



BAKERLUX CLASSIC, BAKERLUX™ & CHEFLUX™



Zjistěte více
na unox.com

Nakonfigurujte
svou pec
na unox.com

LI3554A0

Analogové. Spolehlivé Nezbytné.

Analogové pece pro každý typ provozu.

Výkon a jednoduchost.

BAKERLUX CLASSIC, BAKERLUX™ a CHEFLUX™ jsou pece Unox s analogovým ovládáním, navržené tak, aby se přizpůsobily potřebám produktivity jakéhokoli provozu, od malých kaváren až po velké pekárny a jídelny. Jsou dostupné v různých velikostech a zajišťují spolehlivý a efektivní výkon s maximální jednoduchostí obsluhy a základním, intuitivním designem.



BAKERLUX CLASSIC

Malé kavárny
a minimarkety



BAKERLUX™

Velkovýrobní pekárny
a supermarkety



CHEFLUX™

Catering, lahůdkářství
a jídelny

Pečení s BAKERLUX



90
ks

**Rozetové
pečivo**
16 minut



36
ks

Pizzy
na plechu
22 minut



144
ks

**Máslové
sušenky**
16 minut



48
ks

**Plněné
dánské pečivo**
20 minut



30
ks

**Mini
bagety**
18 minut



18
ks

**Piškotové
dorty**
28 minut

Údaje se vztahují k plně vsázce 6
plechů BAKERLUX™ 600x400.

Vaření s CHEFLUX



30
kg

**Pečené
brambory**
30 minut



24
ks

**Pečená
kuřata**
35 minut



240
porcí

**Boloňské
lasagne**
40 minut



36
kg

**Špenát
na páře**
15 minut



30
kg

**Rýže
na páře**
25 minut



300
porcí

Guláš
3 hodiny

Údaje se vztahují k plně vsázce 12
plechů GN 1/1 CHEFLUX™.

BAKERLUX CLASSIC

Konvekční pece BAKERLUX CLASSIC a konvekční pece s vlhkostí jsou určeny pro pulty malých provozoven, jako jsou minimarkety a malé kavárny, které potřebují nabízet voňavé pečivo s maximální jednoduchostí.

Zjistěte více o BAKERLUX CLASSIC na unox.com

BAKERLUX™

Konvekční pece s vlhkostí BAKERLUX™ jsou ideální volbou pro pekárny a supermarkety, které vyžadují vysoce produktivní a spolehlivou pec kombinující efektivitu a jednoduchost.

Zjistěte více o BAKERLUX™ na unox.com

CHEFLUX™

Kombinované pece CHEFLUX™ jsou určeny pro provozy s vysokým objemem výroby, jako jsou jídelny, lahůdkářství a cateringové společnosti, které vyžadují maximální všestrannost, spolehlivost a snadné použití.

Zjistěte více o CHEFLUX™ na unox.com

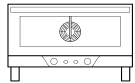
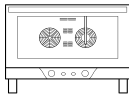
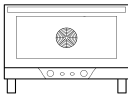
Konvekce

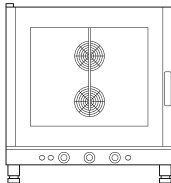
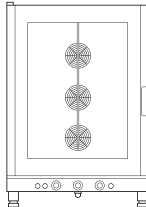
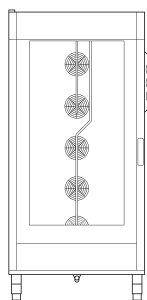
Konvekce s vlhkostí

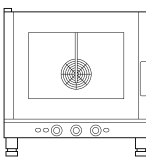
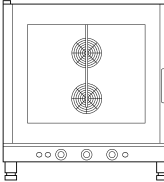
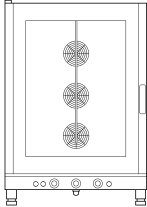
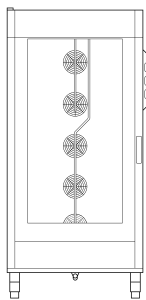
Včetně modelů s integrovaným čerpadlem pro kuchyně bez připojení k vodě.

Konvekce s vlhkostí

Pára

					
Kapacita 3 kW	3 342x242 3 kW	3 460x330 2,9 kW	4 460x330 2,9 kW	3 600x400 2,9 kW	4 600x400 5,8kW
Výkon	480x552x467 mm	600x612x467 mm	600x612x547 mm	800x752x515 mm	800x752x595 mm
Rozměry (š x h x v)	Ze shora dolů	Ze shora dolů	Ze shora dolů	Ze shora dolů	Ze shora dolů/ pant vlevo nebo vpravo
Typ otevírání					

		
Kapacita 6 600x400	10 600x400	16 600x400
Výkon 10,5 kW	15,8 kW	29,7 kW
Rozměry (š x h x v)		
860x882x932 mm	860x882x1252 mm	913x997x1863 mm
Typ otevírání Pant vlevo	Pant vlevo	Pant vlevo

			
Kapacita 7 kW	5 GN 1/1 7 kW	7 GN 1/1 10 kW	12 GN 1/1 15 kW
Výkon	750x773x772 mm	860x882x932 mm	860x882x1252 mm
Rozměry (š x h x v)	Pant vlevo	Pant vlevo	Pant vlevo
Typ otevírání			

Kompaktní

Plný pečicí výkon na minimálním prostoru.

Jednoduché

Pouze dvě ovládací kolečka. Nejjednodušší způsob pečení.

Spolehlivé

Jednoduchá technologie, spolehlivý výkon.

Snadné použití

Intuitivní ovládání díky jednoduchému ovládacímu kolečku.

Vysoká produktivita

Ideální pro velké výroby s minimálními nároky na prostor.

Intuitivní

Uživatelsky přívětivý design pro efektivní práci.

Plug & Bake

Nezávisle na obsluze. Připraveny k použití od prvního dne.

Spolehlivé

Odolnost se snoubí s konzistencí. Pečení za pečením.

Efektivní

Vysoký výkon pro velkovýrobu.

Úspora místa

Maximální všestrannost na méně než jednom metru čtverečním.

Účelný

Konkrétní, spolehlivé a bez zbytečnosti.

Úspora místa

Maximální všestrannost při minimálních nárocích na prostor.