

BakerTop™



ARTEBIANCA
Food specialist
www.artebianca.org



UNOX®

0.25 1880
- +
P M Z U

Perfezione e Uniformità di cottura.

La Tecnologia incontra la Passione.



INDICE

I forni BakerTop™	4 - 5
10, 6, 4 teglie - 16 teglie	
Tecnologie	4 - 9
AIR.Maxi™ - ADAPTIVE.Clima	
DRY.Maxi™ - STEAM.Maxi™	
MULTI.Time - Baking Essentials	
Protek.SAFE™ - UNOX.Link	
Tecnologie integrate	14 - 15
BakerTouch - MAXI.Link	
Attrezzature complementari	16 - 17
DeckTop - Lievitatore	
UNOX.Care Program	16 - 17
Rotor.KLEAN™ - UNOX.Det&Rinse	
UNOX.Pure-RO - UNOX.Pure	
Forni combinati convezione umidità 600x400	22 - 25
Accessori per tutti i modelli	26
Dotazioni	27

10, 6, 4 teglie

La giusta taglia per ogni esigenza.

I forni da banco della famiglia **BakerTop™** nascono dalla collaborazione e dal dialogo tra **UNOX** e i più esigenti maestri pasticceri e panificatori del mondo. Ogni dettaglio è stato studiato per garantire la massima resa di cottura con ogni tipo di prodotto da forno, dalle meringhe al panettone, dalla pizza ai pani della tradizione.

La perfetta distribuzione dell'aria all'interno della camera di cottura, l'assoluta precisione nel controllo della temperatura, la possibilità di impostare in modo accurato l'umidità desiderata durante ciascuna fase del processo di cottura, la luce a LED frontale che illumina ogni teglia infornata permettono al professionista di avere sempre sotto controllo il processo di cottura, per la garanzia di un risultato sempre all'altezza delle aspettative.

La tecnologia **ADAPTIVE.Clima**, di serie su tutti i forni della linea **BakerTop™**, riconosce in modo automatico la quantità di prodotto infornato e ottimizza il processo di cottura in funzione di essa, per dare la certezza di un risultato ripetibile, sempre.

Ogni dettaglio di un forno **BakerTop™** nasce da studi e ricerche approfondite per mettere a disposizione dei professionisti di tutto il mondo la più moderna tecnologia nel rispetto della tradizione secolare dell'arte bianca.

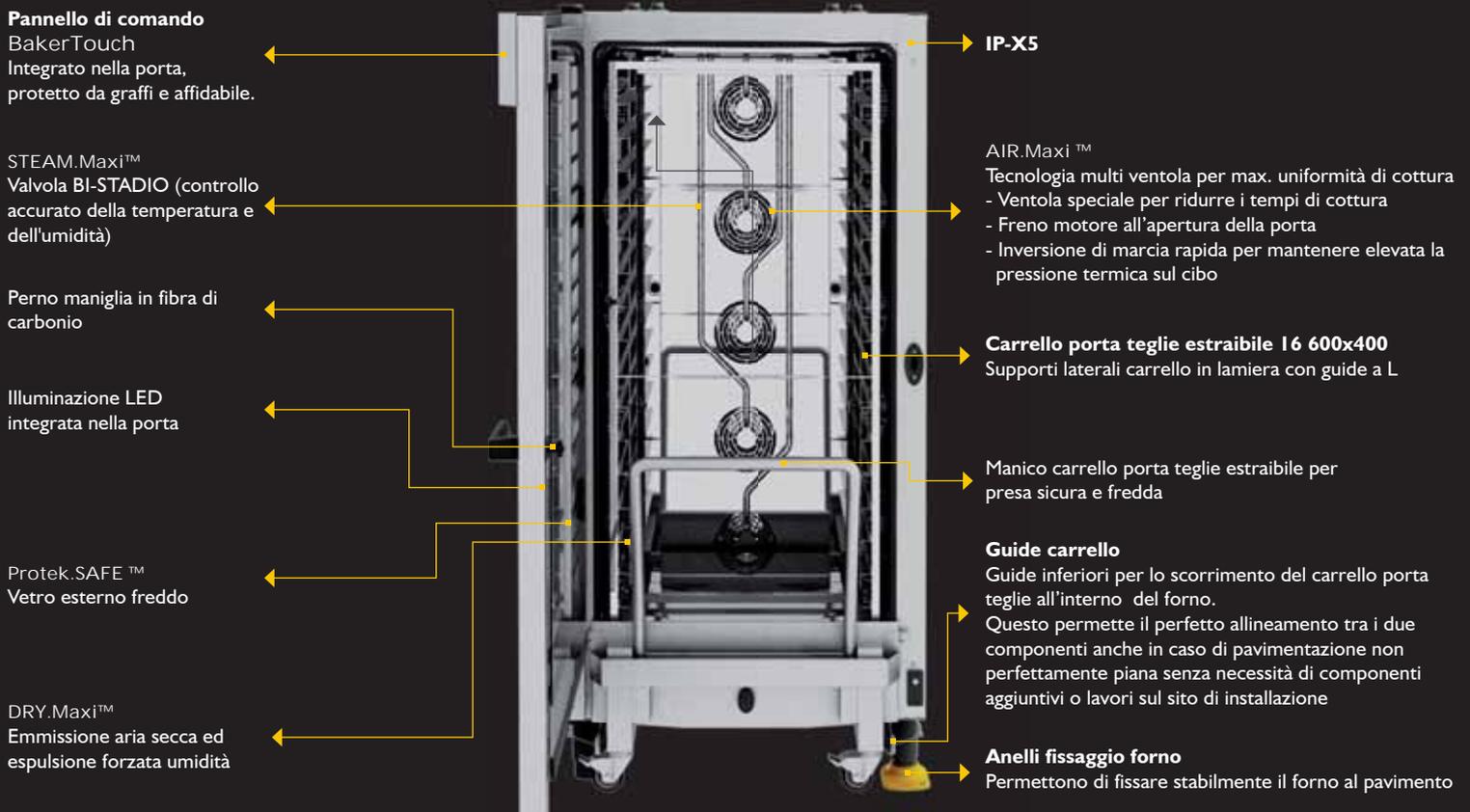
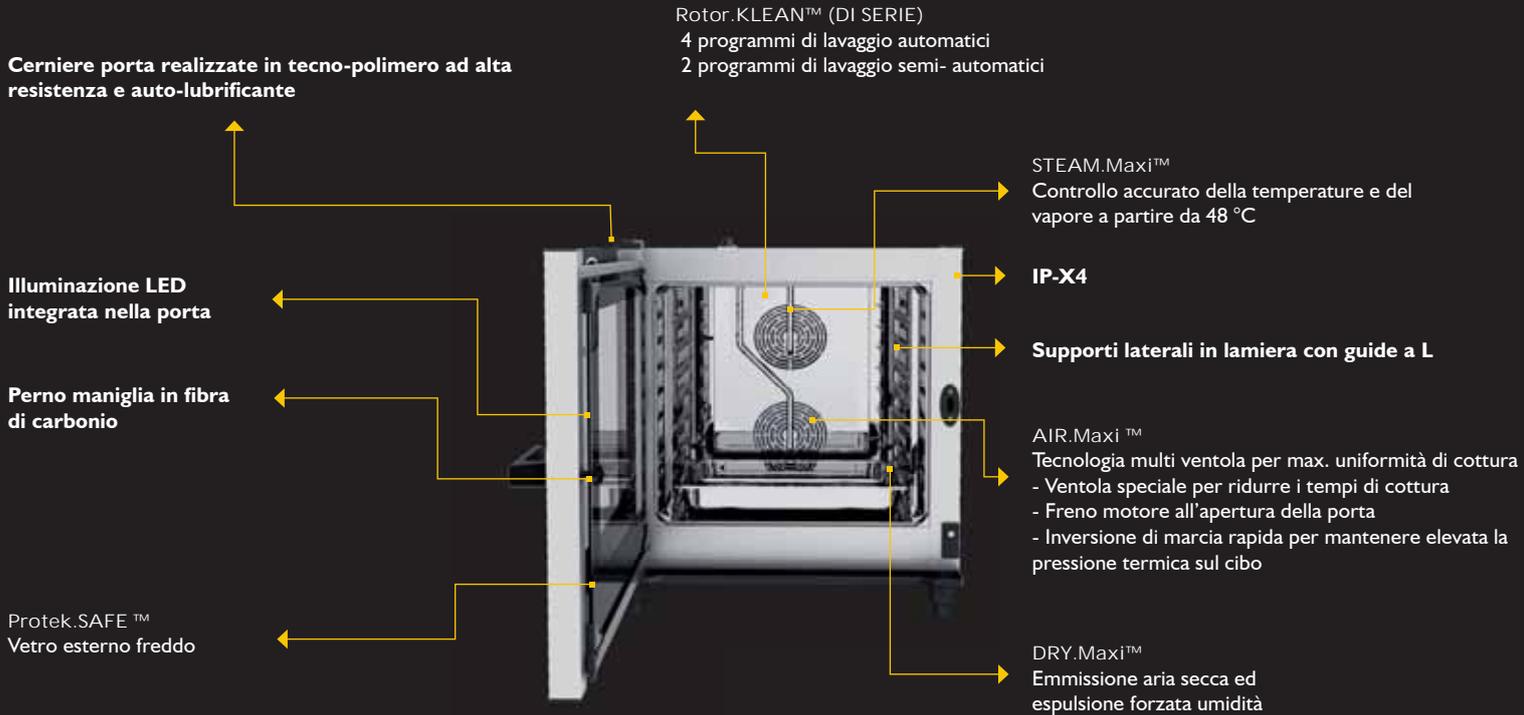
16 teglie

Efficienza e potenza. In meno di un metro quadro.

La linea di forni combinati **BakerTop™** 16 teglie si rivolge ai maestri panificatori e pasticceri di tutto il mondo che devono coniugare ogni giorno la migliore qualità di cottura con la massima capacità di produzione.

Grazie alla tecnologia **ADAPTIVE.Clima** di serie, i forni **BakerTop™** 16 teglie danno al professionista più esigente la certezza di un risultato sempre uniforme, ben sviluppato e fragrante in ogni condizione di carico. **ADAPTIVE.Clima** riconosce infatti la quantità di prodotto infornato e ottimizza il processo di cottura impostato in modo automatico per dare ad ogni infornata un risultato sempre perfetto.

I forni **BakerTop™** 16 teglie sono la combinazione perfetta tra massima capacità di produzione e minimi ingombri. La tecnologia **AIR.Maxi™** garantisce infatti una perfetta distribuzione dell'aria su ogni teglia infornata in qualunque condizione di carico, senza la necessità di far ruotare il carrello porta-teglie come accade nei forni rotativi tradizionali. Alla perfetta qualità di cottura i forni **BakerTop™** 16 teglie uniscono così ingombri ridotti anche del 50% e consumi energetici inferiori anche del 30% rispetto ai forni rotativi, che sono costretti ad utilizzare camere di cottura molto più grandi per consentire la rotazione del carrello.



AIR.Maxi™



Uniformità di cottura. Il piacere di cuocere.

L'aria è lo strumento di trasmissione del calore e quindi il mezzo per cuocere il prodotto.

Le prestazioni di ventilazione sono pertanto fondamentali per ottenere cotture uniformi su tutti i punti della singola teglia e su tutte le teglie.

È per questo motivo che lo studio dei flussi d'aria all'interno della camera di cottura ha nella progettazione di tutti i forni **BakerTop™** un ruolo di primaria importanza.

La tecnologia AIR.Maxi™ è stata sviluppata da **UNOX** per ottenere la perfetta distribuzione dell'aria e del calore che essa trasporta all'interno della camera di cottura.

L'utilizzo di ventilatori multipli all'interno della camera di cottura garantisce perfetta uniformità tra le varie teglie, da quella posizionata più in basso fino a quella più in alto.

L'inversione del senso di marcia delle ventole e i motori ad alto numero di giri assicurano inoltre risultati eccellenti all'interno di ogni singola teglia.

La possibilità di selezionare sei velocità dei flussi d'aria all'interno della camera, con o senza inversione di marcia, e un livello di funzionamento semi-statico permette di realizzare la cottura di qualunque prodotto, dai più delicati e leggeri a quelli che richiedono un elevato trasporto di calore attraverso una forte ventilazione.

ADAPTIVE.Clima



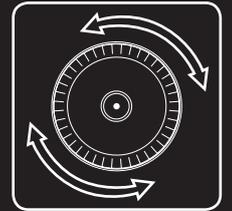
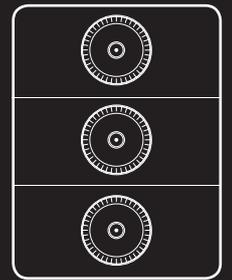
Perfetto e Ripetibile. La certezza del risultato.

Attraverso la tecnologia ADAPTIVE.Clima, i forni **BakerTop™** monitorano in modo costante la reale umidità presente in camera e creano sempre le condizioni di umidità impostate dall'utente, indipendentemente dal numero di teglie infornate o dalla quantità di cibo presente in ogni teglia.

La quantità di vapore immessa in camera di cottura viene automaticamente regolata in base alla quantità di umidità rilasciata dal prodotto, permettendo all'utente di ottenere ad ogni infornata il risultato desiderato con la garanzia di una cottura sempre perfetta.

Il controllo costante di tutti i parametri di cottura consente inoltre ai forni **BakerTop™** di acquisire in modo accurato l'andamento della temperatura e dell'umidità durante l'intero processo di cottura, rilevando anche gli effetti di eventuali interventi manuali da parte dell'utente, come per esempio l'apertura della porta. Ottenuto il risultato desiderato, la tecnologia ADAPTIVE.Clima consente all'utente di memorizzare il processo effettivamente avvenuto e di ripeterlo infinite volte, con la certezza di un esito sempre identico e senza alcuna supervisione o intervento da parte dell'utente.*

* Per questo utilizzo è consigliato l'uso abbinato con sonda al cuore MULTI.Point XC255.



DRY.Maxi™



Cuocere in assenza di umidità. L'esaltazione del sapore.

La presenza di umidità durante le fasi finali della cottura di prodotti lievitati può compromettere il raggiungimento del risultato desiderato.

L'umidità infatti non permette al prodotto di svilupparsi, di raggiungere dorature uniformi e croccanti e di esprimere tutto il suo sapore.

La tecnologia brevettata DRY.Maxi™ consente di rimuovere velocemente tutta l'umidità dalla camera di cottura, sia quella rilasciata dai prodotti infornati sia quella eventualmente generata dal sistema STEAM.Maxi™ in un precedente step di cottura.

Attraverso la tecnologia DRY.Maxi™ i forni **BakerTop™** garantiscono così l'esaltazione del sapore nelle cotture di pasticceria e panificazione, permettendo di ottenere un prodotto asciutto e ben sviluppato, con una struttura interna uniforme e caratterizzato da una superficie esterna croccante e friabile.

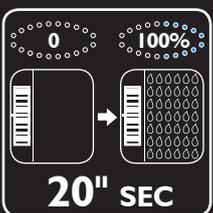
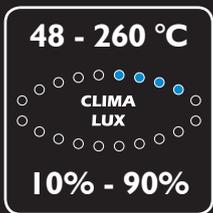
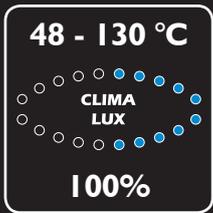
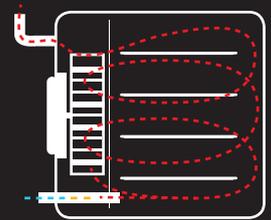
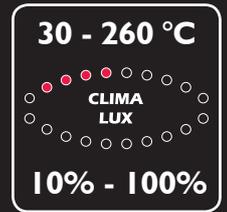
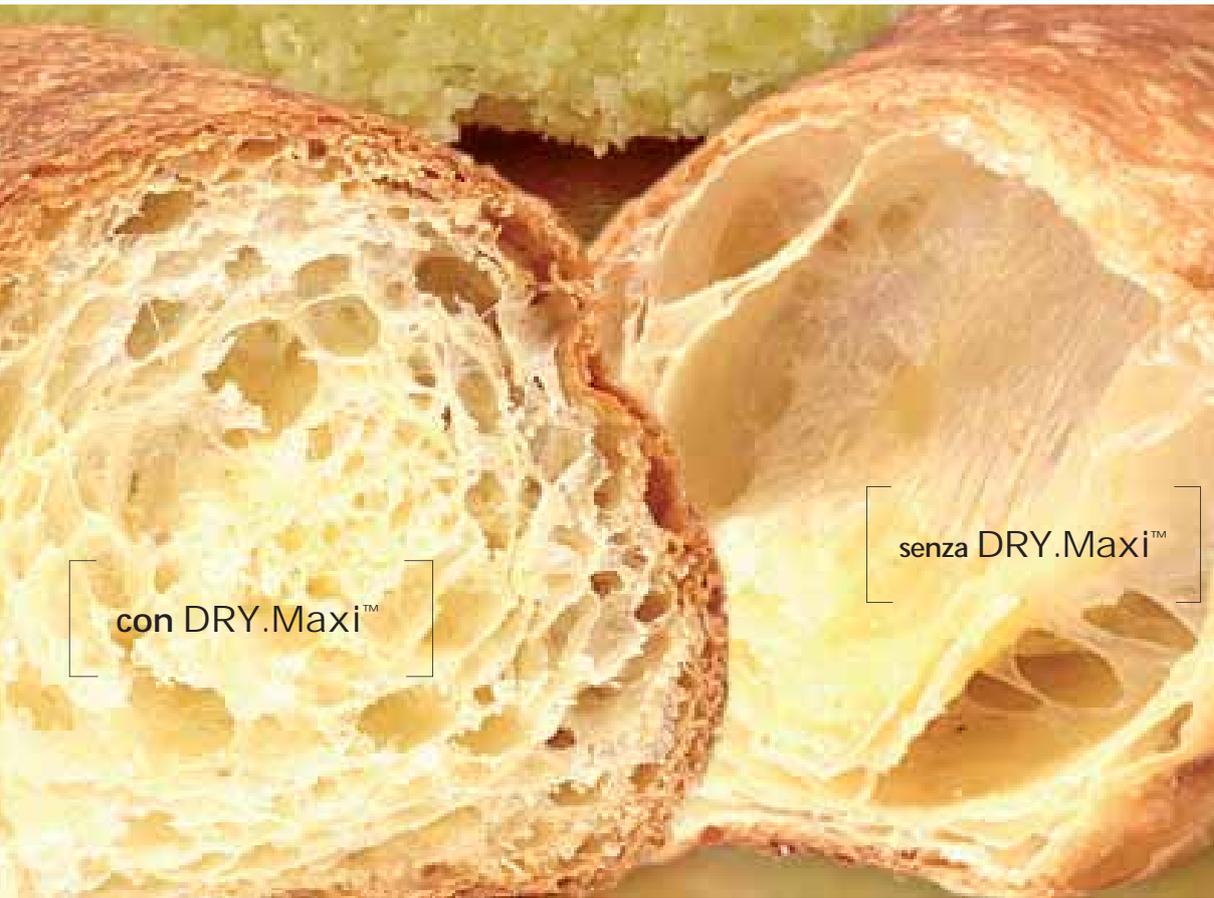
STEAM.Maxi™

La perfezione nel vapore. Semplice come una goccia d'acqua.

Le cotture al vapore, in particolare quelle a bassa temperatura, vengono utilizzate nei processi di pasticceria come alternativa moderna al tradizionale "bagno maria" per la cottura e la pastorizzazione di creme; inoltre, l'immissione di umidità in camera nei primi minuti del processo di cottura di prodotti lievitati permette di favorire lo sviluppo della struttura interna e la doratura della superficie esterna.

La tecnologia STEAM.Maxi™ permette ai forni **BakerTop™** di realizzare qualunque tipo di cottura al vapore, anche quelle più delicate a bassa temperatura. Con questa rivoluzionaria tecnologia UNOX segna una nuova era nelle cotture a vapore nei forni combinati.

Rispetto al tradizionale boiler la tecnologia STEAM.Maxi™ permette di produrre vapore sin dai primi istanti di funzionamento del forno e garantisce affidabilità nel tempo grazie alla semplicità costruttiva. L'applicazione combinata delle tecnologie STEAM.Maxi™ ed AIR.Maxi™ consente ai forni **BakerTop™** di trasformare in vapore quantità di acqua fino a tre volte superiori rispetto a forni che utilizzano sistemi ad iniezione diretta tradizionale, controllandone la produzione in modo accurato ad ogni temperatura, già a partire dai 48 °C.



MULTI.Time

E se il tempo avesse 9 dimensioni?

Nei laboratori di panificazione e pasticceria moderni non è rara l'esigenza di cuocere simultaneamente prodotti con impasti, forme e pesi differenti.

Con MULTI.Time è possibile utilizzare il forno in ciclo continuo e gestire contemporaneamente anche nove timer diversi. È così possibile infornare in qualunque momento prodotti che richiedono tempi di cottura diversi tra loro avendo sempre la certezza del massimo controllo.

La funzione MULTI.Time aggiorna inoltre in modo automatico i tempi di cottura ad ogni apertura della porta garantendo un risultato sempre ottimale.

Baking Essentials

Innovative e funzionali.

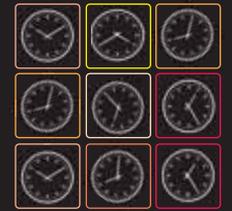
Essenziali per il tuo lavoro quotidiano.

All'interno della ricerca applicata da UNOX ai processi di cottura non poteva mancare una particolare attenzione agli strumenti ausiliari al forno necessari per aumentarne la versatilità e i modi di utilizzo quotidiano.

Per ogni tipologia di prodotto c'è una Baking Essentials adatta alle tue esigenze: dalle sfoglie al pan di spagna, dai biscotti ai bigné, dai croissants alla pizza, dalle focacce fino a panettoni e prodotti lievitati.

L'innovativa serie di teglie e griglie Baking Essentials permette di sperimentare tipologie di cottura finora consentite solo attraverso l'utilizzo di altre attrezzature professionali, quali i tradizionali forni da pizza o i forni statici da pasticceria.

La versatilità dei forni BakerTop™ che ne deriva permette così di ridurre drasticamente gli investimenti necessari per l'allestimento di un laboratorio completo e polivalente, con notevole recupero di costi e di spazio.



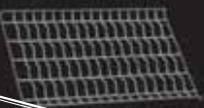
FAKIRO™



Black.Bake



Baguette



PATENTED

Black.Baguette



Protek.SAFE™

Sicurezza ed efficienza.

La tecnologia **Protek.SAFE™** fa parte del programma NON.STOP EFFORTS con il quale **UNOX** si impegna a ridurre al minimo l'impatto ambientale dei propri prodotti e dei processi di cottura che con essi vengono realizzati.

La tecnologia **Protek.SAFE™** elimina le perdite inutili di energia per ridurre i consumi energetici e contribuire alla compatibilità ambientale dei processi di cottura realizzati nei forni **BakerTop™**.

Grazie all'utilizzo di innovativi materiali isolanti **Protek.SAFE™** mantiene inoltre minima la temperatura sulle superfici esterne dei forni **BakerTop™**, garantendo sempre la massima sicurezza dell'ambiente di lavoro.

UNOX.Link

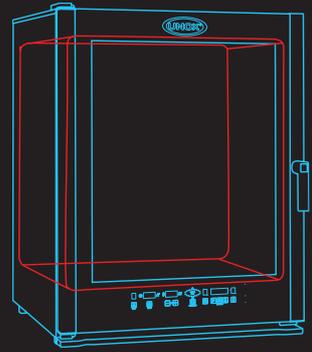
La gestione avanzata delle tue cotture e dei dati HACCP.

Grazie alla funzione **BlackBox** di UNOX.Link **XC 237** è facilissimo scaricare dal forno **BakerTop™** tutti i dati relativi alle cotture degli ultimi 3 mesi, per consentire un efficace e semplice monitoraggio del rispetto delle procedure HACCP nella cucina. Il software **OVEX.Net 3.0** consente di ricavare utili statistiche relative al consumo di energia e l'effettivo utilizzo del forno **BakerTop™** per permettere al professionista di tenere sotto controllo i costi fino al minimo dettaglio.

Il software **OVEX.Net 3.0** permette inoltre all'utente di creare in modo semplice ed intuitivo ricette e programmi di cottura, oppure di scaricarli dal sito InfoNet.unox.com e memorizzarli poi nel controllo **BakerTouch** attraverso l'interfaccia **USB**.

Il kit UNOX.Link **XC 237** è uno strumento prezioso per agevolare l'utilizzo del forno, monitorarne l'utilizzo e aumentarne quindi la produttività.

Nella versione **XC 238** è disponibile un'interfaccia **Ethernet** che consente di collegare il forno **BakerTop™** direttamente ad internet, per rendere disponibili online i dati **BlackBox** in qualunque momento della giornata.

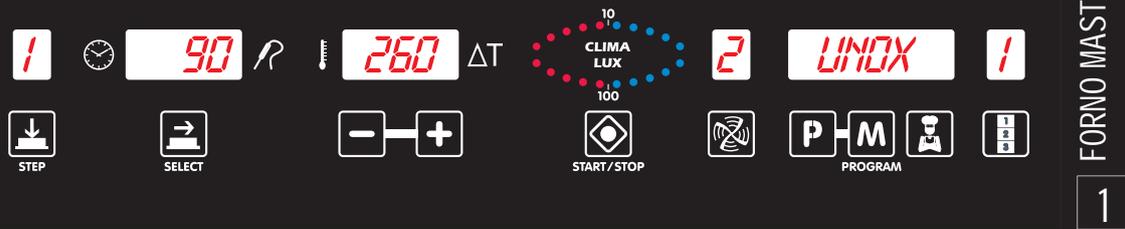


300 °C 60 °C



BakerTouch

Facilità e potenza. Tutto con un unico tocco.



Il pannello di controllo digitale **BakerTouch** permette di comandare tutte le attrezzature della linea **BakerTop™** associate al forno attraverso un'unica interfaccia di comando semplice ed intuitiva. Il controllo **BakerTouch** regola in modo automatico il funzionamento della cappa aspirante, del forno statico **DeckTop** e del lievitatore, adattandone le prestazioni agli effettivi fabbisogni. Il controllo **BakerTouch** monitora inoltre la quantità di acqua filtrata dai sistemi **UNOX.Pure-RO** (osmosi inversa) e **UNOX.Pure** (addolcitore), segnalando quando è giunto il momento di sostituire i filtri. La tecnologia dei pulsanti a sfioramento garantisce facilità di pulizia ed elimina il rischio di usura.

MAXI.Link

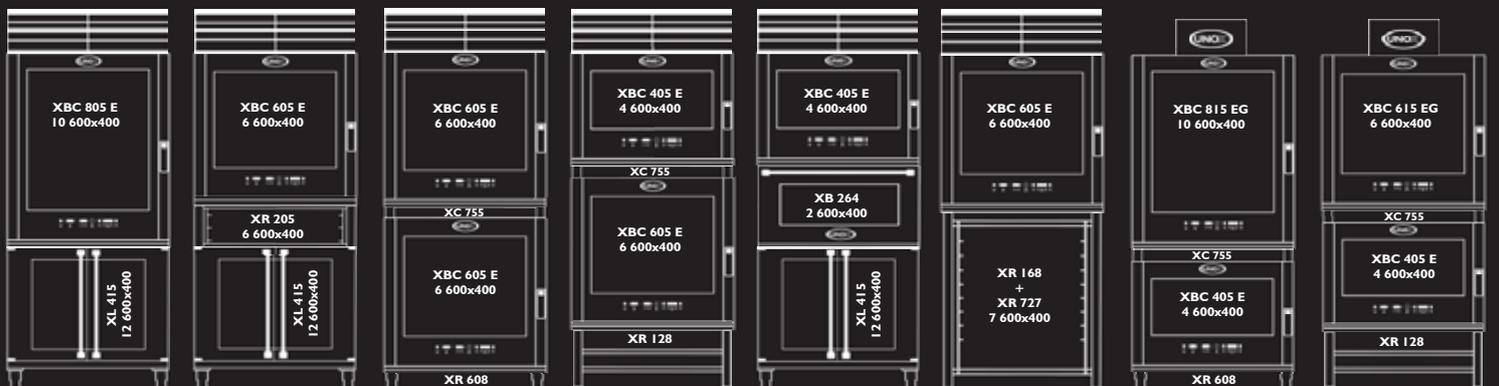
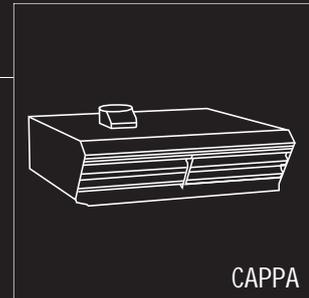
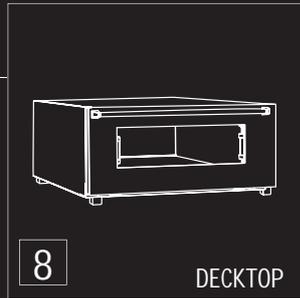
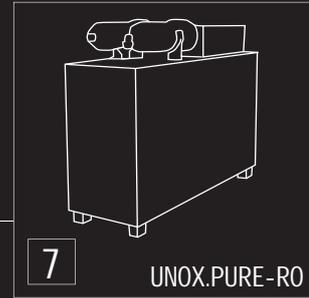
Semplicità e flessibilità nei laboratori professionali.

La tecnologia **MAXI.Link** di **UNOX** consente di semplificare e rendere flessibile il lavoro all'interno dei laboratori professionali moderni.

Grazie alla possibilità di creare colonne di cottura costituite da più forni **BakerTop™** sovrapposti, la tecnologia **MAXI.Link** permette di cuocere contemporaneamente prodotti da forno con esigenze di temperatura, umidità e tempo anche molto diverse.

Accendere solo i forni necessari per gestire l'effettivo carico di lavoro permette inoltre di sfruttare al meglio l'energia disponibile e ridurre al minimo i consumi e i relativi costi.

La funzione **EFFICIENT.Power** riduce fino al 33% la potenza necessaria per il funzionamento della colonna di cottura attraverso un'accurata gestione dei fabbisogni di energia e la distribuzione delle potenze assorbite dai forni che la costituiscono.



DeckTop

Tecnologia e Tradizione. Oggi insieme.

DeckTop XB 264 è il forno statico unico nella categoria per vantaggi operativi e di risparmio energetico, pensato per chi ricerca la massima fedeltà alla tradizione nella cottura di prodotti da forno.

La speciale camera interna, che può ospitare fino a due teglie 600x400, è caratterizzata da un fondo d'appoggio in pietra refrattaria che permette di cuocere un'ampia varietà di dolci e pane, preservandone la croccantezza della superficie esterna e il profumo avvolgente.

DeckTop XB 264 rappresenta la soluzione ideale per chi vuole abbinare cotture moderne con cotture tradizionali in unica colonna **BakerTop™**, ottenendo massima versatilità e ottimizzando gli spazi impegnati.

DeckTop XB 264 si integra con i forni **BakerTop™** 6 o 4 teglie e viene gestito elettronicamente dal pannello di controllo digitale BakerTouch.

Lievitatore

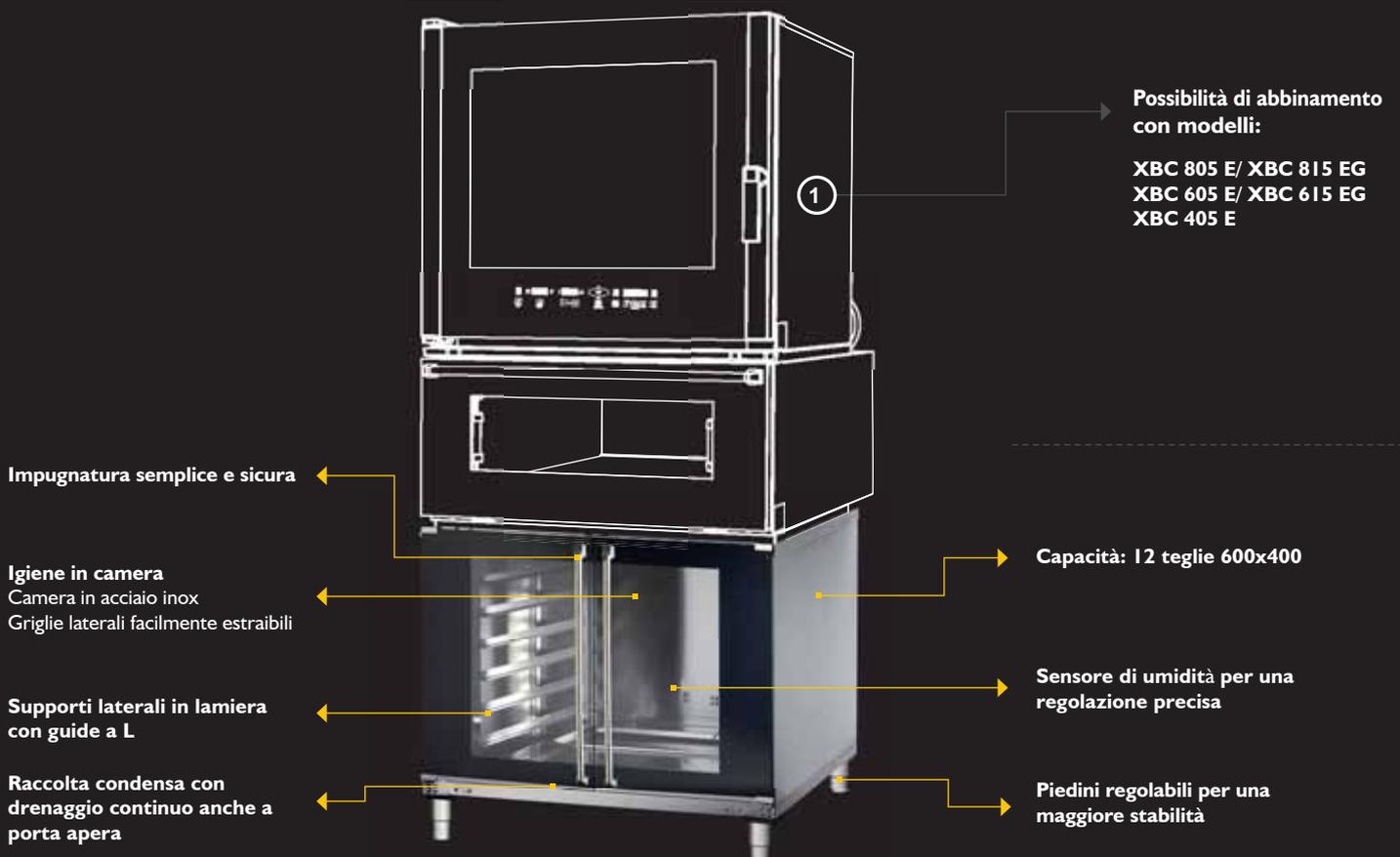
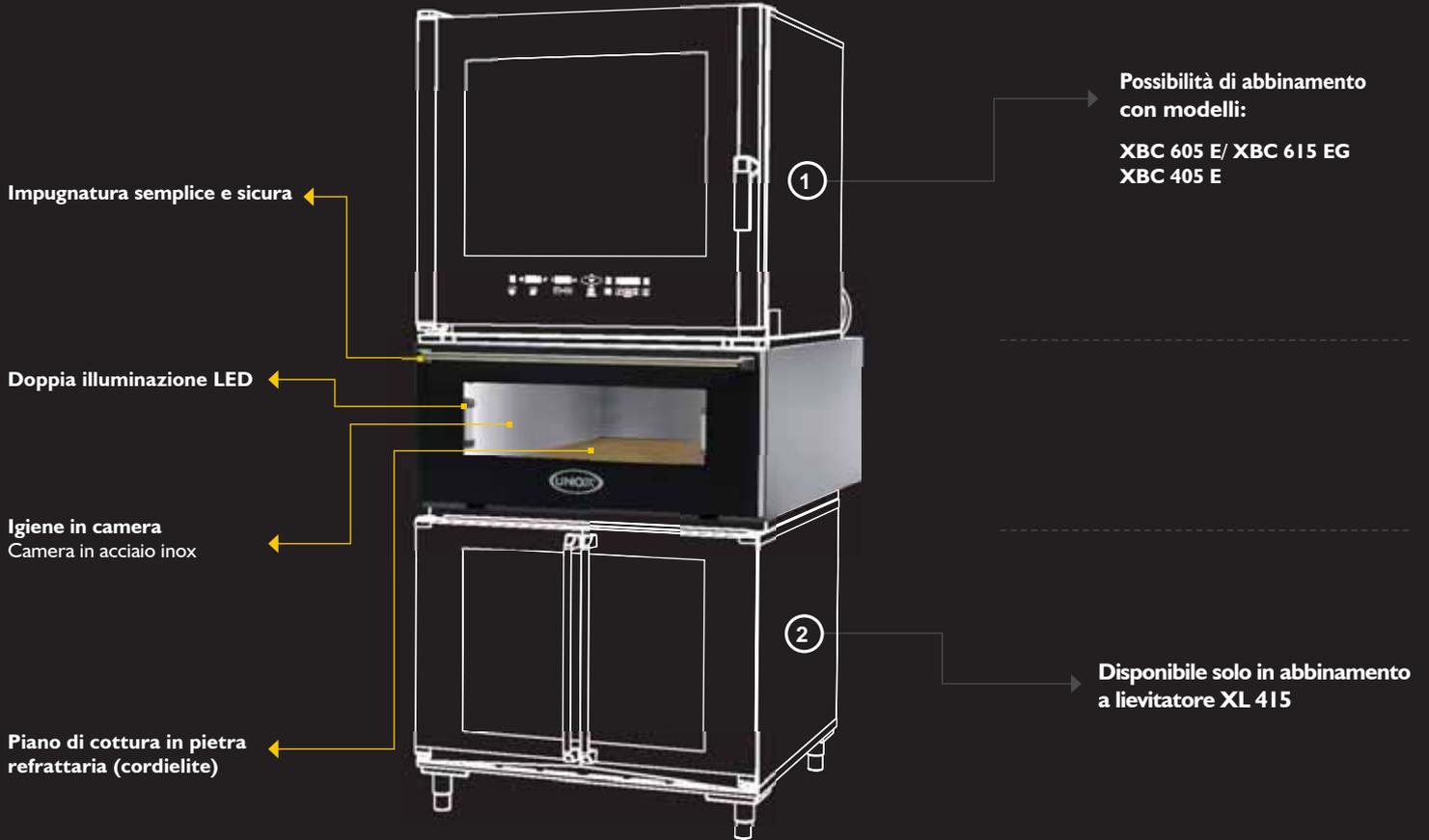
Chi ben comincia è già a metà dell'opera.

Nella tradizione, l'impasto, una volta preparato, veniva avvolto in un panno e lasciato lievitare per due o tre giorni in un posto fresco e asciutto. Il panno tratteneva l'umidità dell'impasto e permetteva di creare le condizioni necessarie per lo svolgersi del processo di lievitazione.

Il lievitatore **BakerTop™ XL 415** permette oggi ai panificatori e pasticceri moderni di controllare in modo accurato la temperatura e l'umidità di ogni istante del processo di lievitazione, permettendo di ridurre drasticamente i tempi rispetto a quelli dei processi tradizionali con la garanzia di un risultato ogni giorno costante e sempre fedele alla tradizione.

Il lievitatore **BakerTop™ XL 415** è infatti dotato di un preciso sensore di umidità che permette di impostare la percentuale di saturazione della camera di lievitazione e di mantenerla automaticamente con la massima accuratezza, per ottenere sempre il massimo da ogni impasto.

XL 415 integrato ai forni **BakerTop™** permette di avere una colonna di cottura completa e versatile per ogni tipo di utilizzo.



Rotor.KLEAN™

Lavaggio automatico integrato. Più valore al tempo.

Rotor.KLEAN™ è la tecnologia di lavaggio che consente ai forni **BakerTop™** di ottenere in modo automatico la massima igiene e sicurezza alimentare della camera di cottura ed eliminare costose e laboriose operazioni di pulizia manuale.

E' possibile selezionare il ciclo di lavaggio giusto per ogni tipo di sporco: 4 diversi programmi di pulizia automatici, un programma di lavaggio semiautomatico e un veloce programma di risciacquo con sola acqua.

I particolari cicli di lavaggio consentono di ridurre al minimo il consumo di UNOX.Det&Rinse rendendo ogni ciclo ecologico ed economico.

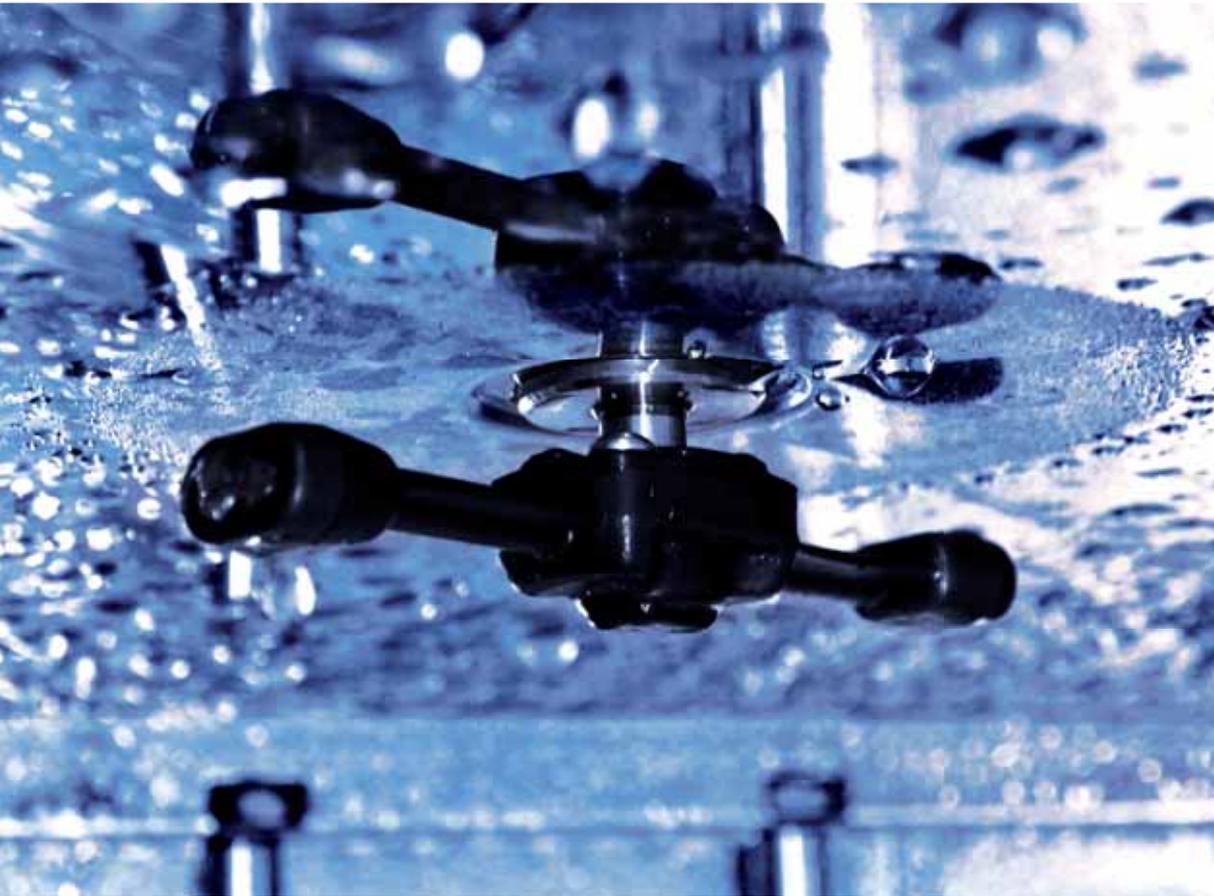
UNOX.Det&Rinse

Il massimo della pulizia. Unico prodotto.

UNOX.Det&Rinse è l'innovativo prodotto per la pulizia specificamente studiato da UNOX per ottimizzare l'efficacia della tecnologia Rotor.KLEAN™.

UNOX.Det&Rinse racchiude in un unico prodotto l'azione sgrassante del detergente con quella di risciacquo del brillantante, per garantire i migliori risultati di lavaggio in ogni condizione di sporco.

La tecnologia Rotor.KLEAN™ abbinata al detergente UNOX.Det&Rinse permette di avere la certezza che il forno **BakerTop™** sia sempre nelle condizioni ottimali per garantire i migliori risultati di cottura e la massima affidabilità nel tempo, eliminando totalmente il consumo di brillantante e riducendo al minimo il consumo di detergente ed acqua, abbinando una pulizia efficace con il minor impatto ambientale.



**QUICK
WASHING**

🕒 29 min

**SHORT
WASHING**

🕒 39 min

**MED
WASHING**

🕒 57 min

**LONG
WASHING**

🕒 76 min

2 taniche x 5 L
UNOX.Det&Rinse



UNOX.Pure-RO

Il trattamento completo per ogni tipo di acqua.

UNOX.Pure-RO utilizza la tecnologia di filtraggio dell'acqua ad Osmosi Inversa studiato da UNOX per garantire la completa demineralizzazione di ogni tipo di acqua, anche in presenza di ioni di ferro o elevate quantità di sali disciolti. Il sistema di filtraggio acqua UNOX.Pure-RO è quindi la soluzione ideale per garantire la massima affidabilità nel tempo del forno **BakerTop™**, proteggendone la camera di cottura da qualunque forma di corrosione e deposito calcareo.

UNOX.Pure-RO è dotata di una pompa che permette di alimentare il circuito **STEAM.Maxi™** del forno **BakerTop™** anche quando il valore della pressione dell'acqua in ingresso è molto basso.

UNOX.Pure-RO elimina anche gli elementi dannosi che potrebbero alterare l'odore e il sapore delle pietanze, come ad esempio i residui di cloro.

Il pannello di controllo digitale **BakerTouch** dei forni **BakerTop™** monitora la quantità di acqua filtrata del sistema UNOX.Pure-RO e segnala automaticamente quando è arrivato il momento di sostituire il filtro ottimizzandone l'utilizzo.

UNOX.Pure-RO consente di mantenere in condizioni ideali la camera di cottura del forno **BakerTop™**, allungandone la vita e riducendo i costi di manutenzione e di servizio ad esso legati.

UNOX.Pure

Un nuovo concetto di filtrazione dell'acqua.

UNOX.Pure è il sistema filtrante sviluppato da UNOX al fine di garantire una soluzione veloce, sicura e compatta per una qualità dell'acqua costantemente elevata.

In un unica cartuccia di UNOX.Pure sono racchiuse 4 fasi di filtrazione, durante le quali l'acqua viene privata degli ioni di calcio e di magnesio, nonché dei metalli pesanti come piombo e rame.

Inoltre il sistema filtrante UNOX.Pure agisce efficacemente sulle sostanze dall'odore e dal sapore sgradevole e le particelle più fini. In tal modo, è possibile combattere la formazione di calcare ed i possibili fenomeni di corrosione e garantire che il sapore e l'aroma delle pietanze si sviluppino appieno, offrendo, di conseguenza, una qualità ottimale.

Il controllo **BakerTouch** dei forni **BakerTop™** monitora anche la quantità di acqua filtrata del sistema UNOX.Pure e segnala automaticamente quando è arrivato il momento di sostituire il filtro ottimizzandone l'utilizzo.

UNOX.Pure è un valido aiuto per mantenere la camera di cottura del forno **BakerTop™** in condizioni ideali qualora non fosse possibile l'installazione del sistema UNOX.Pure-RO.



Alimentazione

Filtro meccanico

Filtro a carboni attivi

Pompa

Membrana ad osmosi inversa

Vaso di espansione

Alimentazione

Pre-filtrazione

Resina a scambio ionico

Filtro a carboni attivi

Filtrazione fine (10 µm)



Forni combinati convezione umidità 600x400



XBC 1005 E

Capacità	16 600x400
Distanza tra le teglie	80 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	400 V ~ 3N
Potenza elettrica	29,7 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni (WxDxH mm)	860x997x1866
Peso	177 kg

CARRELLO PORTA TEGLIE ESTRAIBILE INCLUSO.



XBC 905 E

Capacità	16 600x400
Distanza tra le teglie	80 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	400 V ~ 3N
Potenza elettrica	29,7 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni (WxDxH mm)	860x997x1866
Peso	183 kg

SUPPORTI LATERALI FISSI ALL'INTERNO DELLA CAMERA.



XBC 1005 EL*

16 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
400 V ~ 3N
29,7 kW
-
860x997x1866
177 kg



gas

XBC 1015 EG

16 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
1,7 kW
35 kW / 30100 Kcal/h
860x997x2072
200 kg



gas

XBC 1015 EGL*

16 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
1,7 kW
35 kW / 30100 Kcal/h
860x997x2072
200 kg

Attrezzature complementari

Carrello porta teglie

Per modelli: XBC 1005E/1005EL/1015EG/1015EGL

Capacità: 16 600x400
Distanza: 80 mm
Dimensioni: 743x643x1725 WxDxH mm
Peso: 25 Kg

Art.: XCB 1001



Personalizzazione carrello

Capacità e distanza tra teglie possono essere realizzati su richiesta specifica.
Minimo ordinabile: 2 carrelli



XBC 905 EL*

16 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
400 V ~ 3N
29,7 kW
-
860x997x1866
183 kg



gas

XBC 915 EG

16 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
1,7 kW
35 kW / 30100 Kcal/h
860x997x2072
206 kg



gas

XBC 915 EGL*

16 600x400
80 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
1,7 kW
35 kW / 30100 Kcal/h
860x997x2072
206 kg

Cappa con condensatore di vapore

Solo per forni elettrici

Voltaggio: 230 V ~ 1N
Frequenza: 50 / 60 Hz - Potenza elettrica: 200 W
Diametro uscita fumi: 121 mm
Portata minima: 550 m³/h;
Portata massima: 750 m³/h
Dimensioni: 868x1060x297 WxDxH mm

Art.: XC 518



*L: versione con apertura porta da sinistra verso destra

Forni combinati convezione umidità 600x400



Capacità
Distanza tra le teglie
Frequenza
Votaggio
Potenza elettrica
Potenza gas nominale max.
Dimensioni (WxDxH mm)
Peso



Capacità
Distanza tra le teglie
Frequenza
Votaggio
Potenza elettrica
Potenza gas nominale max.
Dimensioni (WxDxH mm)
Peso



Capacità
Distanza tra le teglie
Frequenza
Votaggio
Potenza elettrica
Potenza gas nominale max.
Dimensioni (WxDxH mm)
Peso

Attrezzature complementari & Accessori



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

Per modelli: XBC 605 E / XBC 615 EG / XBC 405 E

Disponibile solo in abbinamento con lievitatore XL 415

Capacità: 2 600x400 - Voltaggio: 240 V~ 3N
Frequenza: 50 / 60 Hz - Potenza elettrica: 5,7 kW

Dimensioni: 860x1150x400 WxDxH mm

Peso: 100 Kg

Art.: XB 264



Lievitatore

Capacità: 12 600x400

Distanza: 75 mm - Voltaggio: 230 V~ 1N

Frequenza: 50 / 60 Hz - Potenza elettrica: 2,4 kW

Temperatura max: 50 °C

Dimensioni: 862x890x805 WxDxH mm

Peso: 38 Kg

Art.: XL 415



Armadio neutro

Capacità: 7 600x400

Distanza: 57 mm

Dimensioni: 860x772x657 WxDxH mm

Peso: 22 Kg

Art.: XR 258



Cappa con condensatore di vapore

Solo per forni elettrici

Voltaggio: 230 V~ 1N

Frequenza: 50 / 60 Hz - Potenza elettrica: 200 W

Diametro uscita fumi: 121 mm

Portata minima: 550 m³/h; Portata massima: 750 m³/h

Dimensioni: 860x1028x297 WxDxH mm

Art.: XC 418



Kit completo di installazione per forni sovrapposti

Art.: XC 755



Kit piedini 150 mm

Kit completo di 4 piedini regolabili per il posizionamento del forno su pavimentazione.

Art.: XR 608



Stand intermedio

Dimensioni: 860x826x276 WxDxH mm

Peso: 28 Kg

Art.: XR 205



Stand aperto basso

Dimensioni: 842x665x208 WxDxH mm

Peso: 5 Kg

Art.: XR 128



Stand aperto intermedio

Dimensioni: 842x665x434 WxDxH mm

Peso: 9 Kg

Art.: XR 148



Stand aperto alto

Dimensioni: 842x665x692 WxDxH mm

Peso: 11 Kg

Art.: XR 168



Kit supporti laterali per stand

Per modelli: XR 168

Capacità: 7 600x400 - Distanza: 60 mm

Peso: 3 Kg

Art.: XR 727



Kit porta taniche

Per modello: XR 168

Art.: XR 677



Kit ruote

H: 105 mm, Kit completo di 4 ruote: 2 ruote con freno - 2 ruote senza freno.

Art.: XR 622

Accessori per tutti i modelli



Kit per collegare più attrezzature complementari alla rete idrica

Dimensioni: 3 m

Art.: XC 618



Sonda al cuore esterna SOUS-VIDE

Il kit contiene 1 sonda.

Art.: XC 249



Sonda al cuore MULTI.Point

Il kit contiene 1 sonda.

Art.: XC 255



Chiusura / apertura porta di sicurezza a 2 stadi

Art.: XC 720



Kit Buzzer

Permette di aumentare l'intensità del suono prodotto dal forno per segnalare il termine della cottura.

Art.: XC 706



UNOX.Link

Interfaccia USB con software OVEX.Net 3.0

Art.: XC 237



UNOX.Link

Interfaccia USB con software OVEX.Net 3.0 e connessione a internet

Art.: XC 238

UNOX.Care Program



UNOX.Pure-RO (Kit osmosi inversa con pompa)

Voltaggio: 230 V~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz

Potenza elettrica: 220 W

Dimensioni: 542x198x449 WxDxH mm - Peso: 16 Kg

Art.: XC 235



UNOX.Pure (Sistema di filtraggio)

Art.: XC 215



Cartuccia di ricambio per sistema di filtraggio UNOX.Pure

Art.: XC 216



UNOX.Det&Rinse

Per Rotor.KLEAN™

Confezione da 2 x 5 L

Art.: DB 1011A0



Detergente a spruzzo per pulizia manuale

Confezione da 6 x 2 L

Art.: SL 1135A0



Kit doccia

Art.: XC 208





gas

■ Di serie □ Optional – Non disponibile

MODALITÀ DI COTTURA

Cottura a Convezione con temperatura variabile da 30 °C a 260 °C	■	■
Cottura mista a Convezione + Vapore con temperatura variabile da 48 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ da 30% a 90%	■	■
Cottura a Convezione + Umidità con temperatura variabile da 48 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ da 10% a 20%	■	■
Cottura a Vapore con temperatura variabile da 48 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%	■	■
Cottura a Convezione + Aria secca con temperatura variabile da 30 °C a 260 °C, DRY.Maxi™ da 10% a 100%	■	■
Temperatura massima di pre-riscaldamento 300 °C	■	■
Cotture con sonda al cuore	■	■
Cotture con sonda al cuore e funzione DELTA T	■	■
Sonda al cuore MULTI.Point	□	□
Sonda al cuore SOUS-VIDE	□	□
Tecnologia MULTI.Time: gestione di 9 timer per il controllo della cottura contemporanea di prodotti diversi	■	■

DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA

Tecnologia AIR.Maxi™: ventole multiple ad inversione di marcia	■	■
Tecnologia AIR.Maxi™: 6 velocità dei flussi d'aria in camera impostabili dall'utente	■	■
Tecnologia AIR.Maxi™: 1 modalità di funzionamento semi-statico impostabile dall'utente	■	■
Tecnologia AIR.Maxi™: funzionamento in modalità pausa	■	■

GESTIONE DEL CLIMA NELLA CAMERA DI COTTURA

Tecnologia DRY.Maxi™: regolazione della rimozione rapida dell'umidità dalla camera di cottura impostabile dall'utente	■	■
Tecnologia DRY.Maxi™: cotture con estrazione di umidità 30 °C -260 °C	■	■
Tecnologia STEAM.Maxi™: cotture a vapore 48 °C - 130 °C	■	■
Tecnologia STEAM.Maxi™: cotture miste convezione-vapore 48 °C - 260 °C	■	■
ADAPTIVE.Clima: monitoraggio della temperatura e dell'umidità di camera reali	■	■
ADAPTIVE.Clima: ripetibilità della cottura attraverso memorizzazione del processo di cottura reale	■	■
ADAPTIVE.Clima: possibilità di memorizzazione di 20 processi di cottura	■	■

COLONNE DI COTTURA CON TECNOLOGIA MAXI.Link

Tecnologia MAXI.Link: predisposizione di connessioni per la creazione di colonne modulari e collegamento del forno con gli accessori	■	■
Tecnologia MAXI.Link con EFFICIENT.Power: riduzione degli assorbimenti di potenza delle colonne modulari MAXI.Link	■	■

ISOLAMENTO TERMICO E SICUREZZA

Tecnologia Protek.SAFE™: massima efficienza termica e sicurezza di lavoro (superfici e vetro esterno freddi)	■	■
Tecnologia Protek.SAFE™: freno motore all'apertura porta per contenere le dispersioni energetiche	■	■
Tecnologia Protek.SAFE™: modulazione della potenza elettrica secondo l'effettivo fabbisogno	■	–
Tecnologia Protek.SAFE™: modulazione della potenza gas secondo l'effettivo fabbisogno	–	■

BRUCIATORI ATMOSFERICI AD ALTE PRESTAZIONI

Tecnologia Spido.GAS™: scambiatori di calore a canne dritte ad alto rendimento per una distribuzione simmetrica del calore	–	■
Tecnologia Spido.GAS™: scambiatori di calore a canne dritte per una sostituzione veloce	–	■

LAVAGGIO AUTOMATICO

Rotor.KLEAN™: 4 programmi di lavaggio automatici e 2 semi-automatici	■	■
--	---	---

PORTA BREVETTATA

Cerniere porta realizzate in tecno-polimero ad alta resistenza e auto-lubrificante (per porte ad apertura laterale)	■	■
Porta reversibile in utenza anche dopo l'installazione (esclusi modelli 16 600x400)	■	■
Posizioni di arresto della porta 60°-120°-180°	■	■

FUNZIONALITÀ AUSILIARIE

99 Programmi memorizzabili, ciascuno costituito da 9 step di cottura	■	■
Possibilità di rinominare i programmi memorizzati	■	■
Temperatura di preriscaldamento fino a 300 °C impostabile dall'utente per ogni programma	■	■
Visualizzazione del tempo necessario per terminare il programma di cottura impostato (funzionamento senza sonda al cuore)	■	■
Funzionamento di mantenimento «HOLD»	■	■
Funzionamento continuo «INF»	■	■
Visualizzazione del valore nominale e reale della temperatura di camera	■	■
Funzione «COOL» per l'abbattimento della temperatura di camera	■	■
Unità di temperatura impostabile dall'utente in °C o °F	■	■

DETTAGLI TECNICI

Camera in acciaio inox ad alta resistenza con bordi arrotondati per la massima igiene e pulizia	■	■
Illuminazione camera di cottura attraverso luci a LED esterne	■	■
Scheda di controllo BakerTouch sigillata per evitare infiltrazioni di vapore nella scheda elettronica	■	■
Perno maniglia in fibra di carbonio anti rottura	■	■
Cassetto gocciolatoio con svuotamento permanente anche a porta aperta	■	■
Cassetto raccogli gocce con grande capacità, collegabile allo scarico	■	■
Struttura light weight - heavy duty con utilizzo di materiali innovativi	■	■
Interruttore di contatto porta senza contatto	■	■
Chiusura / apertura porta di sicurezza a 2 stadi	□	□
Sistema di autodiagnosi per la rilevazione di problemi o guasti	■	■
Limitatore di temperatura di sicurezza	■	■
Vetro interno porta apribile per facilitare la pulizia	■	■
Supporti teglie in lamiera piegata a L	■	■