

● Equipamento de série ○ Equipamento opcional – Não disponível

Características Principais / Tecnologias Incorporadas nos Fornos BAKERLUX SHOP.PRO™	MASTER	TOUCH	LED	GO
MODOS DE CONFEÇÃO MANUAL				
Confeção com convecção com temperatura variável de 30°C - 260°C	●	●	●	●
Confeção com convecção e humidade com temperatura variável 48°C - 260°C	●	●	●	–
Temperatura máxima de pré-aquecimento 260°C	●	●	●	●
PROGRAMAÇÃO AUTOMÁTICA E AVANÇADA				
Passos de confeção	9	9	3	3
PROGRAMAS RÁPIDOS:	–	–	12	12
PROGRAMAS:	896	99	99	99
PROGRAMAS: possibilidade de atribuir nomes e imagens aos programas gravado	●	●	–	–
PROGRAMAS: as receitas podem ser gravadas com um nome	●	●	–	–
MULTI.time: gerir mais de 10 temporizadores diferentes para o controlo da confeção simultânea de produtos diferentes	●	–	–	–
TECNOLOGIAS UNOX INTELLIGENT. PERFORMANCE - UIP				
ADAPTATIVE. Cooking™: um tabuleiro ou carga completa com o mesmo resultado	●	–	–	–
AUTO.Soft: aumento térmico controlado para uniformidade total	●	–	–	–
SMART.Preheating: o forno pré-aquece à temperatura desejada, tendo em conta a utilização anterior	●	–	–	–
AUTOMATIC: abertura automática da porta, interrompendo o processo de assar no momento certo para garantir excelentes resultados	●	●	–	–
TECNOLOGIAS UNOX INTENSIVE.COOKING - UIC				
AIR.Plus: 2 velocidades do fluxo de ar na câmara programadas pelo operador	●	●	●	–
AIR.Plus: ventoinhas múltiplas com inversão de sentido	●	●	●	●
STEAM.Plus: convecção mista - humidade (20-40-60-100%)	●	●	●	–
DRY.Plus: extração da humidade da câmara de confeção	●	●	●	●
EFFICIENT.Power: 300 segundos para ir de 60 a 260°C	●	●	●	●
EFFICIENT.Power: certificação ENERGY STAR	●	●	●	●
TECNOLOGIAS DATA DRIVE COOKING - DDC				
Placa de ligação Ethernet para manter o forno ligado ao ddc.unox.com e ao UNOX App	○	○	–	–
Estatísticas DDC: Relatórios de uso e consumo do forno	●	–	–	–
ESTAÇÕES DE CONFEÇÃO				
MAXI.LINK: permite criar colunas com dois fornos sobrepostos	●	●	●	–
ISOLAMENTO TÉRMICO E SEGURANÇA				
Protek. SAFE™: máxima eficiência térmica e segurança no trabalho	●	●	●	●
Protek. SAFE™: frenagem do motor aquando da abertura da porta para conter dispersões energéticas	●	●	●	●
ABERTURA DA PORTA				
Basculante manual, de cima para baixo (Compatível com os modelos CAMILLA e VITTORIA)	–	●	●	●
Lateral electromecânica e automática, da direita para a esquerda (apenas para as versões Matic)	●	●	–	–
Lateral manual, da direita para a esquerda	–	–	●	●
FUNÇÕES AUXILIARES				
Temperaturas de pré-aquecimento até 260°C definida pelo operador para cada programa	●	●	●	●
Exibição do tempo restante para terminar o programa de confeção programado	●	●	–	–
Funcionamento contínuo «INF»	●	●	●	●
Velocidade do tempo normal e real, da temperatura da câmara, humidade e velocidade das ventoinhas	●	●	●	●
Unidade da Temperatura em °C e °F	●	●	●	●
DETALHES TÉCNICOS				
Suporte dos tabuleiros em chapa dobrados em L (apenas nos modelos CAMILLA e VITTORIA)	●	●	●	●
Suporte dos tabuleiros em aço cromado (apenas nos modelos ELENA e ROSSELLA)	●	●	●	●
Suporte dos tabuleiros em aço cromado com sistema anti-queda (apenas nos modelos STEFANIA e ARIANNA)	●	●	●	●
Painel de controlo selado para impedir a infiltação de vapor na placa eletrónica (IPX4)	●	●	●	●
Estrutura leve - estrutura para cargas elevadas de trabalho utilizando materiais inovadores	●	●	●	●
Interruptor para abertura da porta	●	●	–	–
Limitador para abertura da porta	●	●	●	●
Limitador de temperatura de segurança	●	●	●	●
Painel de vidro interno que pode ser aberto e fácil de limpar (apenas nos modelos de abertura de porta da direita para a esquerda)	●	●	●	●
Painel de vidro interno fácil de limpar (apenas nos modelos de abertura basculante)	–	●	●	●