

FOURS PROFESSIONNELS



BAKERLUX



BAKERLUX™ Équipements

■ Standard □ Optionnel – Non disponible

MODALITE DE CUISSON

Cuisson à Convection avec température variable de 30 °C à 260 °C

Dynamic

Manual

Cuisson à Convection + Humidité avec température variable de 48 °C à 260 °C

Température maximum de pre-chauffage à 260° C

DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

Technologie AIR.Plus: turbines à inversion de sens de rotation

Technologie AIR.Plus: 2 vitesses de flux d'air dans la chambre, configurables par l'utilisateur

GESTION DU CLIMAT DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

Technologie DRY.Plus: extraction rapide de l'humidité dans la chambre de cuisson

Technologie STEAM.Plus: introduction de l'humidité variable de 20 à 100 % configurable par le contrôle électronique

Technologie STEAM.Plus: introduction manuelle de l'humidité

FONCTIONS AUXILIAIRES

99 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 3 étapes de cuisson + préchauffer

Technologie Protek.SAFE™: efficacité thermique et sécurité du lieu de travail (surface et vitre extérieure froides)

Visualisation du temps nécessaire pour la fin du programme de cuisson configuré

Fonctionnement continu «INF»

Visualisation de la valeur nominale de la température de la chambre

Fonction COOL pour la baisse de la température de la chambre

Unité de température en °C ou en °F

PORTE BREVETE

Charnières de porte réalisées en tecno polymère à haute résistance et auto lubrifiant (pour porte à ouverture latérale)

Porte réversible, même après l'installation (pas pour les modèles 16 600x400)

Positions d'arrêt de la porte à 60°-120°-180°

DETAILS TECHNIQUE

Chambre en acier inox AISI 304 à haute résistance avec bords arrondis pour une hygiène et nettoyage maximales

Eclairage à LED intégré dans la porte (seulement pour les modèles 16 600x400)

Eclairage de la chambre à travers lampes halogènes (seulement pour les modèles 10 et 6 600x400)

Pivot de poignée en fibre de charbon anti ruptures

Vitre intérieur porte ouvrable pour faciliter le nettoyage

Supports pour les plaques en tôle pliée à L

Structure light weight - heavy duty avec utilisation de matériaux innovants

Système d'auto-détection des problèmes ou cassures

Porte USB et LAN

Limiteur de température de sécurité

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

–

–

■

■

–

■

■

■

■

■

■

■

–

■

–

■

–

■

■

■

■

■

■

■

■

–

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

■

–

□

–

■

■

FOURS BAKERLUX™.

600x400 *Dynamic*



10 600x400



Modèle	XB 895
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N
Puissance électrique	15,8 kW
Dimensions LxPxH (mm)	860x882x1250
Poids	112 kg

Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique



6 600x400



Modèle	XB 695
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N
Puissance électrique	10,5 kW
Dimensions LxPxH (mm)	860x882x930
Poids	80 kg

Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique

ACCESSOIRES BAKERLUX™.

600x400



Étuve de fermentation
Version *Dynamic* contrôle digitale
Capacité: 12 600x400
Distance entre niveaux: 75 mm
Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 2,4 kW
Température max: 50 °C
Dimensions: 862x890x805 LxPxH mm - Poids: 38 Kg

Art.: XL 415



Étuve avec contrôle manuel
Capacité: 12 600x400
Distance entre niveaux: 75 mm
Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 2,4 kW
Température max: 70 °C
Dimensions: 862x890x805 LxPxH mm
Poids: 38 Kg

Art.: XL 413



Hotte avec condenseur de vapeur
Version *Dynamic* contrôle digitale
Voltage: 230 V- 1N
Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 200 W
Diamètre de sortie: 121 mm
Flux d'air min.: 550 m3/h
Flux d'air max.: 750 m3/h
Dimensions: 860x1028x297 LxPxH mm

Art.: XC 418



Kit première installation four unique
Le kit contient une connexion décharge hydrique et siphon.

Art.: XUC001



Kit douche

Art.: XC 208



Placard neutre
Capacité: 7 600x400
Distance entre niveaux: 57 mm
Dimensions: 860x772x676 LxPxH mm
Poids: 25 Kg

Art.: XR 258



Piètement formant support haut ouvert
Dimensions: 842x665x692 LxPxH mm
Poids: 11 Kg

Art.: XR 168



Support latéral - Kit pour les stands
Pour modèle: XR 168
Capacité: 7 600x400
Distance entre niveaux: 60 mm
Poids: 3 Kg

Art.: XR 727



Kit roulettes avec chaînes de sécurité
Pour les modèles: XL 415/ XL 413/ XR 258/ XR 168
Kit complet de 4 roulettes:
2 roulettes avec freins - 2 roulettes sans freins

Art.: XUC010

FOURS BAKERLUX™.

600x400 *Manual*



Chariot inclu.

16 600x400	
Modèle	XB 1083
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N
Puissance électrique	29,7 kW
Dimensions LxPxH (mm)	866x997x1863
Poids	177 kg

10 600x400	
Modèle	XB 893
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N
Puissance électrique	15,8 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions WxDxH (mm)	860x882x1250
Poids	112 kg



Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique

6 600x400	
Modèle	XB 693
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N
Puissance électrique	10,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions WxDxH (mm)	860x882x930
Poids	80 kg



Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique

ACCESSOIRES BAKERLUX™.

600x400



Étuve avec contrôle manuel
Voltage: 230 V- 1N
Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 2,4 kW
Température max: 70 °C
Dimensions: 866x950x1879 LxPxH mm
Poids: 100 Kg

Art.: XL 1003



Chariot
Pour le modèles: XB 1083/ XL 1003
Capacité: 16 600x400
Distance entre niveaux: 80 mm
Dimensions: 730x555x1790 LxPxH mm - Poids: 25 Kg

Art.: XCB 1001

Personnalisation du chariot
La capacité et la distance entre niveaux peuvent être personnalisées sur demande.
Minimum de commande: 2 chariots.



Étuve avec contrôle manuel
Capacité: 12 600x400
Distance entre niveaux: 75 mm
Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 2,4 kW
Température max: 70 °C
Dimensions: 862x890x805 LxPxH mm - Poids: 38 Kg

Art.: XL 413



Kit première installation four unique
Le kit contient une connexion décharge hydrique et siphon.
(Pas pour les modèles 16 600x400)

Art.: XUC001

Kit douchette



Art.: XC 208



Placard neutre
Capacité: 7 600x400
Distance entre niveaux: 57 mm
Dimensions: 860x772x676 LxPxH mm
Poids: 25 Kg

Art.: XR 258



Piètement formant support haut ouvert
Dimensions: 842x665x692 LxPxH mm
Poids: 11 Kg

Art.: XR 168



Support latéral – Kit pour les stands
Pour modèle: XR 168
Capacité: 7 600x400
Distance entre niveaux: 60 mm
Poids: 3 Kg

Art.: XR 727



Kit roulettes avec chaînes de sécurité
Pour les modèles: XL 413/ XR 258/ XR 168
Kit complet de 4 roulettes:
2 roulettes avec freins – 2 roulettes sans freins

Art.: XUC010

600x400 BAKING ESSENTIALS



Bake
Plaque perforée en aluminium pour produits de pâtisserie et boulangerie
600x400x15 mm
Minimum de commande: 2 pièces

Art.: TG 410



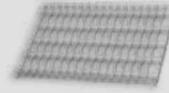
Black.Bake
Plaque perforée anti-adhérente en aluminium pour produits de pâtisserie et boulangerie
600x400x15 mm

Art.: TG 430



FAKIRO™
Plaque à surface plane en aluminium - à rainures pour pizza et fougasse
600x400 mm

Art.: TG 440



Baguette
Grille chromée 5 rangées pour baguettes précuites
600x400 mm

PATENTED Art.: GRP 410



Black.Baguette
Plaque perforée anti-adhérente en aluminium 5 rangées pour baguettes fraîches
600x400 mm

Art.: TG 435



Baguette
Plaque perforée en aluminium 5 rangées pour baguettes précuites
600x400 mm

Art.: TG 445

600x400 COOKING ESSENTIALS



Pollo
Grille INOX pour griller 10 poulets
600x400 mm

Art.: GRP 430



Pollo-Grill
Grille INOX pour griller 4 poulets crapaudine
600x400 mm

Art.: GRP 425

600x400 PLAQUES & GRILLES



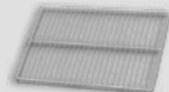
Plaque aluminium
600x400x15 mm
Minimum de commande: 2 pièces

Art.: TG 405



Plaque INOX
600x400x20 mm

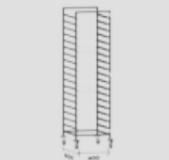
Art.: TG 450



Grille chromée
600x400 mm

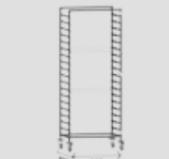
Art.: GRP 405

ACCESSOIRES POUR LES PLAQUES



Chariot porte-plaques
Capacité: 18 400x600
Distance entre niveaux: 80 mm
Dimensions: 526x695x1700 LxPxH mm
Poids: 15 Kg

Art.: XTB0003



Chariot porte-plaques
Capacité: 18 600x400
Distance entre niveaux: 80 mm
Dimensions: 726x495x1701 LxPxH mm
Poids: 15 Kg

Art.: XTB0005

Care Program.



Pure-RO

Le système Pure-RO XHC002 utilise la technologie de filtrage de l'eau à osmose inversé pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau permettant de protéger la chambre de cuisson de toute forme de corrosion et dépôt calcaire.
Le système Pure-RO filtre les ions métalliques éventuels comme le plomb, le cuivre et les particules solides.
Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 230 W - Dimensions: 230x540x445 LxPxH mm - Poids: 16 Kg

Art.: XHC002



Cartouche de remplacement **Pure-RO**

Art.: XHC006



Pure

Le système de filtrage XHC003 améliore la qualité de l'eau réduisant considérablement la dureté des carbonates, évitant les dépôts de calcaire à l'intérieur du four.

Le contrôle MASTER.Touch des fours BAKERTOP MIND.Maps™ permet de contrôler aussi la quantité d'eau filtrée du système Pure et signale automatiquement quand il faut remplacer le filtre, en optimisant ainsi son utilisation.

En cas d'installation de XHC003 avec BAKERLUX™, le kit réduction JG 8-10 mm (KEL1055A) se rend nécessaire.

Art.: XHC003



Cartouche de remplacement pour le système de filtrage **Pure**

Art.: XHC004