

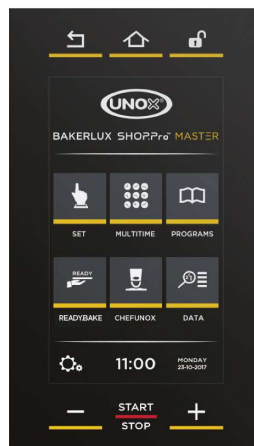


BAKERLUX SHOP.PRO™ MASTER

Melhor tecnologia para resultados perfeitos sempre.

Os BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER são fornos de referência em termos de desempenho de cozedura, programação automática, inteligência artificial e conectividade à internet em espaços comerciais.

Painel de controlo de 6" com ecrã LCD de 5" touch



PARÂMETROS DE CONFEÇÃO

1/9
9 PASSOS
CONFEÇÃO

TEMPO
0 - inf

TEMPERATURA
50-260°C

HUMIDADE
0-20-40-60-80-100%

VENTILADOR
2 VELOCIDADES

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.COOKING

AUTO.SOFT

SMART.PREHEATING

AUTO.MATIC

DATA DRIVEN COOKING

FUNÇÕES RÁPIDAS

896 PROGRAMAS

CONTROLO FERMENTADOR

WI-FI & LAN

MULTI-TIME

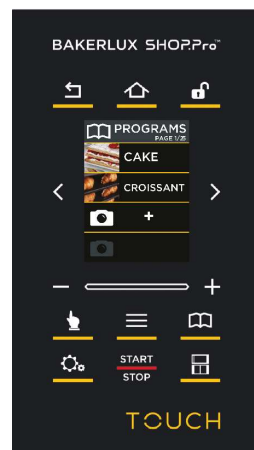
AUTOMATIC BAKING

BAKERLUX SHOP.PRO™ TOUCH

O gesto extra que te ajuda a fazer a diferença. E que se vê.

Os BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH são linhas de fornos desenhados para os produtos congelados de panificação em ambientes comerciais, onde o tempo é crucial e os volumes são grandes.

Painel de controlo de 5" com ecrã LCD de 2,4" touch



PARÂMETROS DE CONFEÇÃO

1/9
9 PASSOS
CONFEÇÃO

TEMPO
0 - inf

TEMPERATURA
50-260°C

HUMIDADE
0-20-40-60-80-100%

VENTILADOR
2 VELOCIDADES

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.COOKING

AUTO.SOFT

SMART.PREHEATING

AUTO.MATIC

DATA DRIVEN COOKING

FUNÇÕES RÁPIDAS

99 PROGRAMAS

CONTROLO FERMENTADOR

WI-FI & LAN

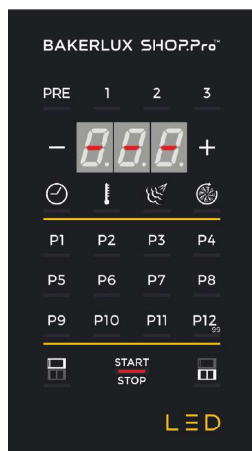
MULTI-TIME

AUTOMATIC BAKING

BAKERLUX SHOP.PRO™ LED

Adiciona humidade à cozedura, elegante e minimalista.

Os **BAKERLUX SHOP.Pro™ LED** são a solução perfeita para quem procura um forno de convecção de utilização fácil e intuitiva que possa providenciar todas as respostas necessárias para pastelaria.



PARÂMETROS DE CONFEÇÃO

9 PASSOS CONFEÇÃO	TEMPO 0 - inf	TEMPERATURA 50-260°C	HUMIDADE 0-20-40-60-80-100%	VENTILADOR 2 VELOCIDADES

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.COOKING	AUTO.SOFT	SMART.PREHEATING	AUTO.MATIC	DATA DRIVEN COOKING

FUNÇÕES RÁPIDAS

99 PROGRAMAS	CONTROLO FERMENTADOR	WI-FI & LAN	MULTI-TIME	AUTOMATIC BAKING

BAKERLUX SHOP.PRO™ GO

Fácil e simples, rápido e duradouro.

Os **BAKERLUX SHOP.Pro™ GO** são fornos de convecção incansáveis, desenhados para prepararem de forma eficiente croissants congelados e para dourar pão pré-cozinhado e ultracongelado.



PARÂMETROS DE CONFEÇÃO

9 PASSOS CONFEÇÃO	TEMPO 0 - inf	TEMPERATURA 50-260°C	HUMIDADE 0-20-40-60-80-100%	VENTILADOR 2 VELOCIDADES

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.COOKING	AUTO.SOFT	SMART.PREHEATING	AUTO.MATIC	DATA DRIVEN COOKING

FUNÇÕES RÁPIDAS

99 PROGRAMAS	CONTROLO FERMENTADOR	WI-FI & LAN	MULTI-TIME	AUTOMATIC BAKING