

BakerTop™





UNOX®

0.25 1330
- +
P M Z U

Perfeição e Uniformidade de cozimento.

A Tecnologia encontra a Paixão.



ÍNDICE

Os fornos BakerTop™	4 - 5
10, 6, 4 bandejas - 16 bandejas	
Tecnologias	6 - 13
AIR.Maxi™ - ADAPTIVE.Clima	
DRY.Maxi™ - STEAM.Maxi™	
MULTI.Time - Baking Essentials	
Protek.SAFE™ - UNOX.Link	
Tecnologias integradas	14 - 15
BakerTouch - MAXI.Link	
Equipamentos complementares	16 - 17
DeckTop - Estufa de fermentação	
UNOX.Care Program	18 - 21
Rotor.KLEAN™ - UNOX.Det&Rinse	
UNOX.Pure-RO - UNOX.Pure	
Fornos combinados de convecção a vapor 600x400	22 - 25
Acessórios para todos os modelos	26
Características	27

Os fornos BakerTop™

10, 6, 4 bandejas

O tamanho certo para qualquer necessidade.

Os fornos da família **BakerTop™** nascem da colaboração e do diálogo entre **UNOX** e os mais exigentes confeitheiros e padeiros do mundo. Cada detalhe foi estudado para garantir o máximo desempenho em todos os tipos de produtos de forno, desde suspiro até o panetone, da pizza aos pães tradicionais.

A perfeita distribuição de ar no interior da câmara de cocção, a precisão absoluta no controle da temperatura, a possibilidade de definir em modo acurado a umidade desejada durante cada fase de cocção e a luz frontal em LED que ilumina todas as bandejas, permitem ao profissional manter o processo de cocção sempre sob controle, para a garantia de um resultado que corresponda às suas expectativas e necessidades.

A tecnologia **ADAPTIVE.Clima**, de série em todos os fornos **BakerTop™**, reconhece em modo automático a quantidade de produto dentro do forno e otimiza o processo de assar do mesmo, proporcionando a certeza de um excelente e repetível resultado, sempre.

Cada detalhe de um forno **BakerTop™** nasceu de estudos e pesquisas constantes para colocar à disposição dos profissionais de todo o mundo, as tecnologias mais avançadas em conformidade com as tradições de séculos da arte da confeitaria e panificação.

16 bandejas

Eficiência e potência. Em menos de um metro quadrado.

A linha de fornos combinados **BakerTop™** de 16 bandejas é direcionado aos mestres padeiros e confeitheiros de todo o mundo que precisam combinar todos os dias as melhores qualidades de assar com a máxima capacidade de produção.

A tecnologia **ADAPTIVE.Clima** dos fornos **BakerTop™** de 16 bandejas dá aos profisisonais mais exigentes, a certeza de um resultado sempre uniforme, perfeitamente desenvolvidos e com excelentes aromas em quaisquer condições de carga. **ADAPTIVE.Clima** reconhece realmente a quantidade de produto dentro do forno e otimiza o processo de assar definido, em modo automático para um resultado sempre perfeito.

Os fornos **BakerTop™** de 16 bandejas são a combinação perfeita entre máxima capacidade de produção e mínimas dimensões. A tecnologia **AIR.Maxi™** garante uma perfeita distribuição de ar em todas as bandejas dentro do forno, sob qualquer condição de carga, sem a necessidade de fazer o trolley girar, como ocorre nos tradicionais fornos giratórios. À qualidade perfeita dos fornos **BakerTop™** de 16 bandejas, se soma também as dimensões reduzidas em até 50% e consumo de energina inferior a 30% com relação aos fornos giratórios, que são obrigados à utilizar câmaras de assar muito maiores para permitir a rotação do trolley.

Dobradiça fabricada em tecnopolímero de alta resistência e auto-lubrificante

Iluminação em LED integrada à porta

Eixo da maçaneta em fibra de carbono

Protek.SAFE™
Vidro externo frio

Rotor.KLEAN™ (DI SERIE)
4 programas de lavagem automática
2 programas de lavagem semi-automáticas

STEAM.Maxi™
Controle preciso da temperatura e do vapor a partir de 48°C

IP-X4

Suportes laterais com guia em L

AIR.Maxi™
Tecnologia multi-ventiladores para máxima uniformidade de cocção
- Ventilador especial para reduzir o tempo de cocção
- Freio motor na abertura da porta
- Rápida inversão de rotação do motor para manter a pressão térmica elevada sobre os alimentos

DRY.Maxi™
Emissão de ar seco e extração forçada de umidade

Painel de comando BakerTouch
integrado na porta, protegido contra riscos e de alta confiabilidade

STEAM.Maxi™
Válvula BI-ESTÁGIO (controle preciso de temperatura e umidade)

Eixo da maçaneta em fibra de carbono

Iluminação em LED integrada à porta

Protek.SAFE™
Vidro externo frio

DRY.Maxi™
Emissão de ar seco e extração forçada de umidade

IP-X5

AIR.Maxi™
Tecnologia multi-ventiladores para máxima uniformidade de cocção
- Ventilador especial para reduzir o tempo de cocção
- Freio motor na abertura da porta
- Rápida inversão de rotação do motor para manter a pressão térmica elevada sobre os alimentos

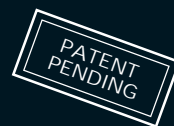
Trolley 16 600x400 removível
Suportes laterais com guia em L

Puxador do trolley removível, seguro e frio

Guia do trolley
Guias inferiores para o deslizamento do trolley para o interior do forno.
Isso permite o alinhamento perfeito entre forno e trolley, mesmo no caso de superfícies não perfeitamente planas, sem a necessidade de componente adicional ou de reformas no local da instalação

Anéis de fixação do forno
Permitem de fixar em modo estável o forno ao chão

AIR.Maxi™



Uniformidade de cocção. O prazer de cozinhar.

O ar é o meio de transmissão de calor e, portanto, o meio para se cozinhar o alimento. Os desempenhos de ventilação são, portanto, fundamentais para obter um cozimento uniforme em todos os pontos de uma simples bandeja e em todas as bandejas.

Por esta razão, que o estudo de fluxo de ar dentro da câmara de cocção possui uma importância primária na projeção de todos os fornos **BakerTop™**.

A tecnologia AIR.Maxi™ foi desenvolvida pela **UNOX** para obter a perfeita distribuição de ar e calor que circula dentro da câmara de cocção.

O uso de vários ventiladores dentro da câmara de cocção garante a uniformidade perfeita entre as várias bandejas, daquela posicionada mais abaixo àquela posicionada no alto.

A inversão do sentido de rotação dos ventiladores e a alta velocidade dos motores, garantem também resultados perfeitos em cada simples bandeja.

A possibilidade de selecionar até seis velocidades de fluxo de ar dentro da câmara, com ou sem inversão de sentido de rotação, ou um nível de funcionamento semi-estático, permite realizar a cocção de qualquer produto, desde os mais delicados e leves até mesmo daqueles que requerem uma elevada transmissão de calor através de uma forte ventilação.

ADAPTIVE.Clima



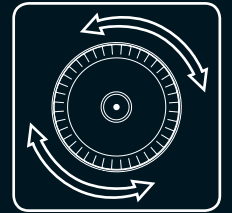
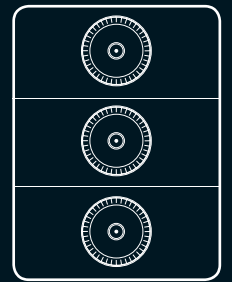
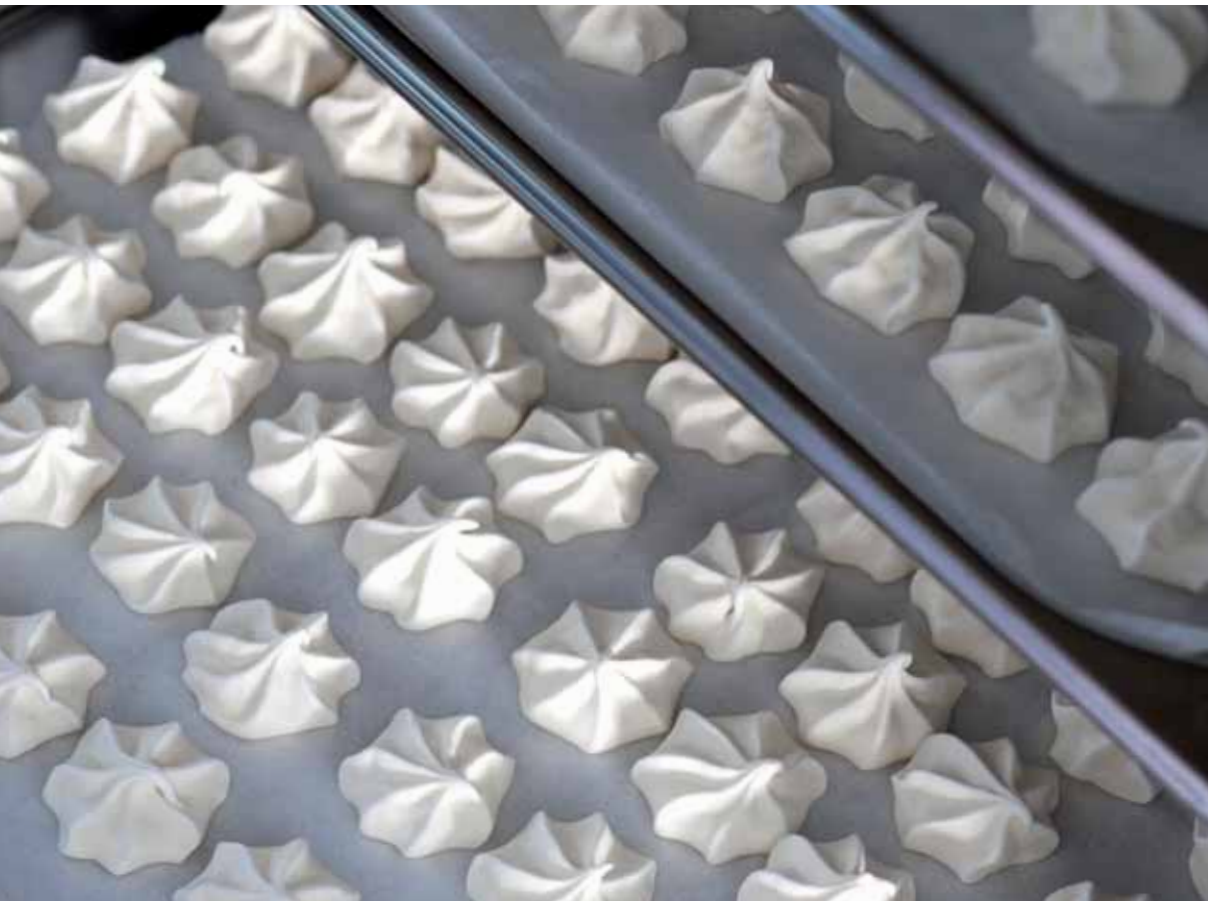
Perfeito e Repetível. A certeza do resultado.

Através da tecnologia ADAPTIVE.Clima, os fornos **BakerTop™** monitoram constantemente a umidade real presente na câmara e criam sempre condições de umidade definidas pelo usuário, independentemente do número de bandejas no forno ou da quantidade de alimento em cada bandeja.

A quantidade de vapor inserida na câmara de cocção é automaticamente ajustada com base à quantidade de umidade liberada pelo alimento, permitindo ao usuário obter o resultado desejado a cada cocção, com a garantia de um cozimento sempre perfeito.

O controle constante de todos os parâmetros de cocção, permite aos fornos **BakerTop™** compreender com precisão a variação da temperatura e da umidade durante todo o processo de cozimento, identificando também os efeitos de qualquer intervenção manual por parte do usuário, como por exemplo, a abertura da porta. Alcançado o resultado desejado, a tecnologia ADAPTIVE.Clima permite ao usuário armazenar o processo efetivamente realizado e de repeti-lo diversas vezes, com a certeza de uma cocção sempre igual e sem qualquer supervisão ou intervenção do usuário.*

* Para esta função, é aconselhável o uso da sonda ao núcleo MULTI.Point XC255.



DRY.Maxi™



Cozinhar com a ausência de umidade. A exaltação do sabor.

A presença de umidade na fase final do cozimento de confeitos fermentados pode comprometer a obtenção do resultado esperado.

A umidade, de fato, não permite que o produto se desenvolva para alcançar a coloração uniforme, superfície externa crocante e manter todo seu sabor.

A tecnologia patenteada DRY.Maxi™ permite remover rapidamente toda a umidade da câmara de cocção, seja aquela liberada a partir dos produtos enfiados como aqueles que podem, eventualmente, ser gerados pelo sistema STEAM.Maxi™ em uma etapa anterior de cocção.

Através da tecnologia DRY.Maxi™ os fornos **BakerTop™** garantem a exaltação do sabor em qualquer tipo de cozimento de panificação e confeitaria, permitindo obter um produto seco e bem desenvolvido, com uma estrutura interna uniforme e caracterizada por uma superfície externa crocante.

STEAM.Maxi™

A perfeição do vapor. Simples como uma gota d'água.

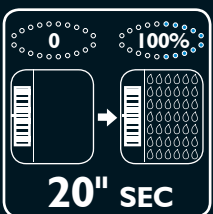
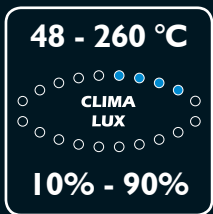
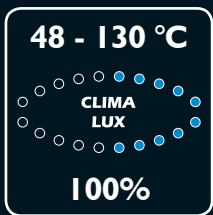
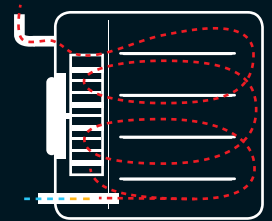
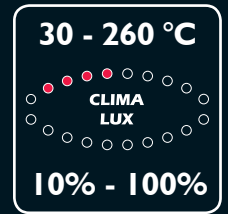
O cozimento a vapor, principalmente à baixa temperatura, é utilizado nos processos de confeitaria como alternativa moderna às tradicionais técnicas de banho-maria para a cocção e pasteurização de cremes.

Além disso, a introdução de umidade na câmara durante os primeiros minutos do processo de cozimento de confeitos fermentados permite favorecer o desenvolvimento da estrutura interna e a coloração da superfície externa.

A tecnologia STEAM.Maxi™ permite aos fornos **BakerTop™** realizar qualquer tipo de cozimento a vapor, mesmo aqueles mais sensíveis à baixa temperatura. Com esta revolucionária tecnologia **UNOX** marca-se uma nova era nos cozimentos a vapor nos fornos combinados.

Em comparação com as tradicionais caldeiras, a tecnologia STEAM.Maxi™ permite a produção de vapor desde os primeiros momentos de funcionamento do forno e garante a confiabilidade ao longo do tempo graças à sua simplicidade construtiva.

A combinação das tecnologias STEAM.Maxi™ e AIR.Maxi™ permite aos fornos **BakerTop™** transformar água em vapor em quantidade até três vezes superior aos fornos que utilizam sistemas tradicionais de injeção direta, controlando a produção em modo preciso em qualquer temperatura, já a partir de 48°C.



MULTI.Time

E se o tempo tivesse 9 dimensões?

Nas centrais de panificação e confeitaria modernas não é rara a necessidade de se cozinhar, simultaneamente, produtos com composições, formas e pesos diferentes.

Com MULTI.Time você pode usar o forno em um ciclo contínuo, e gerenciar simultaneamente até nove tempos diferentes. Assim, é possível cozinhar a qualquer momento, produtos que requerem tempos de assar diferentes com a certeza sempre do máximo controle.

A função MULTI.Time também atualiza automaticamente os tempos de assar a cada abertura de porta, garantindo sempre um resultado otimizado.

Baking Essentials

Dedicados à excelência.

Entre as pesquisas avançadas da **UNOX** aos processos de cocção, não poderia faltar uma atenção especial aos instrumentos auxiliares e necessários para aumentar a funcionalidade do forno.

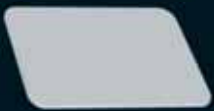
Existe uma Baking Essentials para cada tipologia de assar: dos folhados ao pão-de-ló, de croissants à pizza, das focaccias até panetone e produtos fermentados.

Com a inovadora série de bandejas e grelhas Baking Essentials permitem realizar tipologias de assar até então só possíveis através da utilização de outros equipamentos profissionais, tais como os tradicionais fornos de pizza ou os fornos estáticos de confeitaria.

A versatilidade dos fornos **BakerTop™** permite reduzir drasticamente os investimentos necessários para a montagem de uma cozinha completa e polivalente, com uma considerável recuperação de custos e de espaço.



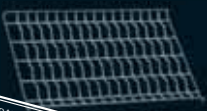
FAKIRO™



Black.Bake



Baguette



PATENTED

Black.Baguette



Protek.SAFE™

Segurança e eficiência.

A tecnologia **Protek.SAFE™** faz parte do programa NON.STOP EFFORTS no qual a **UNOX** está empenhada em minimizar o impacto ambiental de seus produtos e dos processos de cocção que são realizados com eles.

A tecnologia **Protek.SAFE™** elimina perdas desnecessárias de energia por reduzir o consumo e contribuir com a compatibilidade ambiental dos processos de cocção realizados nos fornos **BakerTop™**.

Graças ao uso de materiais isolantes inovadores, **Protek.SAFE™** também mantém a temperatura mínima na superfície externa dos fornos **BakerTop™**, garantindo sempre a máxima segurança do ambiente de trabalho.

UNOX.Link

A gestão avançada da sua cocção e dos dados do sistema HACCP.

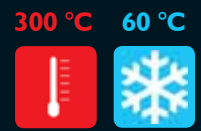
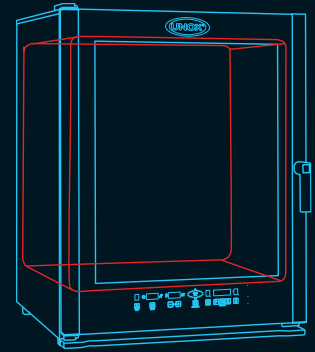
Graças à função BlackBox do UNOX.Link **XC 237** é fácil baixar do forno **BakerTop™** todos os dados relacionados à cocção dos últimos 3 meses, permitindo um monitoramento simples e eficaz dos procedimentos do sistema HACCP na cozinha.

O software OVEX.Net 3.0 possibilita obter estatísticas úteis sobre o consumo de energia e o uso efetivo do forno **BakerTop™** permitindo ao profissional manter os custos sob controle nos mínimos detalhes.

O software OVEX.Net 3.0 permite também ao usuário criar receitas em modo simples e intuitivo, programas de cocção favoritos ou até mesmo baixá-los do site InfoNet.unox.com e depois armazená-los no controle BakerTouch através da interface USB.

O kit UNOX.Link **XC 237** é uma ferramenta valiosa para facilitar a utilização do forno, monitorar seu uso e aumentar a produtividade.

Na versão **XC 238** está disponível uma interface Ethernet que possibilita conectar o forno **BakerTop™** diretamente à Internet, disponibilizando dados BlackBox online a qualquer momento do dia.



BakerTouch

Facilidade e potência. Tudo com um único toque.



FORNO MASTER

1

O painel de comando digital **BakerTouch** permite controlar todos os equipamentos da linha **BakerTop™** associados ao forno através de uma única interface de comando simples e intuitivo.

O controle **BakerTouch** comanda automaticamente o funcionamento da coifa de aspiração, do forno estático **DeckTop** e da estufa de fermentação, adaptando os desempenhos às necessidades reais.

O controle BakerTouch monitora também a quantidade de água filtrada dos sistemas UNOX.Pure-RO (osmose reversa) e UNOX.Pure (filtro), sinalizando quando é o momento para substituição dos filtros.

A tecnologia do comando touch screen facilita a limpeza e elimina o risco de desgaste.

MAXI.Link

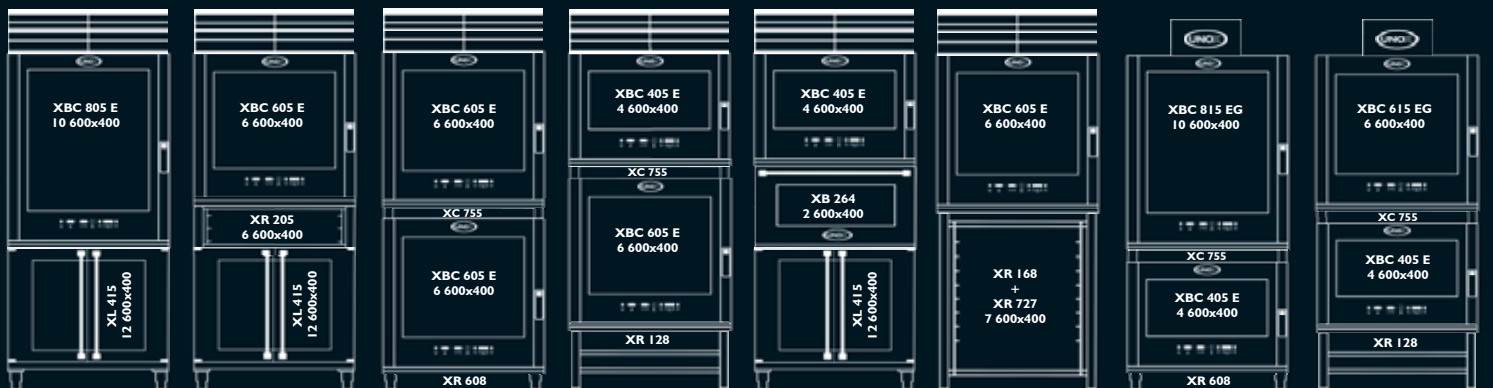
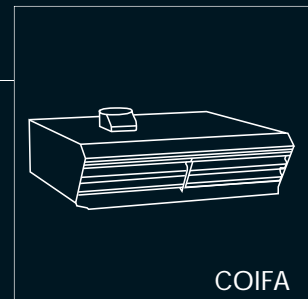
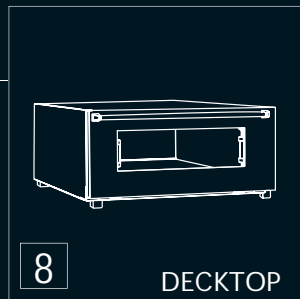
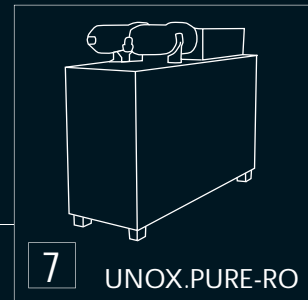
Simplicidade e flexibilidade na cozinha profissional.

A tecnologia MAXI.Link da **UNOX** permite simplificar e torna flexível o trabalho dentro das modernas cozinhas e laboratórios profissionais.

Com a capacidade de criar colunas de cozimento constituídas por mais de um forno **BakerTop™** sobreposto, a tecnologia MAXI.Link permite cozinhar simultaneamente produtos de forno com exigências de temperatura, umidade e tempo até mesmo muito diferentes.

Ligar apenas os fornos necessários para gerenciar a carga de trabalho efetiva também permite explorar ao máximo a energia disponível e minimizar os consumos e seus custos relativos.

A função EFFICIENT.Power reduz até 33% da energia necessária para o funcionamento da coluna de cozimento através de uma gestão precisa das necessidades de energia e da distribuição da potência absorvida por cada forno.



DeckTop

Tecnologia e Tradição. Hoje juntos.

DeckTop XB 264 é o forno estático único na categoria pela conveniência operacional e economia de energia, projetada para aqueles que procuram a máxima fidelidade na tradição de assar produtos de forno.

A especial câmara interna, que pode acomodar até duas bandejas de 600x400, é caracterizada por uma superfície de apoio em pedra refratária que permite assar uma grande variedade de doces e pães, preservando o efeito crocante da superfície externa e seu aroma envolvente.

DeckTop XB 264 representa a solução ideal para aqueles que querem combinar a cozinha moderna à cozinha tradicional em uma única coluna **BakerTop™**, dando a máxima versatilidade e otimizando o espaço.

DeckTop XB 264 se integra com os fornos **BakerTop™** de 6 ou 4 bandejas e é controlado eletronicamente pelo painel de comando digital BakerTouch.

Estufa de fermentação

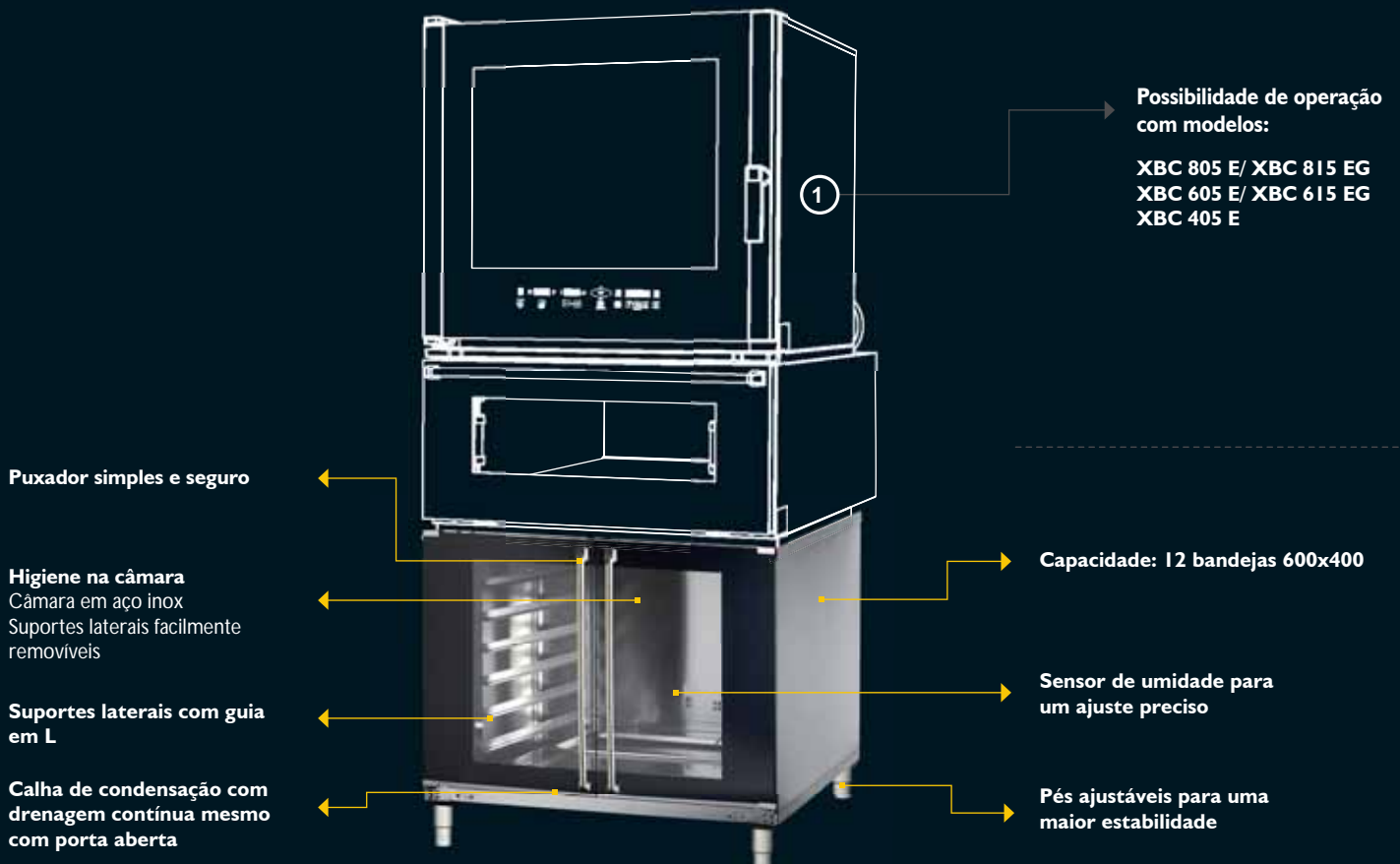
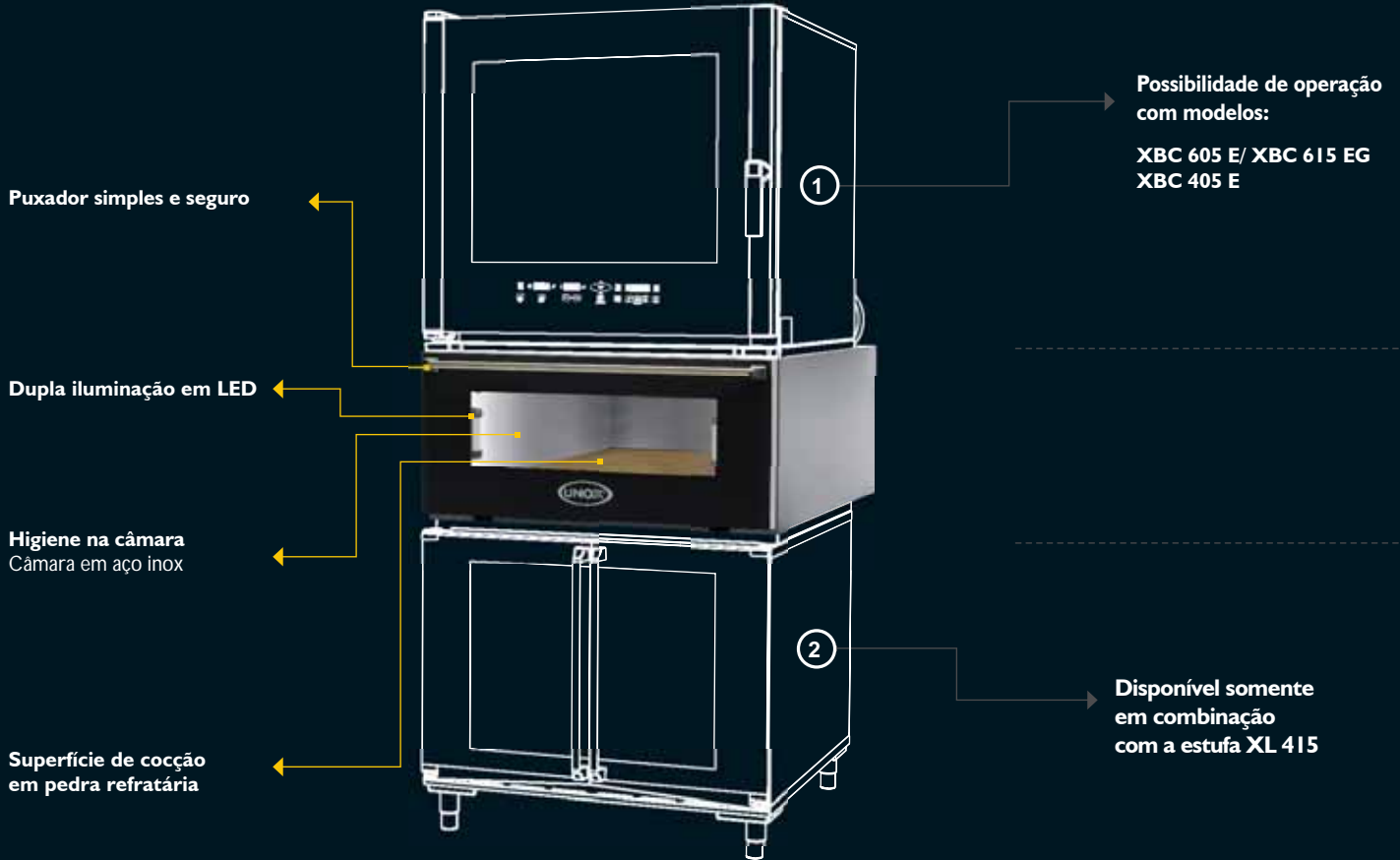
Começar bem já é meio caminho andado.

Tradicionalmente, a massa, uma vez preparada, era envolvida em um pano e deixada fermentar por dois ou três dias em um lugar fresco e seco. O pano mantinha a umidade da massa e permitia criar as condições necessárias para realizar o processo de fermentação.

A estufa de fermentação **BakerTop™ XL 415** hoje permite aos padeiros e confeitores modernos, controlar com precisão a temperatura e a umidade em cada instante do processo de fermentação, permitindo uma redução drástica do tempo comparado com os processos tradicionais, com a garantia de um resultado constante e sempre fiel à tradição, todos os dias.

A estufa de fermentação **BakerTop™ XL 415** é equipada com um preciso sensor de umidade, que permite definir o percentual de saturação da câmara de fermentação e mantê-la automaticamente com o máximo controle, para se tirar o máximo proveito de cada massa.

XL 415 integrado aos fornos **BakerTop™**, permite ter uma coluna de cozimento completa e versátil para qualquer tipo de uso.



Rotor.KLEAN™

Limpeza automática integrada. Mais valor ao tempo.

Rotor.KLEAN™ é a tecnologia de limpeza que permite aos fornos **BakerTop™** de obter em modo automático, a máxima higiene e segurança alimentar da câmara de cocção, eliminando custos e trabalhosas operações de limpezas manuais.

É possível seleccionar o ciclo de lavagem adequado para cada tipo de sujidade: 4 diferentes programas de limpeza automático, um programa de lavagem semi-automático e um rápido programa de enxágue apenas com água.

Os específicos ciclos de limpeza permitem minimizar o consumo de UNOX.Det&Rinse tornando cada ciclo ecológico e económico.

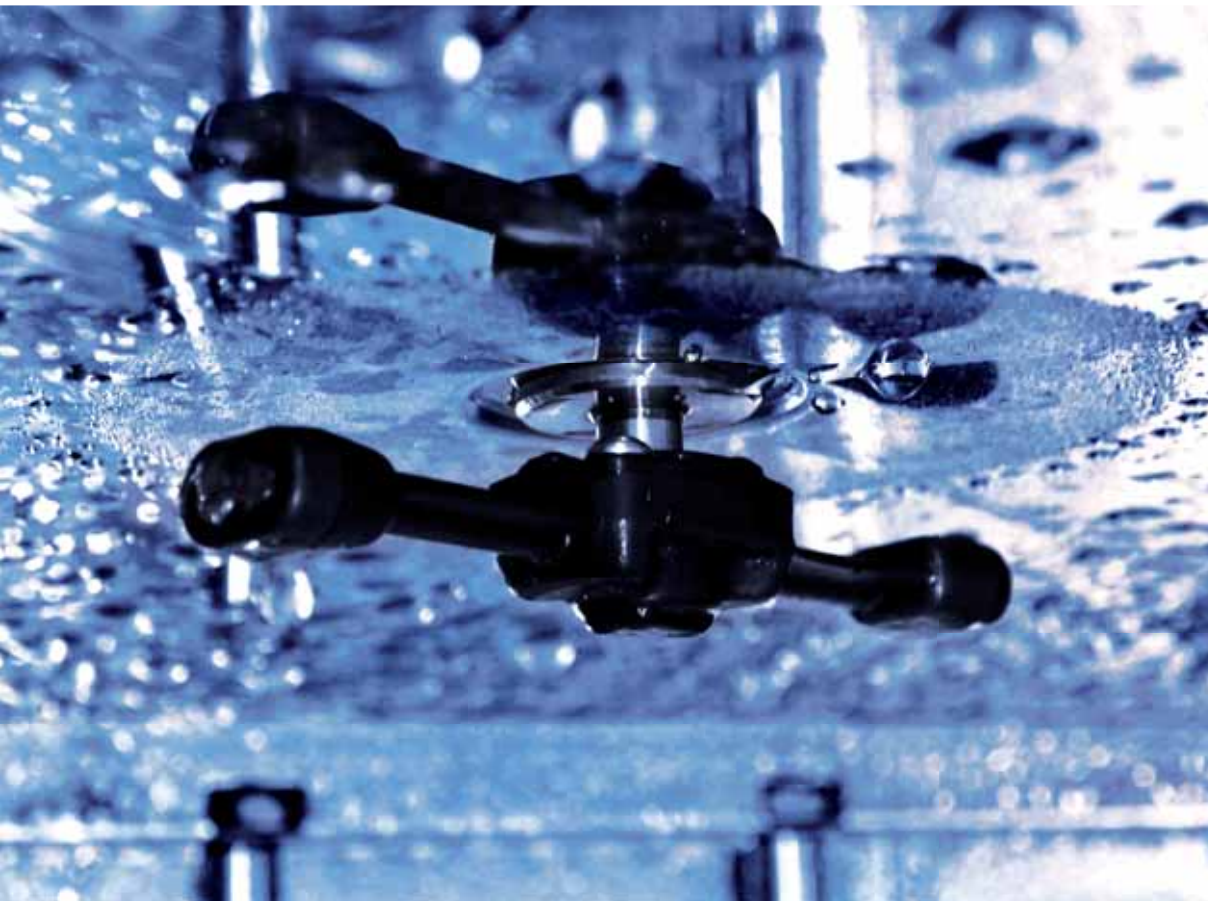
UNOX.Det&Rinse

O máximo da limpeza. Um único produto.

UNOX.Det&Rinse é um inovador produto de limpeza projetado especificamente pela **UNOX** para otimizar a eficácia da tecnologia Rotor.KLEAN™.

UNOX.Det&Rinse proporciona em um único produto a ação desincrustante do detergente com enxágue do secante, para garantir os melhores resultados de limpeza em qualquer condição de sujidade.

A tecnologia Rotor.KLEAN™ combinada ao detergente UNOX.Det&Rinse dá a certeza que o forno **BakerTop™** esteja sempre em excelentes condições garantindo os melhores resultados de cocção e de confiabilidade ao longo do tempo, eliminando completamente o consumo de secante e reduzindo ao mínimo o consumo de detergente e água, resultando em uma limpeza eficaz com menor impacto ambiental.



**QUICK
WASHING**

🕒 30 min

**SHORT
WASHING**

🕒 39 min

**MED
WASHING**

🕒 57 min

**LONG
WASHING**

🕒 76 min

Confecção de 2 x 5 L
UNOX Det&Rinse



UNOX.Pure-RO

O tratamento completo para qualquer tipo de água.

UNOX.Pure-RO utiliza a tecnologia de filtragem da água por osmose reversa estudada pela **UNOX** para garantir a desmineralização completa de qualquer tipo de água, até mesmo na presença de íons de ferro ou de grande quantidade de sais dissolvidos. O sistema de filtragem de água UNOX.Pure-RO é portanto, a solução ideal para assegurar a máxima confiabilidade ao longo do tempo do forno **BakerTop™**, protegendo a câmara de cocção contra qualquer tipo de corrosão e formação calcária.

UNOX.Pure-RO é equipado com uma bomba que permite alimentar o circuito STEAM.Maxi™ do forno **BakerTop™** mesmo quando o valor da pressão de entrada de água é muito baixa.

UNOX.Pure-RO também remove elementos nocivos que podem alterar o sabor e aroma de pratos, como por exemplo os resíduos de cloro.

O painel de controle digital **BakerTouch** dos fornos **BakerTop™** monitora a quantidade de água filtrada do sistema UNOX.Pure-RO e sinaliza automaticamente o momento de substituição do filtro, otimizando assim o seu uso.

UNOX.Pure-RO permite manter a câmara de cocção do forno **BakerTop™**, sob condições ideais, prolongando sua vida útil e reduzindo os custos de manutenção e serviços relacionados a ela.

UNOX.Pure

Um novo conceito de filtragem de água.

UNOX.Pure é o sistema de filtragem desenvolvido pela **UNOX** a fim de garantir uma solução rápida, segura e compacta, aumentando constantemente a qualidade da água.

Em um único cartucho UNOX.Pure são aplicados 4 estágios de filtragem, durante o qual a água é filtrada de íons de cálcio e magnésio, além de metais pesados como chumbo e cobre.

Além disso, o sistema de filtragem UNOX.Pure funciona de forma eficaz sobre as substâncias que causam odor e gosto desagradáveis e sobre outras partículas mais finas. Desta forma, é possível combater a formação de calcário e os possíveis fenômenos de corrosão, garantindo que o sabor e o aroma dos pratos sejam desenvolvidos completamente, proporcionando conseqüentemente, uma melhor qualidade.

O controle **BakerTouch** dos fornos **BakerTop™** monitora também a quantidade de água filtrada do sistema UNOX.Pure e sinaliza automaticamente quando é o momento para substituição dos filtros, otimizando seu uso.

UNOX.Pure é uma ajuda válida para manter a câmara de cocção do forno **BakerTop™** em condições ideais caso não seja possível instalar o sistema UNOX.Pure-RO.



Alimentação

Filtro mecânico

Filtro de carvão ativado

Bomba

Membranas com osmose reversa

Vaso de expansão

Alimentação

Pré-filtragem

Resina de troca iônica

Filtro de carvão ativado

Filtragem fina (10 µm)



Fornos combinados de convecção a vapor 600x400



XBC 1005 E

Capacidade	16 600x400
Distância	80 mm
Frequência	50 / 60 Hz
Voltagem	400 V ~ 3N
Potência elétrica	29,7 kW
Potência a Gás	-
Dimensões (WxDxH mm)	866x997x1863
Peso	177 kg

CARRO PORTA BANDEJAS INCLUÍDO.



XBC 905 E

Capacidade	16 600x400
Distância	80 mm
Frequência	50 / 60 Hz
Voltagem	400 V ~ 3N
Potência elétrica	29,7 kW
Potência a Gás	-
Dimensões (WxDxH mm)	866x997x1863
Peso	183 kg

SUPORTE LATERAL.



XBC 1005 EL*

16 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
400 V ~ 3N
29,7 kW
-
866x997x1863
177 kg



gas

XBC 1015 EG

16 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
1,7 kW
35 kW / 30100 Kcal/h
866x997x2071
200 kg



gas

XBC 1015 EGL*

16 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
1,7 kW
35 kW / 30100 Kcal/h
866x997x2071
200 kg

Equipamentos complementares

Carro porta bandejas

Para modelos: XBC 1005E/1005EL/1015EG/1015EGL

Capacidade: 16 600x400
Distância: 80 mm
Dimensões: 743x643x1725 WxDxH mm
Peso: 25 Kg

Art.: XCB 1001



Personalização de carro

Capacidade e distância entre as bandejas podem ser desenvolvidos sob encomenda específica
Quantidade mínima: 2 carros



XBC 905 EL*

16 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
400 V ~ 3N
29,7 kW
-
866x997x1863
183 kg



gas

XBC 915 EG

16 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
1,7 kW
35 kW / 30100 Kcal/h
866x997x2071
206 kg



gas

XBC 915 EGL*

16 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
1,7 kW
35 kW / 30100 Kcal/h
866x997x2071
206 kg

Coifa com condensador de vapor

Somente para fornos elétricos

Voltagem: 230 V ~ 1N
Frequência: 50 / 60 Hz - Potência elétrica: 200 W
Diâmetro da chaminé de extração: 121 mm
Fluxo mín. de ar: 550 m³/h;
Fluxo máx. de ar: 750 m³/h
Dimensões: 868x1060x297 WxDxH mm

Art.: XC 518



*L: Versão com abertura da porta da esquerda para a direita

Fornos combinados de convecção a vapor 600x400



Capacidade
Distância
Frequência
Voltagem
Potência elétrica
Potência a Gás
Dimensões (WxDxH mm)
Peso



Capacidade
Distância
Frequência
Voltagem
Potência elétrica
Potência a Gás
Dimensões (WxDxH mm)
Peso



Capacidade
Distância
Frequência
Voltagem
Potência elétrica
Potência a Gás
Dimensões (WxDxH mm)
Peso

Equipamentos complementares & Acessórios



XBC 805 E

10 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
400 V ~ 3N
15,2 kW
-
860x882x1217
121 Kg



gas

XBC 815 EG

10 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
1 kW
20,5 kW / 17630 Kcal/h
860x882x1425
135 kg



XBC 605 E

6 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
400 V ~ 3N
10,1 kW
-
860x882x897
89 Kg



gas

XBC 615 EG

6 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
0,7 kW
18,4 kW / 15820 Kcal/h
860x882x1105
109 kg



XBC 405 E

4 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
7,6 kW
-
860x882x709
63 Kg

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-



DeckTop

Para modelos: XBC 605 E/ XBC 615 EG/ XBC 405 E
Disponível somente em combinação com a estufa XL 415

Capacidade: 2 600x400 - Voltagem: 240 V ~ 3N
Frequência: 50 / 60 Hz - Potência elétrica: 5,7 kW
Dimensões: 860x1150x400 WxDxH mm
Peso: 100 Kg

Art.: XB 264



Estufa de fermentação

Capacidade: 12 600x400
Distância: 75 mm - Voltagem: 230 V ~ 1N
Frequência: 50 / 60 Hz - Potência elétrica: 2,4 kW
Temperatura max: 50 °C
Dimensões: 862x890x805 WxDxH mm
Peso: 38 Kg

Art.: XL 415



Armário neutro

Capacidade: 7 600x400 - Distância: 57 mm
Dimensões: 860x772x675 WxDxH mm
Peso: 25 Kg

Art.: XR 258



Coifa com condensador de vapor

Somente para fornos elétricos
Voltagem: 230 V ~ 1N
Frequência: 50 / 60 Hz - Potência elétrica: 200 W
Diâmetro da chaminé de extração: 121 mm
Fluxo mín. de ar: 550 m³/h; Fluxo máx. de ar: 750 m³/h
Dimensões: 860x1028x297 WxDxH mm

Art.: XC 418



Kit completo de instalação para fornos sobrepostos

Art.: XC 755



Kit sapatas 150 mm

Kit completo de 4 sapatas reguláveis.

Art.: XR 608



Suporte intermediário

Dimensões: 860x826x276 WxDxH mm
Peso: 28 Kg

Art.: XR 205



Suporte aberto baixo

Dimensões: 842x665x208 WxDxH mm
Peso: 5 Kg

Art.: XR 128



Suporte aberto intermediário

Dimensões: 842x665x434 WxDxH mm
Peso: 9 Kg

Art.: XR 148



Suporte aberto alto

Dimensões: 842x665x692 WxDxH mm
Peso: 11 Kg

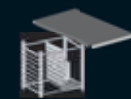
Art.: XR 168



Kit suporte para apoio de bandeja

Para modelo: XR 168
Capacidade: 7 600x400 - Distância: 60 mm
Peso: 3 Kg

Art.: XR 727



Kit suporte de depósitos

Para modelo: XR 168

Art.: XR 677



Kit rodas com corrente de fixação à parede

Para modelos: XL415/ XR258/ XR128/ XR148/ XR168
Kit completo de 4 rodas:
2 rodas com freio - 2 rodas sem freio.

Art.: XR 622



Kit rodas com corrente de fixação à parede

Para modelos: XBC (10, 6, 4 bandejas)
Kit completo de 4 rodas:
2 rodas com freio - 2 rodas sem freio.

Art.: XR 624

Acessórios para todos os modelos



Kit para ligação hidráulica de vários equipamentos complementares

Dimensões: 3 m

Art.: XC 618



Sonda ao núcleo externa SOUS-VIDE

O kit contém 1 sonda.

Art.: XC 249



Sonda ao núcleo MULTI.Point

O kit contém 1 sonda.

Art.: XC 255



Fechamento / abertura porta de segurança a 2 estágios

Art.: XC 720



Kit campainha

Para aumentar a intensidade sonora emitida pelo forno para informar a finalização do ciclo de cocção.

Art.: XC 706



UNOX.Link

Interface USB com software OVEX.Net 3.0

Art.: XC 237



UNOX.Link

Interface USB com software OVEX.Net 3.0 e internet

Art.: XC 238

UNOX.Care Program



UNOX.Pure-RO (Kit osmose reversa com bomba)

Voltagem: 230 V ~ 1N - Frequência: 50 / 60 Hz

Potência elétrica: 220 W

Dimensões: 542x198x449 WxDxH mm - Peso: 16 Kg

Art.: XC 235



UNOX.Pure (Sistema de filtragem)

Art.: XC 215



Cartucho UNOX.Pure sistema de filtragem

Art.: XC 216



UNOX.Det&Rinse

Para Rotor.KLEAN™

Confeção de 2 x 5 L

Art.: DB 1011A0



Detergente em spray para limpeza manual

Confeção de 6 x 2 L

Art.: SL 1135A0



Kit ducha

Art.: XC 208



Características



gas

■ De série □ Opcional – Não disponível

MODALIDADE DE COCÇÃO

Cocção a Convecção com temperatura variável de 30 °C a 260 °C	■	■
Cocção mista por Convecção + Vapor com temperatura variável de 48 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	■	■
Cocção a Convecção + Umidade com temperatura variável de 48 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	■	■
Cocção a Vapor com temperatura variável de 48 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ a 100%	■	■
Cocção a Convecção + Ar seco com temperatura variável de 30 °C a 260 °C, DRY.Maxi™ de 10% a 100%	■	■
Temperatura máxima de pré-aquecimento de 300 °C	■	■
Cocção com sonda ao núcleo	■	■
Cocção com sonda ao núcleo e função DELTA T	■	■
Sonda ao núcleo MULTI.Point	□	□
Sonda ao núcleo SOUS-VIDE	□	□
Tecnologia MULTI.Time: gestão de 9 timers para o controle do cozimento de diferentes produtos contemporaneamente	■	■

DISTRIBUIÇÃO DE AR NA CÂMARA DE COCÇÃO

Tecnologia AIR.Maxi™: múltiplos ventiladores e inversão do sentido de rotação	■	■
Tecnologia AIR.Maxi™: 6 velocidades de fluxo de ar na câmara definidas pelo usuário	■	■
Tecnologia AIR.Maxi™: 1 modo de funcionamento semi-estático definido pelo usuário	■	■
Tecnologia AIR.Maxi™: funcionamento em modo de pausa	■	■

GESTÃO DO CLIMA NA CÂMARA DE COCÇÃO

Tecnologia DRY.Maxi™: regulagem da remoção rápida da umidade da câmara de cocção definido pelo usuário	■	■
Tecnologia DRY.Maxi™: cocção com a extração de umidade 30 °C -260 °C	■	■
Tecnologia STEAM.Maxi™: cocção a vapor 48 °C - 130 °C	■	■
Tecnologia STEAM.Maxi™: cocção mista convecção-vapor 48 °C - 260 °C	■	■
ADAPTIVE.Clíma: monitoramento real da temperatura e umidade da câmara	■	■
ADAPTIVE.Clíma: repetibilidade de resultados através da memorização do processo de cozimento real	■	■
ADAPTIVE.Clíma: possibilidade de memorização de até 20 processos de cocção real	■	■

COLUNAS DE COCÇÃO COM TECNOLOGIA MAXI.Link

Tecnologia MAXI.Link: pré-disposição de ligações para a criação de colunas modulares e conexão do forno com acessórios	■	■
Tecnologia MAXI.Link com EFFICIENT.Power: redução da absorção de potência das colunas modulares MAXI.Link	■	■

ISOLAMENTO TÉRMICO E SEGURANÇA

Tecnologia Protek.SAFE™: máxima eficiência térmica e segurança de trabalho (superfícies e vidro externo frios)	■	■
Tecnologia Protek.SAFE™: freio-motor na abertura da porta para conter as perdas energéticas	■	■
Tecnologia Protek.SAFE™: modulação da potência elétrica de acordo com as necessidades reais	■	–
Tecnologia Protek.SAFE™: modulação da potência a gás de acordo com as necessidades reais	–	■

QUEIMADOR ATMOSFÉRICO DE ALTA PERFORMANCE

Tecnologia Spido.GAS™: trocadores de calor a tubo reto de alto desempenho para uma distribuição simétrica de calor	–	■
Tecnologia Spido.GAS™: trocadores de calor a tubo reto para uma fácil substituição	–	■

LIMPEZA AUTOMÁTICA

Rotor.KLEAN™: 4 programas de limpeza automáticas e 2 semi-automáticas	■	■
---	---	---

PORTA PATENTEADA

Dobradiças feitas em tecno-polímero, de alta resistência e auto-lubrificantes (para porta de abertura lateral)	■	■
Porta reversível no local mesmo após a instalação (exceto modelos 16 600x400)	■	■
Posições fixas da porta aberta a 60 60°-120°-180°	■	■

FUNÇÕES AUXILIARES

99 programas memorizáveis, cada um composto por 9 etapas de cocção	■	■
Possibilidade de renomear os programas memorizados	■	■
Temperatura de pré-aquecimento até 300°C definida pelo usuário para cada programa	■	■
Visualização do tempo necessário para finalizar o programa de cocção configurado (funcionamento sem sonda ao núcleo)	■	■
Função de manter temperatura «HOLD»	■	■
Funcionamento contínuo «INF»	■	■
Visualização do valor nominal e real da temperatura da câmara	■	■
Função «COOL» para o resfriamento da temperatura da câmara	■	■
Unidades de temperatura selecionável pelo usuário em °C ou °F	■	■

DETALHES TÉCNICOS

Câmara em aço inox AISI 304 de alta resistência com cantos arredondados para a máxima higiene e limpeza	■	■
Iluminação da câmara de cocção através de luzes externas em LED	■	■
Painel de comando BakerTouch selada para evitar infiltrações de vapor na placa eletrônica	■	■
Pino do puxador da porta em fibra de carbono anti ruptura	■	■
Bandeja de gotejamento com esvaziamento permanente mesmo com a porta aberta	■	■
Bandeja de gotejamento com grande capacidade, conectável ao esgoto	■	■
Estrutura peso leve – alta funcionalidade com o uso de materiais inovadores	■	■
Micro-porta sem contato	■	■
Fechamento / abertura da porta de segurança em 2 estágios	□	□
Sistema auto-diagnóstico para detectar problemas ou falhas	■	■
Limitador de temperatura de segurança	■	■
Abertura do vidro interno da porta para facilitar a limpeza	■	■
Suporte de bandejas em chapa dobrada à L	■	■

EUROPE

ITALY
UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 511

GERMANY
DUEX HANDELS GMBH
E-mail: info@unox-oefen.de
Tel.: +49 2951 98760

FRANCE
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd
E-mail: info@unoxuk.com
Tel.: +44 1252 851 522

SPAIN
UNOX ESPANA
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

AMERICA

U.S.A. & CANADA
UNOX INC.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

ASIA

ASIA PACIFIC COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +6 010 400 2700

OCEANIA

AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY LTD.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel.: +61 3 9876 0803

AFRICA

SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel.: +27 845 05 52 35

INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.com
Tel.: +39 049 86 57 511

L12156A1 - Impresso: 06-2012
AS FOTOS UTILIZADAS NESTE CATALOGO SÃO MERAMENTE ILUSTRATIVAS.
IMPORTANTE: Todas as especificações presentes neste catálogo estão sujeitas a variações e podem ser alteradas sem aviso prévio.



UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
Tel.: +39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com

