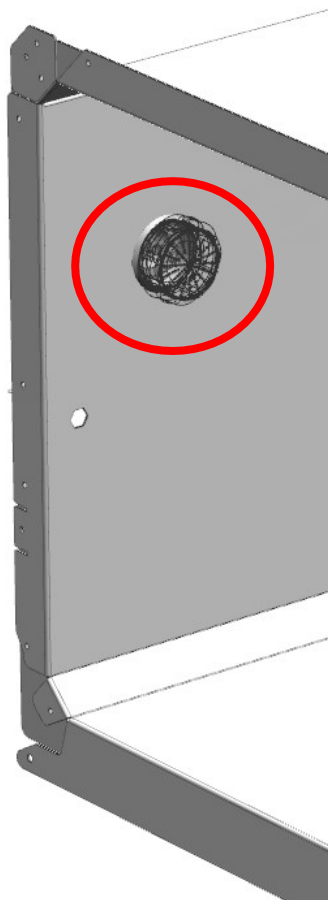
Без пароувлажнения
AISI-430

Освещение

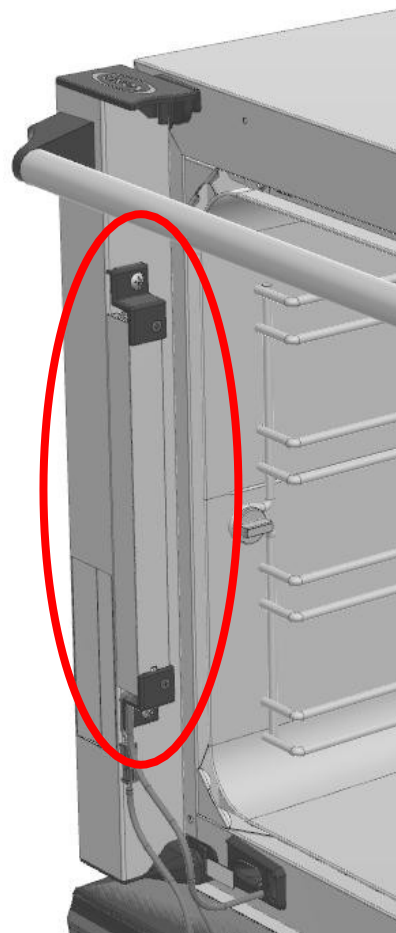
Камера для выпечки
освещается **галогенной
лампой**.

Плоская лампа не
препятствует потоку воздуха
и упрощает сборку.

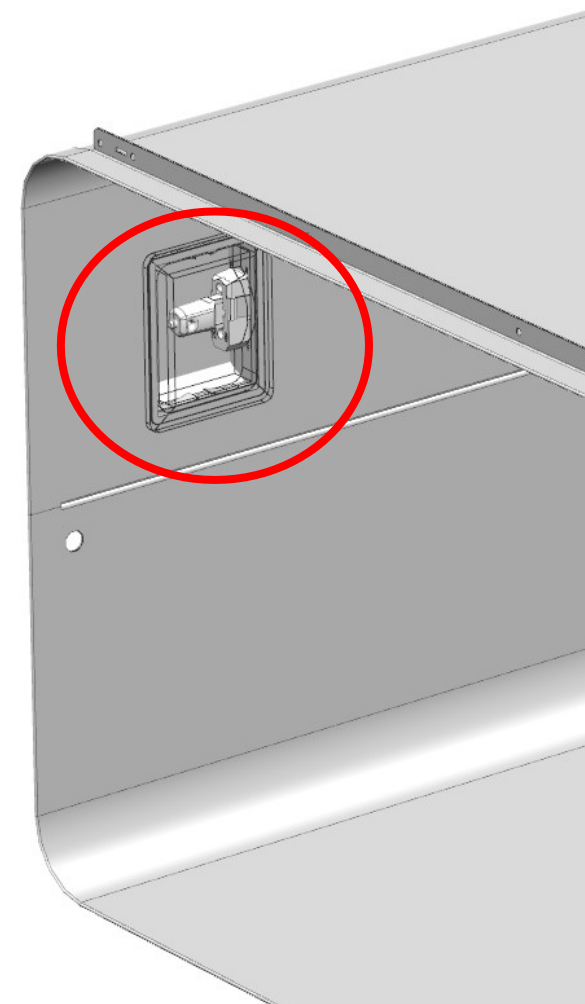
LINEMICRO



LINEMISS



CLASSIC



BAKERLUX
CLASSIC

Дверь



Увеличенная толщина двери

Новые двери серии **Classic**
изготовлены с использованием
пластиковых пластин.

Увеличенная толщина по сравнению
с предыдущей версией повышает
прочность и долговечность
конструкции.

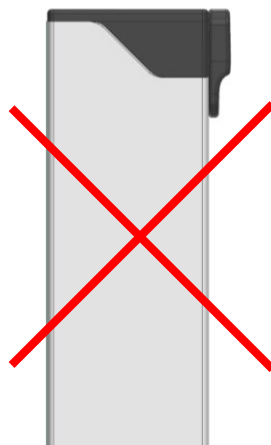


35 мм

LINEMICRO



46 мм



40 мм

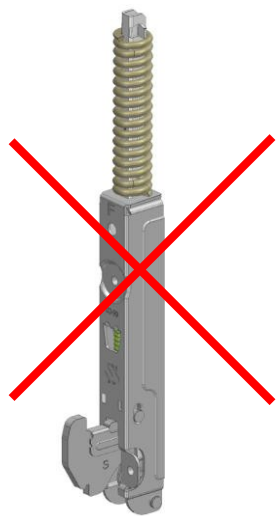
LINEMISS



CLASSIC

Сверхпрочная петля

Петля **LINEMISS**, качество которой подтверждено испытаниями и анализом истории использования запасных частей, гарантирует высочайшую **надежность и долговечность**.



LINEMICRO



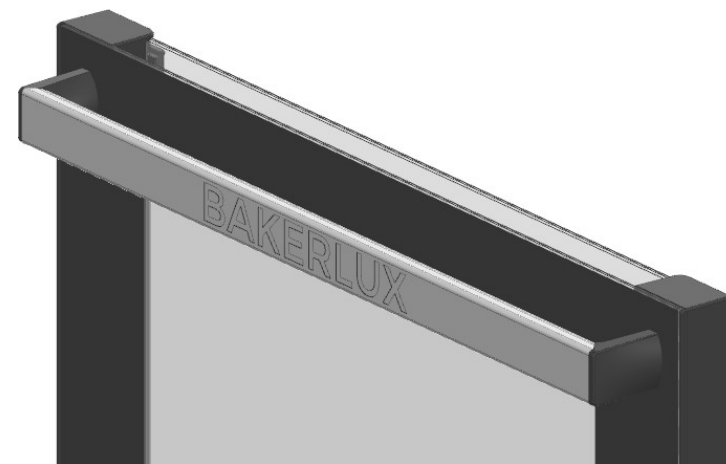
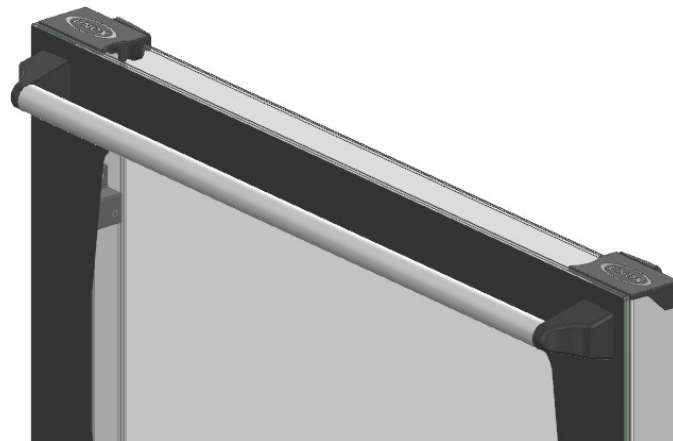
LINEMISS



CLASSIC

Эргономичная ручка

Новая ручка, созданная на
основе стандарта
SHOP.Pro, улучшает[™]
эргономику и эстетику,
обеспечивая при этом
большую прочность.



LINEMICRO / LINEMISS



CLASSIC

BAKERLUX
CLASSIC

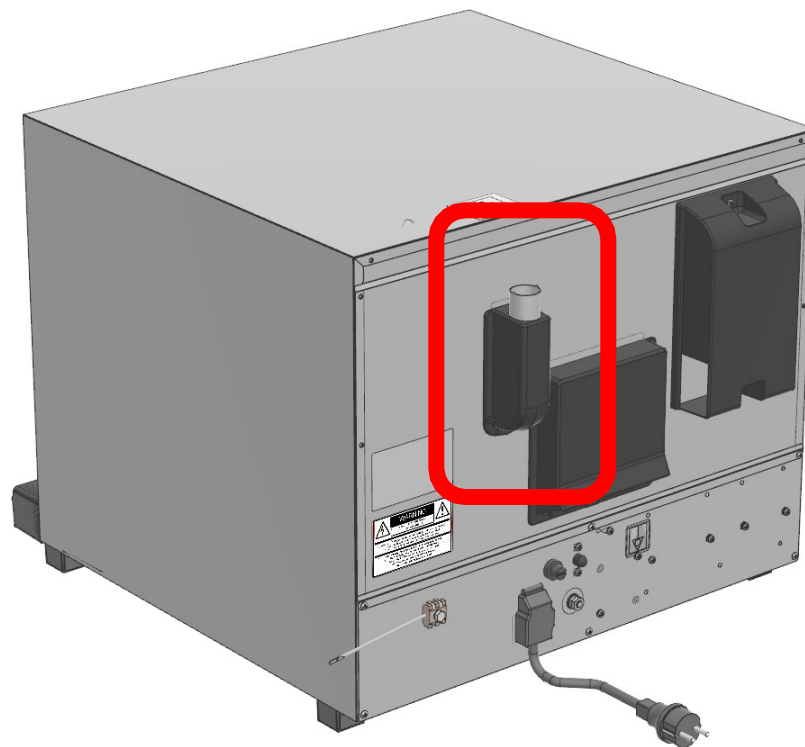
Внешний вид и габариты



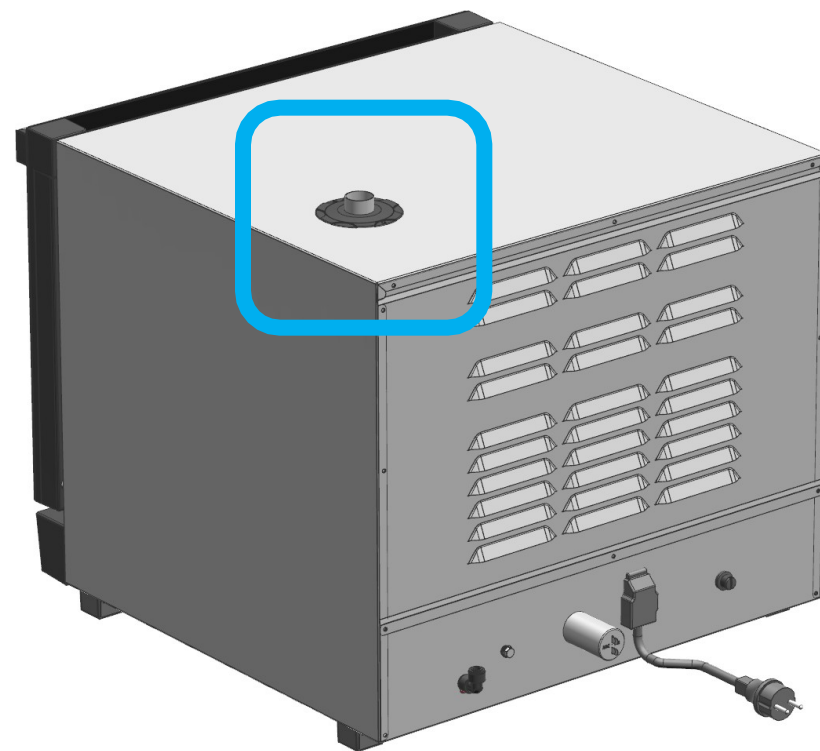
Стандартизация

Верхнее расположение дымохода устраняет необходимость в пластиковой крышке, используемой в моделях LINEMICRO/LINEMISS, что соответствует конструкции стандарта **SHOP.Pro.**

TM



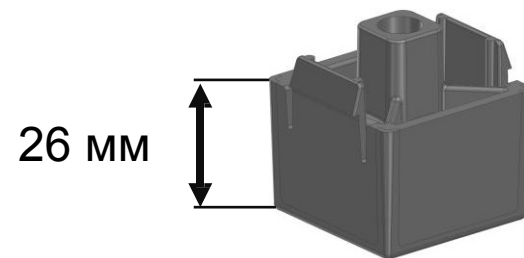
LINEMISS



CLASSIC

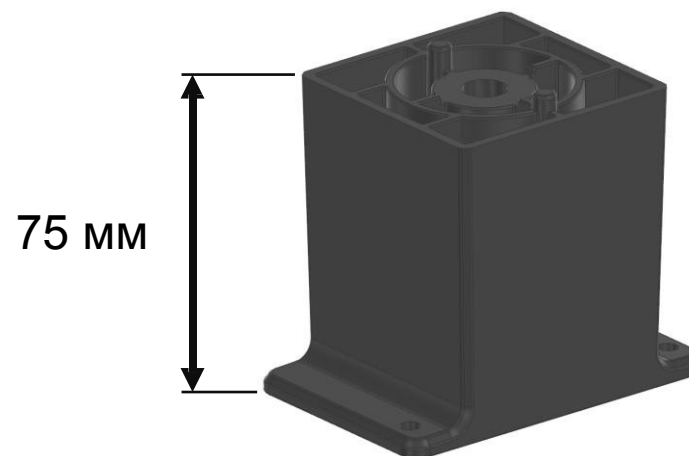
Ножки

На всех **моделях HS**
установлены
защелкивающиеся ножки
высотой 26 мм.



342x242 460x330

Стандартная высота ножек 75 мм
соответствует **моделям EU**
согласно новым правилам NSF
(требуется для печей весом более
36 кг).



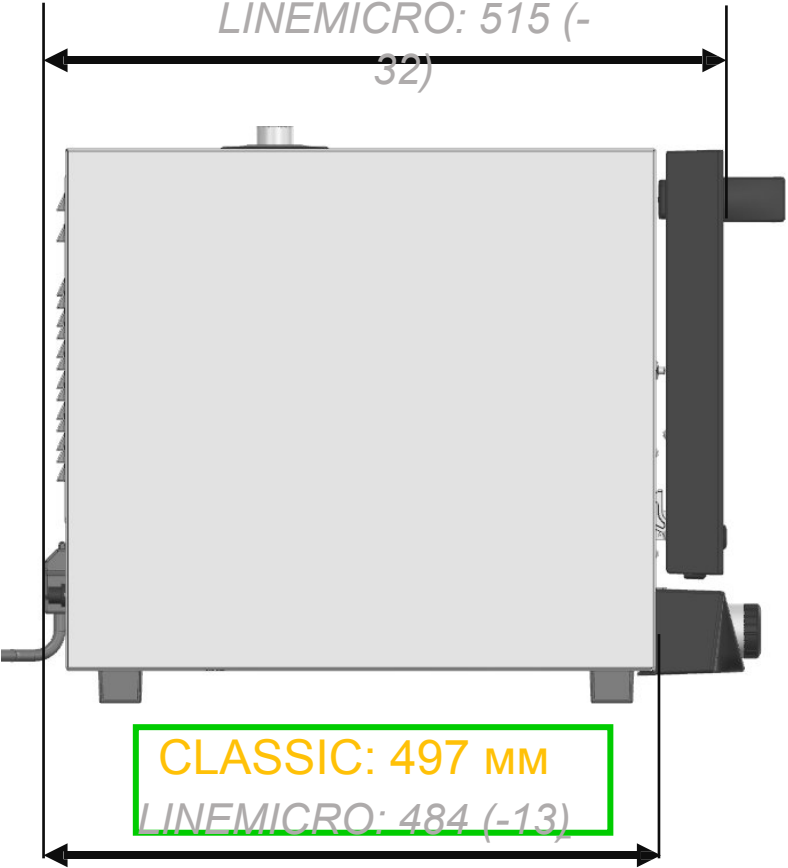
600x400

ГАБАРИТЫ | 342x242 - ROBERTA

CLASSIC: 467 mm
LINEMICRO: 402 (-65)

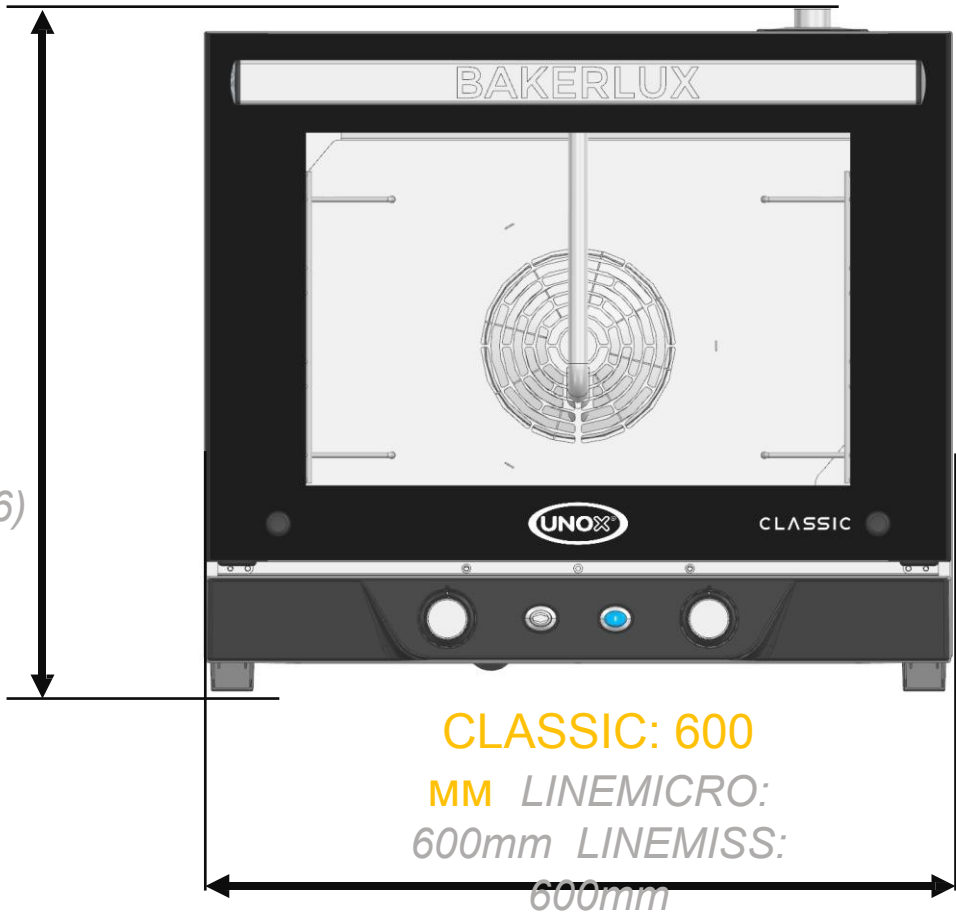


CLASSIC: 547 mm
LINEMICRO: 515 (-32)

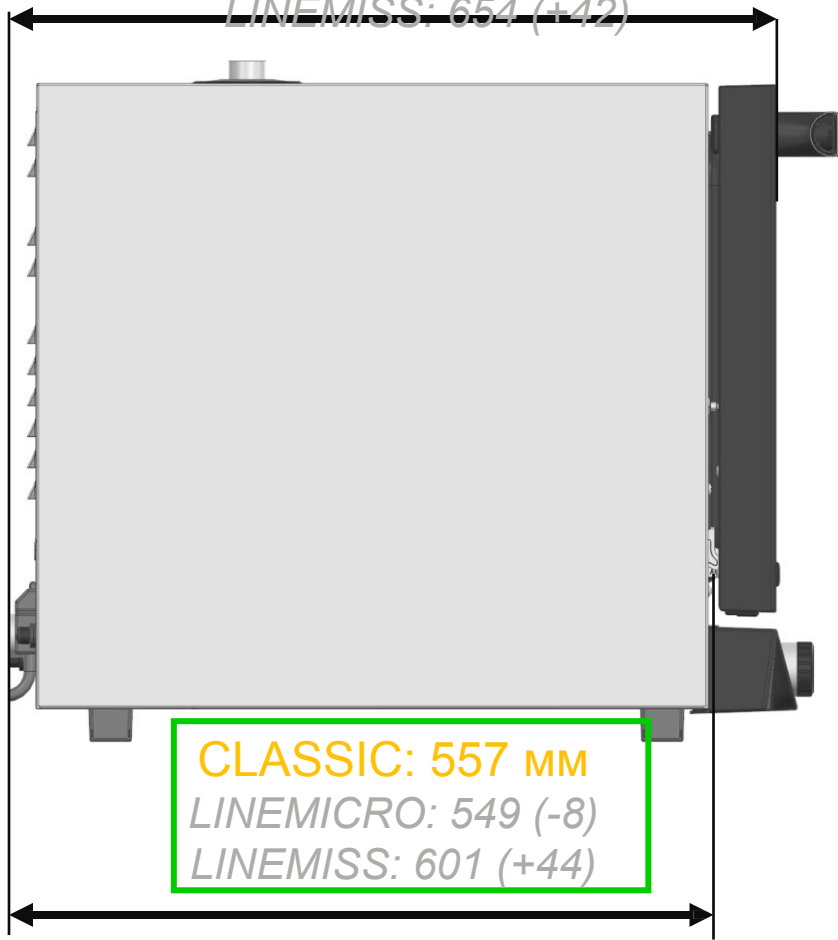


ГАБАРИТЫ | 460x330 – ARIANNA/STEFANIA

CLASSIC 4TG:
547
LINEMICRO: 472 (-
75)
LINEMISS: 501 (-46)

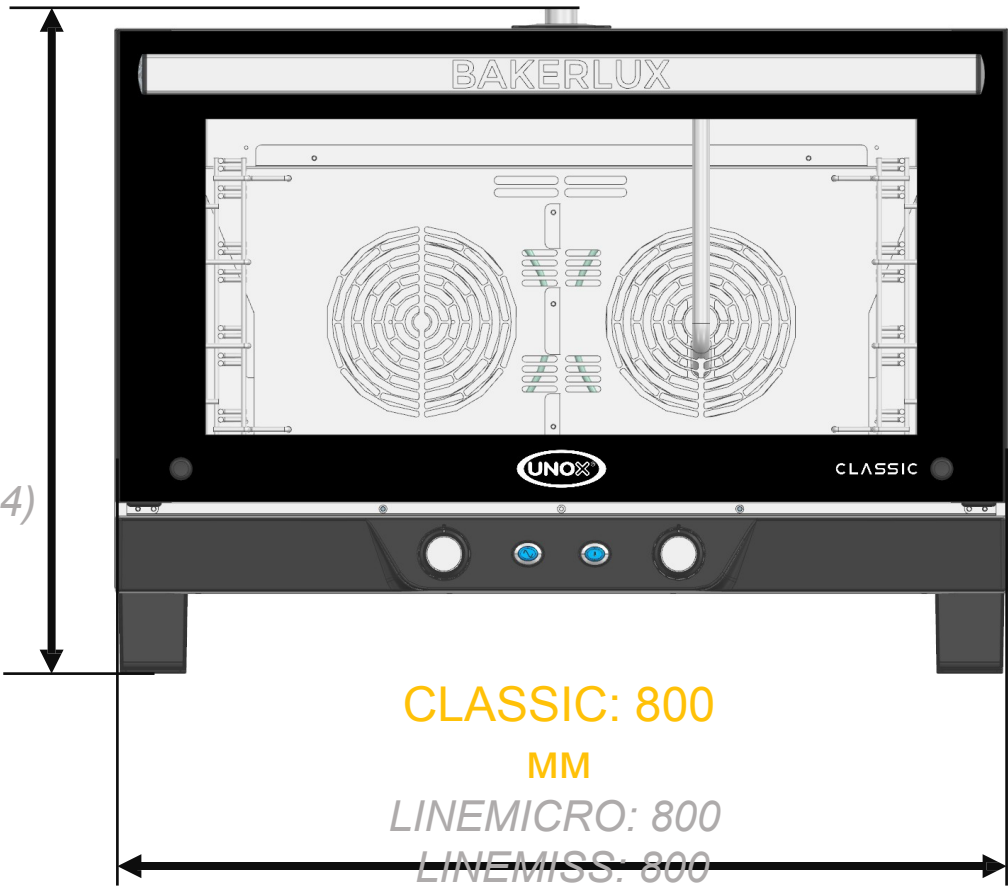


CLASSIC: 612 mm
LINEMICRO: 589 (-
23)
LINEMISS: 654 (+42)

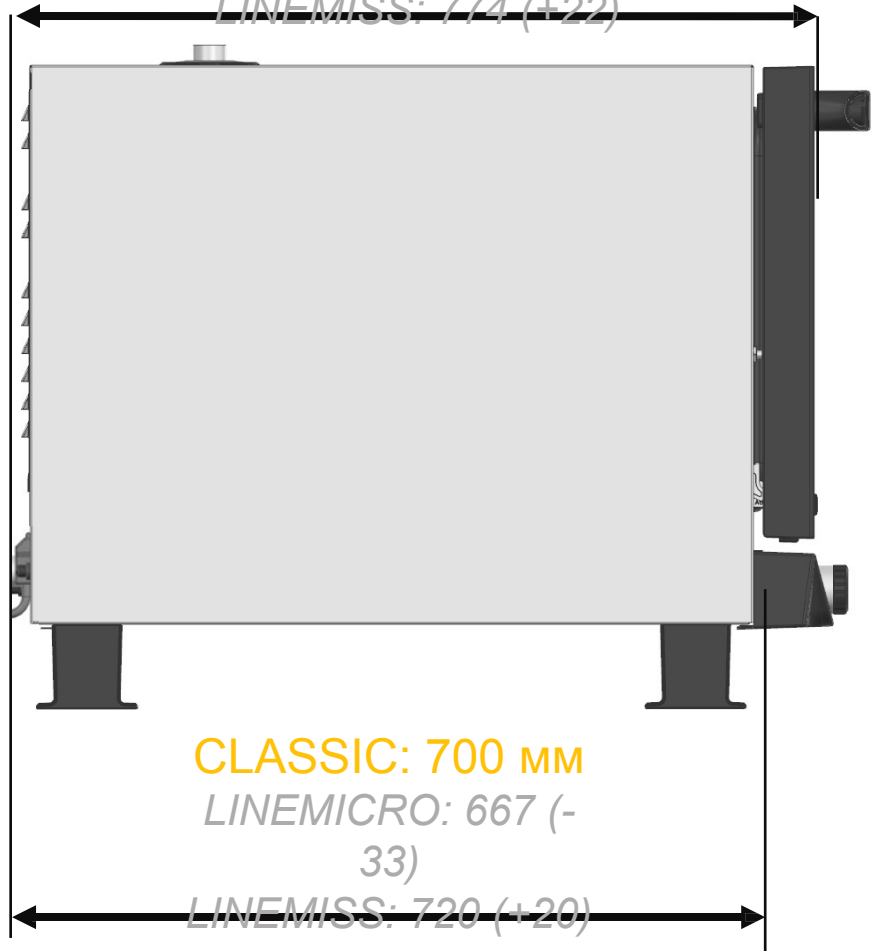


ГАБАРИТЫ | 600x400 – FS ROSSELLA/ELENA

CLASSIC 4TG:
595
LINEMICRO: 472 (-
123)
LINEMISS: 501 (-94)



CLASSIC: 752 mm
LINEMICRO: 707 (-
45)
LINEMISS: 774 (+22)



BAKERLUX
CLASSIC

Результаты выпечки





**64
круассана**

27 мин



**80
печенья**

12 мин



**48 мини
штруделей**

20 мин



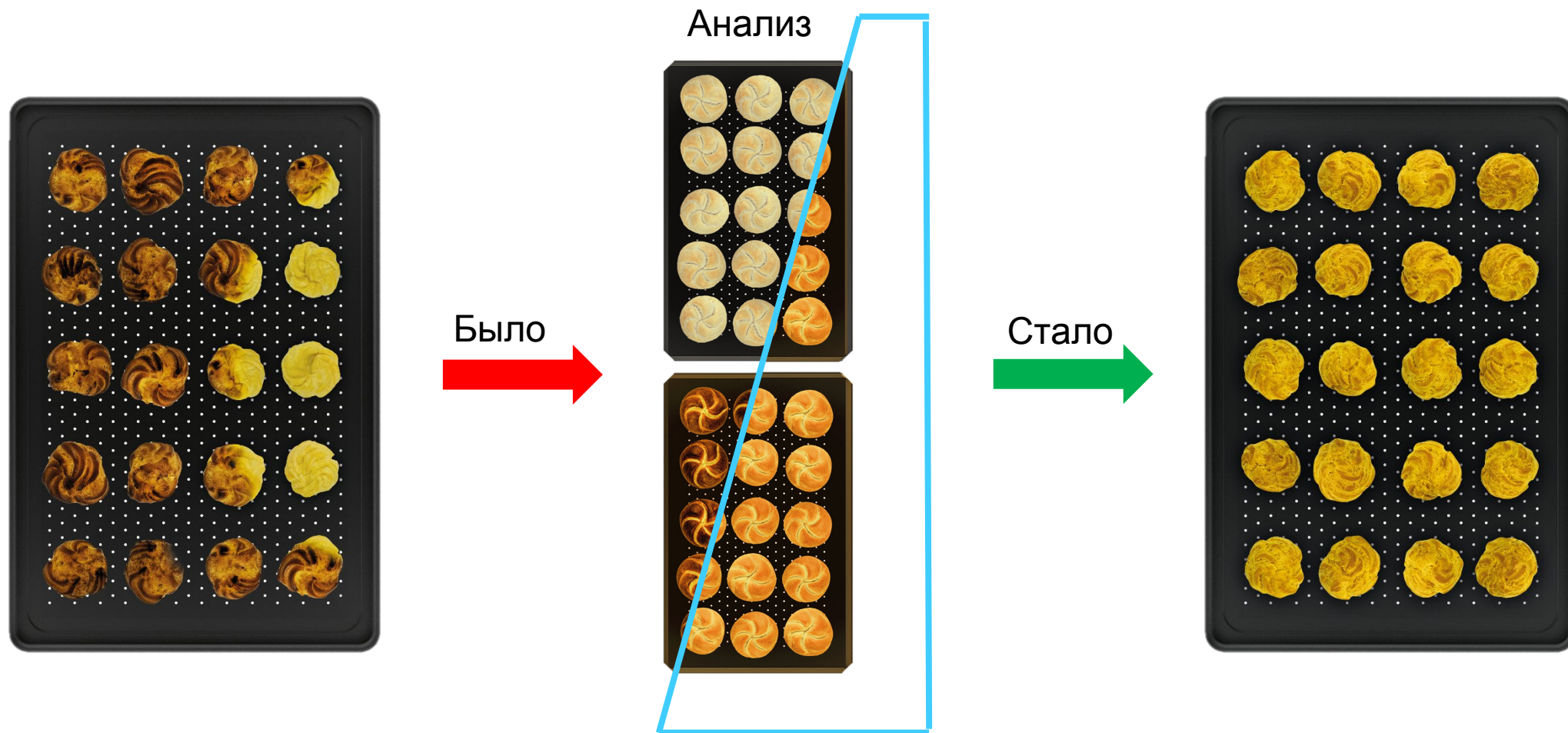
**300 слоеных
пирожков**

16 мин

Данные относятся к полной загрузке 4 противней размером 600x400.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ | РАВНОМЕРНОСТЬ ВЫПЕЧКИ

Анализ цвета печенья использовался для оптимизации циркуляции воздуха внутри камеры для выпечки.



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ | РАВНОМЕРНОСТЬ ВЫПЕЧКИ

Показатели выпечки значительно улучшены по сравнению с серией LINEMICRO, достигая, а в некоторых случаях и превосходя показатели серии LINEMISS.

	BAKERLUX CLASSIC				
Размеры противня	342x242	460x330		600x400	
					
Количество уровней	3	3	4	3	4
Однородность выпечки	✓	✓	✓	✓	✓

BAKERLUX
CLASSIC

Подключение



ПОДКЛЮЧЕНИЕ

EUROPE

Размеры противня	342x242	460x330				600x400			
НОВЫЙ КОД	XENA-03QS-MADN	XENA-03HS-MADN	XENA-03HS-MADV	XENA-04HS-MADN	XENA-04HS-MADV	XENA-03EU-MADN	XENA-03EU-MADV	XENA-04EU-EADN	XANA-04EU-EADV
Старый код	XF003 Roberta	XF013 Lisa	XF113 Stefania	XF023 Anna	XFT133 Arianna	XF033 Domenica 3T	XFT183 Elena	XF043 Domenica 4T	XFT193 Rossella
Количество уровней	3	3	3	4	4	3	3	4	4
Подключение	230V 1~	230V 1~	230V 1~	230V 1~	230V 1~	230V 1~	230V 1~	400V 3PH+N	400V 3PH+N
Мощность (кВт)	3 Kw	3 kW	3 kW	3 kW	3 kW	3 kW	3 kW	5,2 kW	6,4 kW
Наличие вилки	Есть	Есть	Есть	Есть	Есть	Есть	Есть	Отсутствует	Отсутствует

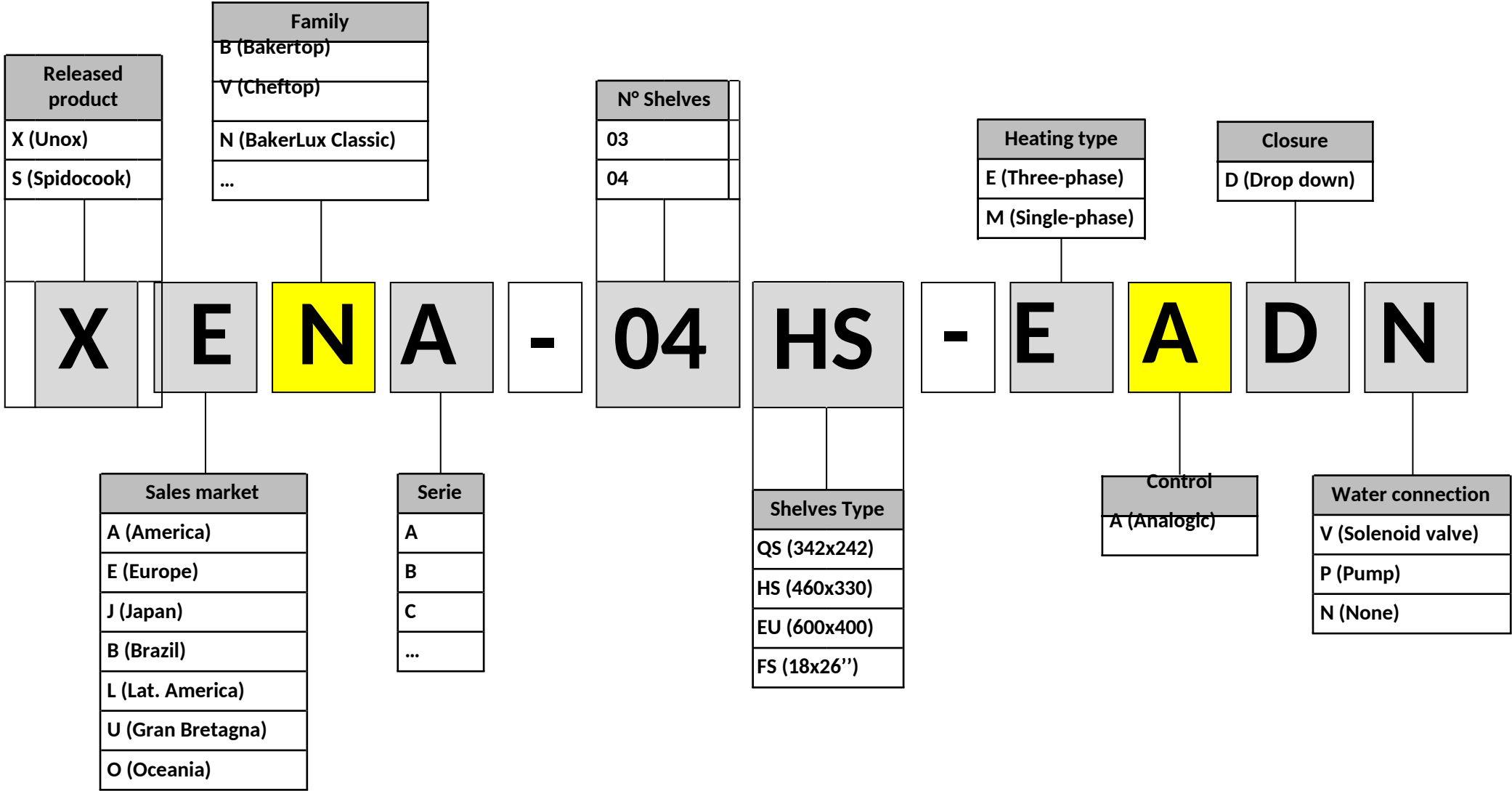


BAKERLUX
CLASSIC

Ассортимент продукции и артикулы

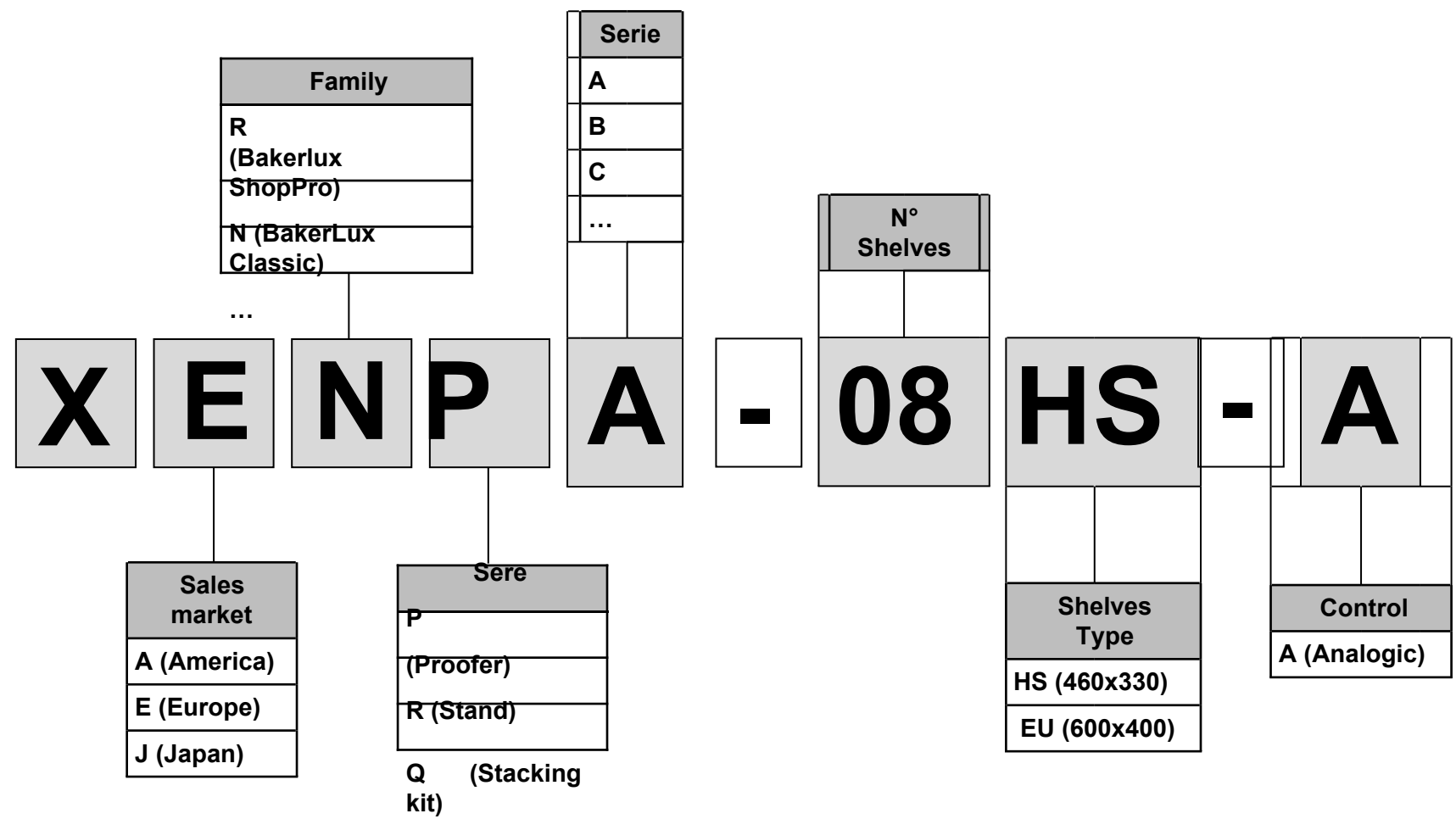
04





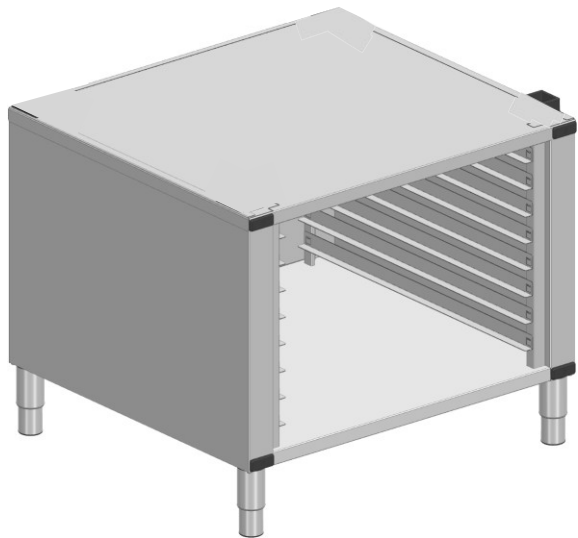
ПЕЧЬ | АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

	BakerLux Classic									
Противень	342x242	460x330				600x400				
Фото										
Код	XENA-03QS-MADN	XENA-03HS-MADN	XENA-03HS-MADV	XENA-04HS-MADN	XENA-04HS-MADV	XENA-03EU-MADN	XENA-03EU-MADV	XENA-04EU-EADN	XENA-04EU-EADV	XENA-04EU-EARV
Наименование	XF003 Roberta	XF013 Lisa	XF113 Stefania	XF023 Anna	XFT133 Arianna	XF033 Domenica 3T	XFT183 Elena	XF043 Domenica 4T	XFT193 Rossella	XFT197 Rossella
Увлажнение	NO	NO	YES	NO	YES	NO	YES	NO	YES	YES
Количество уровней	3	3		4		3		4		
Ширина [мм]	480	600		600		800		800		
Высота [мм]	467	467		547		515		595		
Глубина [мм]	552	612		612		752		752		
Подключение	220-240	220-240		220-240		220-240		220-240		
Фаза	single-phase	single-phase		single-phase		single-phase		three-phase		
Мощность (кВт)	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	5,2	6,3	6,3

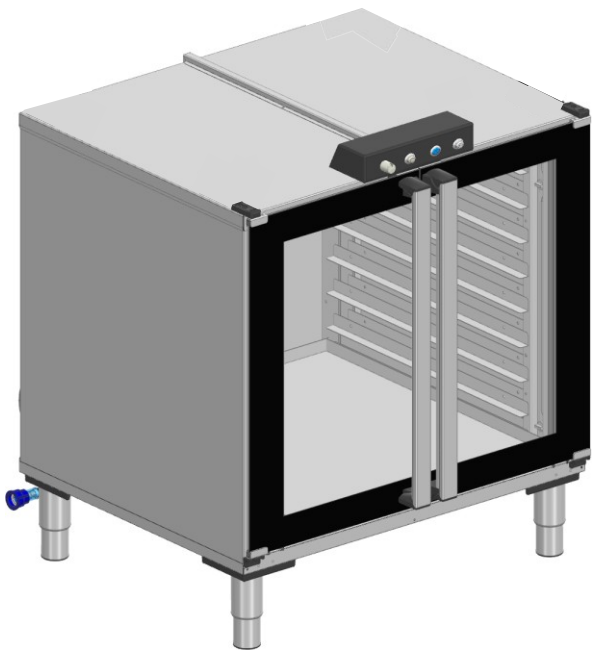


АКСЕССУАРЫ

СТЕНД



РАССТОЙКА



	СТЕНД	РАССТОЙКА
460x330 (HS)	XENRA-08HS-H	XENPA-08HS-A
600x400 (EU)	XENRA-08EU-H	XENPA-08EU-A

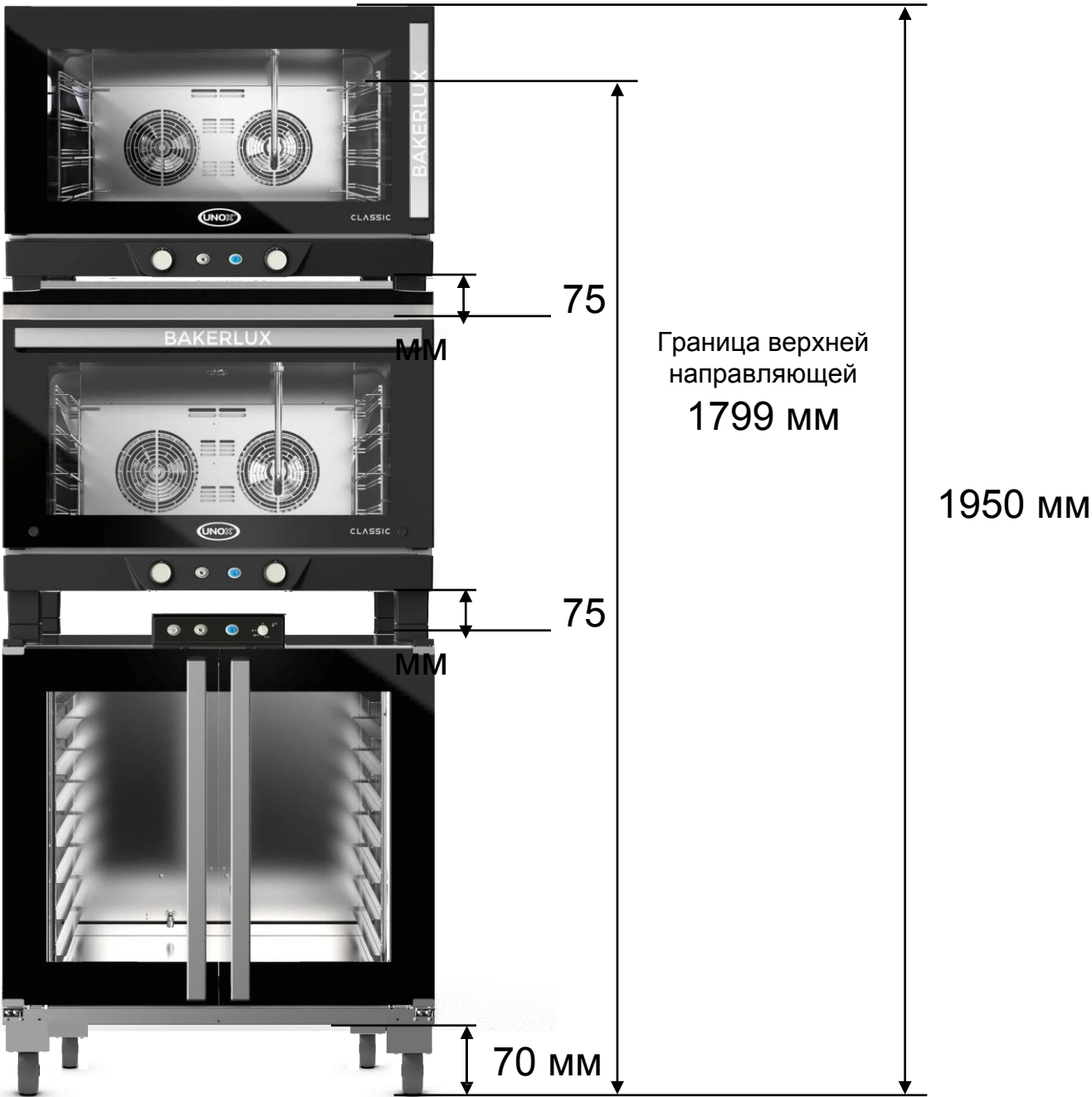
РЕШЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ В
КОЛОННУ

РАССТОЙКА+04EU+04EU

Дверь с боковым
открытием
Новые опорные ножки

Откидная дверь
Новые опоры для
позиционирования

Распашная дверь
Ножки с колесами

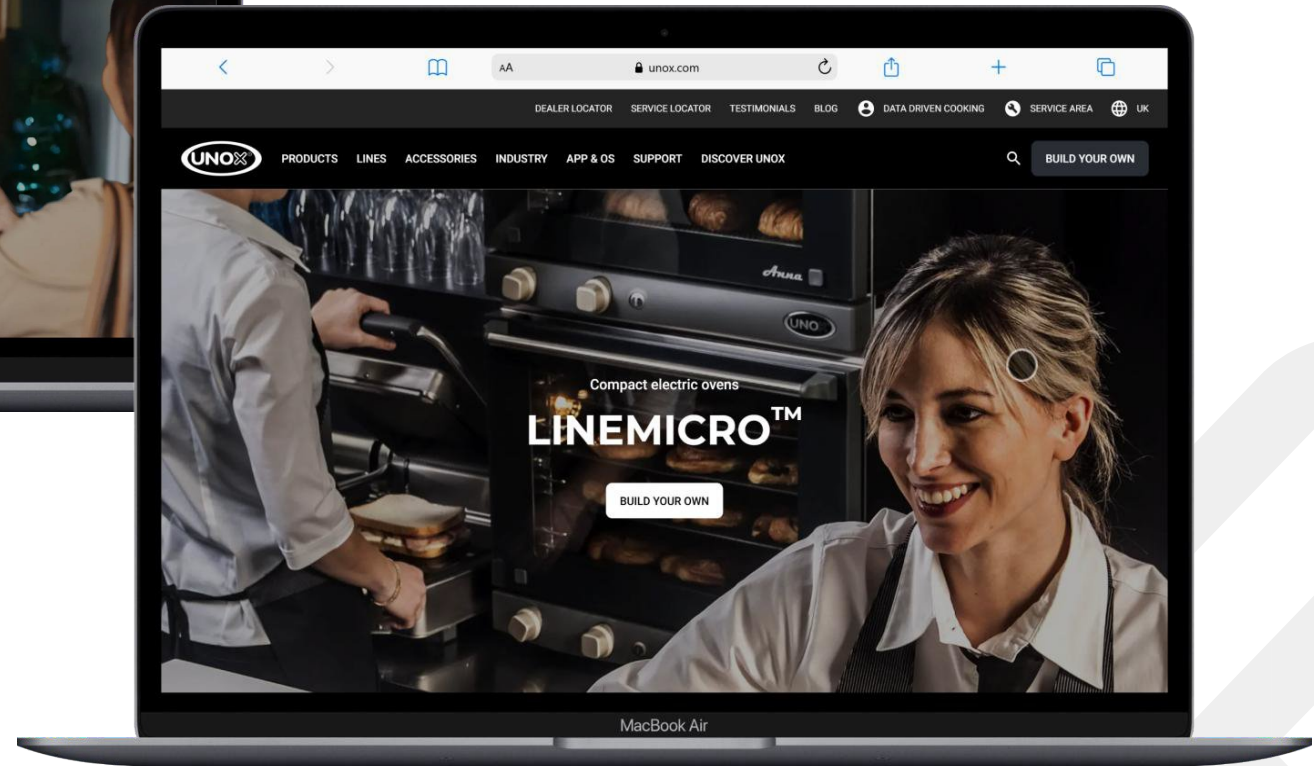
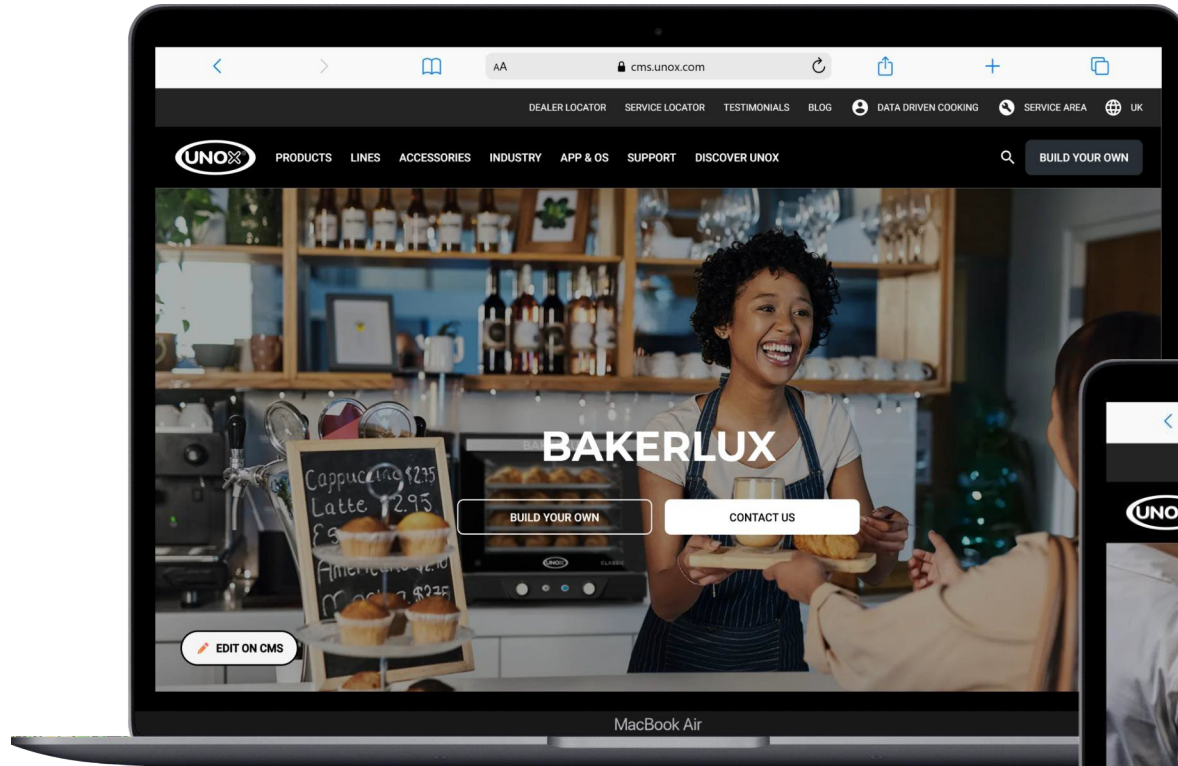


BAKERLUX
CLASSIC

Маркетинговые материалы

05





ENGLISH

BAKERLUX CLASSIC, BAKERLUX™ & CHEFLUX™



Discover more
at unox.com

Analogue ovens for every kind of business.

Performance meets simplicity.

BAKERLUX CLASSIC, BAKERLUX™ and CHEFLUX™ are the Unox ovens with analogue control designed to adapt to the productivity needs of any business, from small cafés to large bakeries and canteens. Available in any size, they ensure reliable, efficient performance delivered with maximum ease of use and an essential, intuitive design.



BAKERLUX CLASSIC
Small cafés and
mini-markets



BAKERLUX™
High-production
bakeries and supermarkets



CHEFLUX™
Catering,
dels and canteens



BAKERLUX CLASSIC

BAKERLUX CLASSIC convection ovens and convection ovens with humidity are targeted at counters of small businesses such as mini-markets and small cafés that need to offer fragrant baked goods with maximum simplicity.

Discover more about
BAKERLUX CLASSIC
on unox.com

Convection

Convection with humidity

Including models with integrated pump
for kitchens without water connection.

Capacity Power Dimensions (w x h x D) Opening type	3 342x242 2.3 kW 480x552x467 mm Drop down	3 450x330 2.3 kW 600x612x467 mm Drop down	4 450x330 2.5 kW 600x612x547 mm Drop down	3 600x400 2.3 kW 800x752x515 mm Drop down	4 600x400 5.8 kW 800x752x595 mm Drop down / Hinge on the left or right side	4 600x400 4.9 kW 800x752x595 mm Drop down
--	--	--	--	--	--	--

Compact

Full baking power.
In minimum space.

Plug & Bake

No matter the operator.
Ready from day one.

Simple

Just two knobs.
The easiest way to bake.

Reliable

Durability meets consistency.
Bake after bake.

Analogue. Reliable.
Essential.



CLASSIC

BAKERLUX™

BAKERLUX™ convection ovens with humidity are the ideal choice for bakeries and supermarkets which require a highly productive and reliable oven that combines efficiency and simplicity.

Discover more
about BAKERLUX™
on unox.com

Convection with humidity

Capacity Power Dimensions (w x h x D) Opening type	6 600x400 10.5 kW 860x882x932 mm Hinge on the left side	10 600x400 15.8 kW 860x882x1252 mm Hinge on the left side	16 600x400 29.2 kW 913x997x1863 mm Hinge on the left side
--	---	---	---

Reliable

Simple technology,
solid performance.

Efficient

High volumes for
large productions.

Easy to use

Effortless to operate with
intuitive knob controls.

Space-saver

Maximum versatility in less
than one square metre.

CHEFLUX™

CHEFLUX™ combi ovens are aimed at high-volume operations such as canteens, dels and catering businesses which require maximum versatility, reliability and ease of use.

Discover more
about CHEFLUX™
on unox.com

Steam

Capacity Power Dimensions (w x h x D) Opening type	5 GN 1/1 7 kW 750x773x772 mm Hinge on the left side	7 GN 1/1 10 kW 860x882x932 mm Hinge on the left side	12 GN 1/1 15 kW 860x882x1252 mm Hinge on the left side	20 GN 1/1 29 kW 913x997x1863 mm Hinge on the left side
--	---	--	--	--

Productive

Ideal for large productions
with the smallest footprint.

Solid

Concrete, reliable
and no frills.

Intuitive

User-friendly design for
streamlined operation.

Space-saver

Maximum versatility
with a minimal footprint.



XENA-03EU-MADN

Project _____
Item _____
Quantity _____
Date _____

Model
BAKERLUX CLASSIC™

Convection oven Electric
3 trays 600x400 Drop down opening

Drop down opening

Voltage: 230V 1~



Description

Convection oven with analogical control and stainless steel cooking chamber. It allows to set the cooking time and temperature. Ideal for frozen bakery and pastry products for breakfast and fast foods. The AIR.Plus technology guarantees perfect cooking uniformity on all baking trays.

Standard cooking features

Manual cooking

- Temperature: 80 °C – 260 °C

Advanced and automatic cooking features

Unox Intensive Cooking

- DRY.Plus: extracts humidity from the cooking chamber
- AIR.Plus: multiple fans with reverse gear and 2 speed settings

Key features

- Cooking chamber in high-resistance AISI 430 steel with rounded edges
- Double glass
- Oven chamber lighting with halogen lamp
- Baking chamber with chrome-plated steel rack rails



ПЕЧИ | АНАЛОГИ СТАРЫХ МОДЕЛЕЙ

PRICES BAKERLUX CLASSICS			
LINEMISS/LINEMICRO	PRICE OLD	PRICE CLASSICS	BAKERLUX CLASSIC
XF003 ROBERTA	650	660	XENA-03QS-MADN
XF013 LISA	700	710	XENA-03HS-MADN
XF023 ANNA	750	760	XENA-04HS-MADN
XF033 DOMENICA	1320	1320	XENA-03EU-MADN
XF043 DOMENICA	1320	1320	XENA-04EU-EADN
XFT113 STEFANIA	950	970	XENA-03HS-MADP
		950	XENA-03HS-MADV
XFT133 ARIANNA	1000	1020	XENA-04HS-MADP
		1000	XENA-04HS-MADV
XFT183 ELENA	1410	1410	XENA-03EU-MADV
		1430	XENA-03EU-MADP
XFT193 ROSELLA	1760	1760	XENA-04EU-EADV
		1780	XENA-04EU-EADP
xft197 ROSELLA	1890	1890	XENA-04EU-EARV
		1910	XENA-04EU-EARP
XFT197L	1940	1940	XENA-04EU-EALV
		1960	XENA-04EU-EALP

BAKERLUX
CLASSIC

Вопросы

06



