



LINEMICRO™ LINEMISS™ BAKERLUX SHOP.Pro™



eurodib

FRANÇAIS

Chaque détail compte.

LINEMICRO™, LINEMISS™ & BAKERLUX SHOP.Pro™

La restauration professionnelle ne laisse pas de place à l'erreur. Unox le sait et propose des fours et des services privilégiés pour la finition des produits surgelés dans les espaces commerciaux, où les rythmes sont serrés et les volumes importants.

LINEMICRO™ et LINEMISS™ sont les fours Unox à commande analogique qui s'adressent à ceux qui recherchent de grandes performances et une grande facilité d'utilisation. Concentrez-vous sur l'essentiel. Réduisez votre investissement et maximisez votre résultat !

Les fours à convection BAKERLUX SHOP.Pro™ GO et les fours à convection BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH & LED humidity garantissent des performances de premier ordre dans toutes les conditions de travail, en utilisant des technologies intelligentes pour apporter un véritable soutien à l'équipe de travail.





LINEMICRO™ et LINEMISS™

Fours à convection analogiques essentiels à chaque point de vue.

L'essentialité et la facilité d'utilisation, associées à une cuisson parfaitement homogène, font des fours LINEMICRO™ et LINEMISS™ la solution parfaite pour développer votre activité chaque jour.

La synthèse parfaite de la performance et de la simplicité.



LINEMICRO™

Fours pour les processus les plus simples de confiserie / boulangerie

Les fours à convection LINEMICRO™ sont la solution idéale pour les processus de boulangerie et de pâtisserie les plus simples. Parfait pour faire dorer les produits surgelés.



AIR.Plus



DRY.Plus



Les essentiels de la pâtisserie

Essentiel

Performance concrète, sans rien de superflu.

Pratique

Idéal pour utilisation sur comptoir.

Les fours à convection indispensables

LINEMICRO™ 18" x 13"



	XAF023	XAF013
Capacité	4 18" x 13"	3 18" x 13"
Pitch	3" (75 mm)	2-13/16" (70 mm)
Fréquence	60 Hz	50/60 Hz
Tension	240V 1N~	120V 1N~
Puissance électrique	2,76 kW	1,4 kW
Dimensions l x p x h (pouces)	23-5/8" x 23-1/8" x 18-5/8" (600 x 587 x 472 mm)	23-5/8" x 23-1/8" x 15-7/8" (600 x 587 x 402 mm)
Poids	48,4 lb (22 kg)	44 lb (20 kg)
Type d'ouverture	Ouverture de la porte vers le bas	Ouverture de la porte vers le bas

LINEMICRO™ 18" x 9"



	XAF003
Capacité	3 13" x 9"
Pitch	2-13/16" (70 mm)
Fréquence	50/60 Hz
Tension	120V 1N~
Puissance électrique	1,4 kW
Dimensions l x p x h (pouces)	18-15/16" x 20-5/8" x 15-7/8" (480 x 523 x 402 mm)
Poids	35,2 lb (16 kg)
Type d'ouverture	Ouverture de la porte vers le bas



LINEMISS™

Les fours minimalistes pour la boulangerie et la pâtisserie

Les fours à convection LINEMISS™ avec humidité sont la solution idéale pour les boulangeries et pâtisseries qui souhaitent obtenir des performances similaires à celles des grands fours dans un four compact et facile à utiliser.



AIR.Plus



DRY.Plus



STEAM.Plus



Les essentiels
de la pâtisserie

Compact

Productivité élevée sur moins d'un mètre carré.

Simple

Facilité d'utilisation, contrôle manuel avec boutons.

Les fours à convection indispensables

LINEMISS™ 18" x 13"



	XAFT133	XAFT113
Capacité	4 18" x 13"	3 18" x 13"
Pitch	3" (75 mm)	3" (75 mm)
Fréquence	60 Hz	60 Hz
Tension	208V 1~ 240V 1~	120V 1~
Puissance électrique	3,2 kW	1,44 kW
Dimensions l x p x h (pouces)	23-5/8" x 25-13/16" x 10-1/16" (600 x 655 x 509 mm)	23-5/8" x 25-13/16" x 16-15/16" (600 x 655 x 429 mm)
Poids	68,2 lb (31 kg)	68,2 lb (31 kg)
Type d'ouverture	Ouverture de la porte vers le bas	Ouverture de la porte vers le bas

LINEMISS™ 18" x 26"



	XAFT193	XAFT183
Capacité	4 18" x 26"	3 18" x 26"
Pitch	3" (75 mm)	3" (75 mm)
Fréquence	60 Hz	60 Hz
Tension	240V 1N~ 208V 3N~	240V 1N~ 208V 3N~
Puissance électrique	5,9 kW	5,1 kW
Dimensions l x p x h (pouces)	31-1/2" x 30-1/2" x 22-15/16" (800 x 774 x 582 mm)	31-1/2" x 30-1/2" x 19-13/16" (800 x 774 x 502 mm)
Poids	107,8 lb (49 kg)	107,8 lb (49 kg)
Type d'ouverture	Ouverture de la porte vers le bas	Ouverture de la porte vers le bas



BAKERLUX SHOP.Pro™

Conçu pour la cuisson d'aliments surgelés dans les espaces commerciaux.

Utilisant les dernières technologies intelligentes, **ils apportent un soutien réel au point de vente et peuvent s'adapter à n'importe quel environnement de travail**, que ce soit dans une salle de préparation ou dans une cuisine ouverte dans l'atelier.

Le choix de trois panneaux de contrôle différents permet d'offrir un plus grand nombre de solutions afin que vous puissiez toujours trouver le BAKERLUX SHOP.Pro™ qui vous convient le mieux.



BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

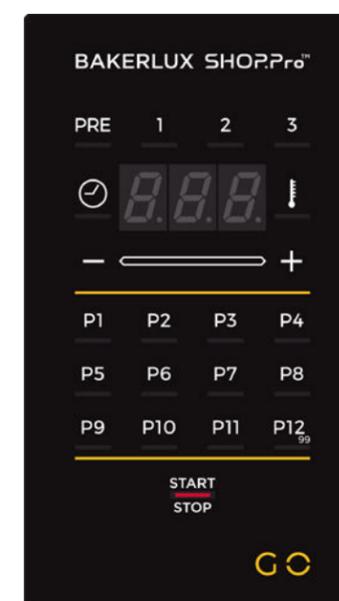
Facile, simple, rapide et durable.

Le BAKERLUX SHOP.Pro™ en version GO est un four à convection infatigable, spécialement conçu pour cuire des croissants surgelés ou dorer du pain précuit surgelé.

Le four SHOP.Pro™ GO est parfaitement adapté aux besoins typiques des cafés, des snack-bars et des petits commerces de détail qui n'ont pas besoin de cuire des produits délicats.


 Etapes de la cuisson
9 étapes


 Programmes mémorisables
99



Essentiel

Une cuisine simple et sans odeur.

Simple

Cuire à la perfection, toujours.



BAKERLUX SHOP.Pro™ LED

Ajoutez de l'humidité à vos pâtisseries.

La version BAKERLUX SHOP.Pro™ LED est un four à convection qui vous donne la possibilité d'ajouter de l'humidité pendant le cycle de cuisson et d'avoir une ventilation réduite.

Sur la version LED, il est possible d'installer la hotte sans ventilation et de contrôler l'étuve LIEVOX à partir du panneau de commande pour créer une station de cuisson complète.



Étapes de la cuisson
9 étapes



Humidité
0-20-40-60-80-100%



Vitesse du ventilateur
3 modes de vitesse



Programmes mémorisables
99



LED

Concret

Gestion des processus de cuisson délicats et critiques.

Complet

Ventilation et le contrôle de l'humidité.



BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH

Une petite touche supplémentaire qui fait la différence.

BAKERLUX SHOP.Pro™ en version TOUCH est équipé d'un écran LCD de 2,4" qui vous permet de mémoriser des programmes de manière intuitive par le biais d'images.

Le modèle TOUCH est équipé d'une connexion Internet qui, avec l'aide de Data Driven Cooking, vous permet de collecter des données, de traiter des informations et d'analyser les schémas d'utilisation de votre four.



Étapes de la cuisson
9 étapes



Humidité
0-20-40-60-80-100%



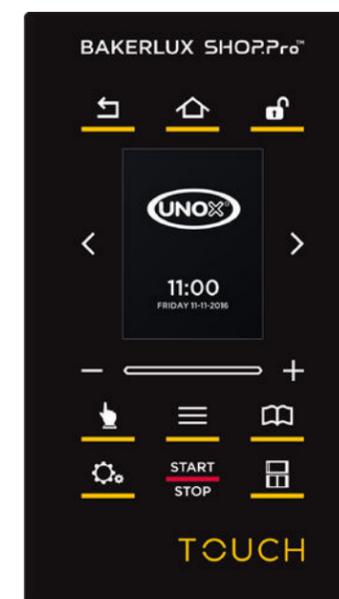
Vitesse du ventilateur
3 modes de vitesse



Programmes mémorisables
896



Wi-Fi & Lan
(accessoires en option)



TOUCH

Précision

Des **résultats impeccables** même sur des produits délicats.

Intuitive

Les **programmes** peuvent être enregistrés avec des images.

La gamme la plus large de fours à convection

18" x 13"



	XAFT-04HS-ETRV	XAFT-04HS-ETLV	XAFT-04HS-ETDV
Panneau	TOUCH	TOUCH	TOUCH
Capacité	4 18" x 13"	4 18" x 13"	4 18" x 13"
Pitch	3" (75 mm)	3" (75 mm)	3" (75 mm)
Fréquence	60 Hz	60 Hz	60 Hz
Tension	208V 1~ 208V 3~	208V 1~ 208V 3~	208V 1~ 208V 3~
Puissance électrique	2,9 - 3,8 kW	2,9 - 3,8 kW	2,9 - 3,8 kW
Dimensions l x p x h (pouces)	23-5/8" x 26-3/8" x 19-13/16" (600 x 669 x 502 mm)	23-5/8" x 26-3/8" x 19-13/16" (600 x 669 x 502 mm)	23-5/8" x 26-3/8" x 19-3/8" (600 x 669 x 491 mm)
Poids	85,8 lb (39 kg)	85,8 lb (39 kg)	85,8 lb (39 kg)
Type d'ouverture	Ouverture de la porte de droite à gauche	Ouverture de la porte de gauche à droite	Ouverture de la porte vers le bas
Type de serrure	Serrure électrique	Serrure électrique	Verrouillage manuel

18" x 13"



	XAFT-03HS-LGDN
Panneau	GO
Capacité	3 18" x 13"
Pitch	3" (75 mm)
Fréquence	60 Hz
Tension	120V 1~
Puissance électrique	1,44 kW
Dimensions l x p x h (pouces)	23-5/8" x 26-3/8" x 16-7/16" (600 x 669 x 416 mm)
Poids	79,2 lb (36 kg)
Type d'ouverture	Ouverture de la porte vers le bas
Type de serrure	Verrouillage manuel

18" x 26"



	XAFT-04FS-ETRV	XAFT-04FS-ETLV	XAFT-04FS-ETDV	XAFT-04FS-ELD
Panneau	TOUCH	TOUCH	TOUCH	LED
Capacité	4 18" x 26"			
Pitch	3" (75 mm)	3" (75 mm)	3" (75 mm)	3" (75 mm)
Fréquence	60 Hz	60 Hz	60 Hz	60 Hz
Tension	240V 1~ 208V 3~			
Puissance électrique	5,9 - 7,6 kW			
Dimensions l x p x h (pouces)	31-1/2" x 31-15/16" x 19-13/16" (800 x 811 x 502 mm)	31-1/2" x 31-15/16" x 19-13/16" (800 x 811 x 502 mm)	31-1/2" x 31-15/16" x 19-11/16" (800 x 811 x 500 mm)	31-1/2" x 31-15/16" x 19-11/16" (800 x 811 x 500 mm)
Poids	125,4 lb (57 kg)			
Type d'ouverture	Ouverture de la porte de droite à gauche	Ouverture de la porte de gauche à droite	Ouverture de la porte vers le bas	Ouverture de la porte vers le bas
Type de serrure	Serrure électrique	Serrure électrique	Verrouillage manuel	Verrouillage manuel

Des solutions polyvalentes pour vos besoins individuels

Augmentez vos possibilités

Associés à leurs accessoires, les fours BAKERLUX SHOP.Pro™ deviennent des solutions faciles à empiler et entièrement équipées, où la cuisson par convection et l'étuvage sont possibles.

Une solution puissante et complète dans un encombrement réduit.



Solution Four 04HS + hotte

Solution compacte entièrement équipée avec deux fours demi-grandeur superposés et une hotte sans ventilation.

Colonne composée par
* Hotte - art. XAKHT-HCHS
Four - art. XAFT-04HS-ETDV
Kit - art. XWKQT-00HS
Four - art. XAFT-04HS-ETDV
Support - art. XWKRT-08HS-H



Solution Four 04FS + LIEVOX

Polyvalence et efficacité grâce à deux fours superposés de grande taille combinés à un système d'étuvage.

Colonne composée par
* Hotte - art. XAKHT-HCFS
Four - art. XAFT-04FS-ETRV
Kit - art. XWKQT-04EF
Four - art. XAFT-04FS-ETRV
Étuve - art. XAKPT-08FS-C

Un kit d'empilage est nécessaire entre les fours pour l'installation. Vendu séparément.

Solution Four 04HS + support

Solution recommandée pour optimiser l'espace et avoir toujours tout ce qu'il faut dans l'ordre.

Colonne composée par
Four - art. XAFT-03HS-LGDN
Kit - art. XWKQT-00HS
Four - art. XAFT-03HS-LGDN
Support - art. XWKRT-08HS-H

LIEVOX

Il prend soin de vos produits

Les étuves LIEVOX contrôlent avec précision la température et l'humidité à chaque instant du processus d'étuvage, ce qui permet d'obtenir des résultats toujours fidèles à la tradition.

LIEVOX ouvre un monde de possibilités dans la fabrication de produits traditionnels tels que le pain, les gâteaux au levain, les croissants et bien plus encore.

Pétrir, et c'est fini.



Entretien et maintenance

Il prend soin de vos fours

Le filtre BAKERY.PURE réduit la quantité de particules dans l'eau qui contribuent à la formation de calcaire et/ou de rouille à l'intérieur de la chambre de cuisson, une cause connue de dysfonctionnement et la rupture.

Les filtres Unox sont faciles à installer dans n'importe quel four ou colonne SHOP.Pro™. BAKERY.PURE est suffisant pour garantir - dans la plupart des applications - **une année de travail sans souci**.

Le panneau de commande TOUCH contrôle la quantité d'eau filtrée par le BAKERY.PURE et vous avertit automatiquement lorsque le moment est venu de remplacer le filtre, optimisant ainsi son utilisation.



Art. XHC010 - BAKERY.PURE



Art. DB1044 - SPRAY&Rinse

Technologies Unox

Qualité, performance, tradition

AIR.Plus

Une cuisson uniforme sans compromis

La technologie AIR.Plus assure une distribution parfaite de l'air et de la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson, garantissant une cuisson uniforme dans toutes les zones de chaque plateau et sur tous les plateaux.

Grâce à AIR.Plus, à la fin du processus de cuisson, les aliments auront une coloration externe homogène, avec une intégrité et une consistance qui rendront le produit appétissant même après plusieurs heures.

DRY.Plus

Goût et texture maximisés.

La présence d'un excès d'humidité dans les dernières phases du processus de cuisson peut compromettre l'obtention du résultat souhaité.

La technologie DRY.Plus élimine l'humidité dans la chambre de cuisson, à la fois l'humidité dégagée par les aliments et l'humidité générée par STEAM. Plus lors d'une étape de cuisson précédente. Avec DRY.Plus, la texture des produits de boulangerie est donc maximisée, avec une structure interne sèche et bien formée et une surface extérieure croustillante et dorée.

STEAM.Plus

L'humidité quand vous en avez besoin.

Un taux d'humidité correct dans le processus de cuisson permet d'obtenir des couleurs intenses, des saveurs exacerbées et des structures inchangées.

L'introduction de l'humidité pendant les premières minutes du processus de cuisson des produits levés favorise le développement de la structure interne et le dorage de la surface externe. La technologie STEAM permet de créer instantanément de l'humidité dans la chambre de cuisson à partir de 48 °C jusqu'à 260 °C, obtenant ainsi des résultats optimaux pour chaque produit cuit.

Protek.SAFE™

Sécurité pour votre équipe, l'efficacité de votre travail.

La technologie Protek.SAFE™ élimine les pertes d'énergie inutiles, réduisant ainsi la consommation d'énergie et contribue à la compatibilité environnementale des processus de cuisson effectués dans les fours.

La conception unique du four, la porte à double vitrage et l'isolation élevée de la chambre de cuisson garantissent une dispersion minimale de la chaleur, une température de cuisson toujours parfaite et des surfaces extérieures froides pour un environnement de travail plus sûr et plus efficace.

L'essentiel pour votre travail quotidien



Art. TG515 18" x 26"
Art. TG310 18" x 13"

FORO.BAKE

Plateau en aluminium perforé.

Idéal pour

Pâtisserie,
Gâteaux.

Avantages

Plateau en aluminium perforé pour augmenter la transpiration de la pâte pendant la cuisson. Bord ultra bas pour une uniformité de cuisson maximale.



Art. TG335 18" x 13"

FAKIRO™

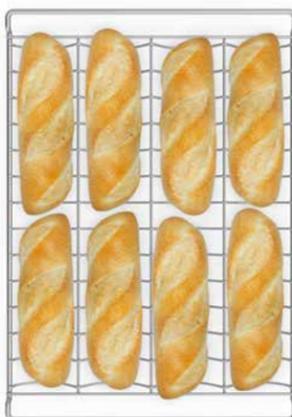
Planche en aluminium. Deux surfaces - plate et nervuré - pour des produits différents.

Idéal pour

Pizza,
Focaccia,
Pain.

Avantages

Planche en aluminium de grande épaisseur avec effet pierre cuite. Surface plane pour la cuisson des produits frais. Surface nervurée pour cuire les produits surgelés.



Art. GRP310 18" x 13"

BAGUETTE.GRID

Grille chromée extra-légère - 5 canaux.

Idéal pour

Baguettes surgelées,
Demi-baguettes surgelées.

Avantages

Maximise la circulation de l'air sur toutes les surfaces du pain.



Art. TG350 18" x 13"

PAN.FRY

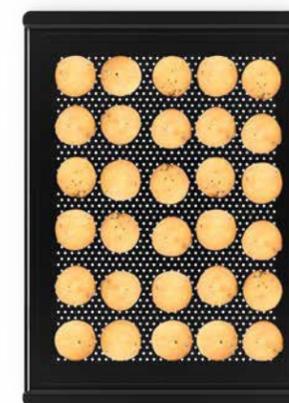
Plateau en aluminium antiadhésive pour les frites.

Idéal pour

Croquettes de poulet,
Légumes panés,
Bâtonnets de poisson et de viande.

Avantages

Moins d'huile à utiliser pour la cuisson. Des résultats de friture identiques pour chaque aliment.



Art. TG520 18" x 26"
Art. TG330 18" x 13"

FORO.BLACK

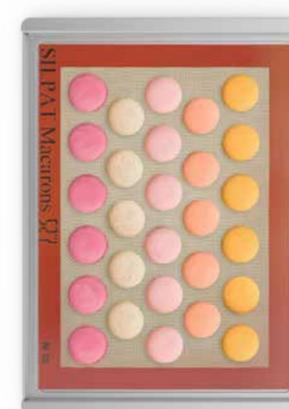
Plateau antiadhésif en aluminium perforé.

Idéal pour

Croissants,
Pain congelé,
Pâtisseries et viennoiseries danoises.

Avantages

Bord ultra bas pour une distribution maximale des flux d'air. Le papier n'est pas nécessaire.



Art. TG205 13" x 9"

BAKE

Plateau en aluminium.

Idéal pour

Pâtisserie,
Gâteaux,
Cuisson sur tapis en silicone.

Avantages

Plateau en aluminium pour un échange rapide de la chaleur. Bord ultra bas pour une uniformité de cuisson maximale.

Caractéristiques

- Standard
- Optionnel
- Non disponible

LINEMICRO™

LINEMISS™

	LINEMICRO™	LINEMISS™
MÉTHODES DE CUISSON		
Cuisson par convection avec température réglable de 176 °F à 500 °F	●	●
Cuisson par convection avec humidité et température réglable de 194 °F à 500 °F	–	●
DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON		
Technologie AIR.Plus : plusieurs ventilateurs fonctionnant en sens inverse (modèle 18" x 26")	●	●
CONTRÔLE DU CLIMAT DANS LA CHAMBRE DE CUISSON		
Technologie DRY.Plus : Elle extrait l'humidité de la chambre de cuisson	●	●
Technologie STEAM.Plus : saisie manuelle de l'humidité	–	●
Pompe permettant au four d'utiliser l'eau d'un récipient (modèle 18" x 13")	–	●
Electrovanne permettant de raccorder le four directement au réseau d'eau (modèle 18" x 26")	–	●
FONCTIONS AUXILIAIRES		
Technologie Protek.SAFE™ : efficacité thermique maximale et sécurité de travail	●	●
Visualisation du temps de cuisson restant	●	●
Fonctionnement continu "INF"	●	●
PORTE BREVETÉE		
Positions d'accostage des portes à 87 °	●	●
DÉTAILS TECHNIQUES		
Chambre de cuisson arrondie en acier inoxydable AISI 304 pour l'hygiène et la facilité de nettoyage	●	●
Éclairage de la cavité par des lampes LED externes	●	●
Légèreté - structure robuste utilisant des matériaux innovants	●	●
Interrupteur de température de sécurité	●	●

Caractéristiques

- Standard
- Optionnel
- Non disponible

TOUCH

LED

GO

	TOUCH	LED	GO
MÉTHODES DE CUISSON			
Cuisson par convection avec température réglable (86 °F - 500 °F)	●	●	●
Cuisson par convection avec humidité et température réglable (86 °F - 500 °F)	●	●	–
Température maximale de préchauffage 500 °F	●	●	●
LA PROGRAMMATION			
Etapes de cuisson	9	3	3
DES PROGRAMMES RAPIDES :	–	12	12
PROGRAMMES :	99	99	99
PROGRAMMES : des noms et des images peuvent être attribués aux programmes enregistrés	●	–	–
PROGRAMMES : les recettes peuvent être sauvegardées avec un nom	●	–	–
UNOX INTELLIGENT.PERFORMANCE TECHNOLOGIES - UIP			
AUTO.MATIC : ouverture automatique de la porte, interrompant le processus de cuisson au bon moment pour garantir d'excellents résultats	●	–	–
UNOX INTENSIVE.COOKING TECHNOLOGIES - UIC			
Technologie AIR.Plus : 3 vitesses de flux d'air dans la chambre, réglables par l'utilisateur	●	●	–
Technologie AIR.Plus : plusieurs ventilateurs fonctionnant à l'envers	●	●	●
Technologie STEAM.Plus : convection mixte - cuisson à l'humidité (20-40-60-100%)	●	●	–
Technologie DRY.Plus : Elle extrait l'humidité de la chambre de cuisson	●	●	●
EFFICIENT.Power (Puissance) : 300 secondes pour passer de 140 °F à 500 °F	●	●	●
EFFICIENT.Power : certification ENERGY STAR	●	●	●
TECHNOLOGIES CULINAIRES BASÉES SUR LES DONNÉES - DDC			
Carte de connexion Ethernet pour maintenir le four connecté à ddc.unox.com et à l'application DDC	○	–	–
STATIONS DE CUISSON			
Technologie MAXI.LINK : Elle permet de créer des unités avec deux fours superposés	●	●	–
ISOLATION THERMIQUE ET SÉCURITÉ			
Technologie Protek.SAFE™ : efficacité thermique et sécurité de travail maximales	●	●	●
Technologie Protek.SAFE™ : le moteur s'arrête à l'ouverture de la porte pour limiter les pertes d'énergie	●	●	●
OUVERTURE DE LA PORTE			
Porte électromécanique et automatique à ouverture horizontale (de droite à gauche ; uniquement pour les versions Matic)	●	–	–
Porte manuelle à ouverture horizontale (de droite à gauche)	–	●	●
FONCTIONS AUXILIAIRES			
Températures de préchauffage jusqu'à 500 °F pouvant être réglées par l'utilisateur pour chaque programme	●	●	●
Il indique le temps restant pour le programme de cuisson en cours	●	●	●
Fonctionnement continu "INFINITE"	●	●	●
Il indique le temps de cuisson nominal et réel, la température de la chambre, le niveau d'humidité et la vitesse des ventilateurs	●	●	●
Unités de température affichées en °C ou °F	●	●	●
DÉTAILS TECHNIQUES			
Supports de plateau en acier chromé (uniquement pour les modèles ROSSELLA)	●	●	●
Supports de plateau en acier chromé avec système anti-basculement (uniquement pour les modèles STEFANIA et ARIANNA)	●	●	●
Panneau de contrôle scellé pour éviter l'infiltration de vapeur dans le circuit imprimé (IPX4)	●	●	●
Léger - Structure robuste utilisant des matériaux innovants	●	●	●
Interrupteur d'ouverture de porte	●	–	–
Limiteur de température pour la sécurité	●	●	●
Panneau intérieur en verre facile à nettoyer et à ouvrir (uniquement pour les modèles à ouverture de porte de droite à gauche)	●	●	●
Panneau intérieur en verre facile à nettoyer (uniquement pour les modèles à ouverture vers le bas)	●	●	●

LineMicro™

FOURS À CONVECTION DE COMPTOIR

Conçus pour les cuissons de boulangerie et de viennoiseries fraîches et surgelées

CARACTÉRISTIQUES

- Contrôle manuel
- Minuterie 0-60 min. ou fonction continue
- Voyant marche / arrêt

↑↑↑ TECHNOLOGIE DRY.PLUS

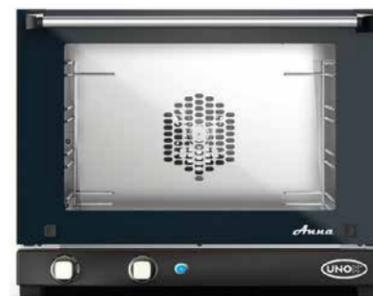
L'air humide est dégagé de la chambre de cuisson pour aider la structure interne du produit à se former correctement, créant une texture qui reste parfaite pendant des heures



XAF003 - Roberta



XAF013 - Lisa



XAF023 - Anna

	XAF003	XAF013	XAF023
DIMENSIONS	13" X 9"	DEMI FORMAT (13" X 18")	DEMI FORMAT (13" X 18")
ÉTAGÈRES*	3	3	4
ENTRE LES ÉTAGÈRES	3"	3"	3"
PUISSANCE	120V, 1440W, 12A, 5-15P	120V, 1440W, 12A, 5-15P	208-240V, 2760W, 12A, 6-15P
VENTILATEURS	1	1	1
TEMPÉRATURE	0 - 260 °C 32 - 500 °F	0 - 260 °C 32 - 500 °F	0 - 260 °C 32 - 500 °F
CHAMBRE DE CUISSON	28.7 P X 36 L X 23 H CM	35.2 P X 48 L X 23 H CM	39.8 P X 49.6 L X 31.5 H CM
CAPACITÉ DE CHAMBRE	23.8 L	39.6 L	62.3 L
DIM. EXTÉRIEURES	56.3 P X 48 L X 40.2 H CM	62.8 P X 60 L X 40.2 H CM	63 P X 60 L X 47.2 H CM
POIDS NET	16 KG	25 KG	28.5 KG
DIM. D'EXPÉDITION	63 P X 53 L X 45 H CM	68 P X 65 L X 45 H CM	66 P X 69 L X 51 H CM
POIDS D'EXPÉDITION	21 KG	27.5 KG	31.5 KG

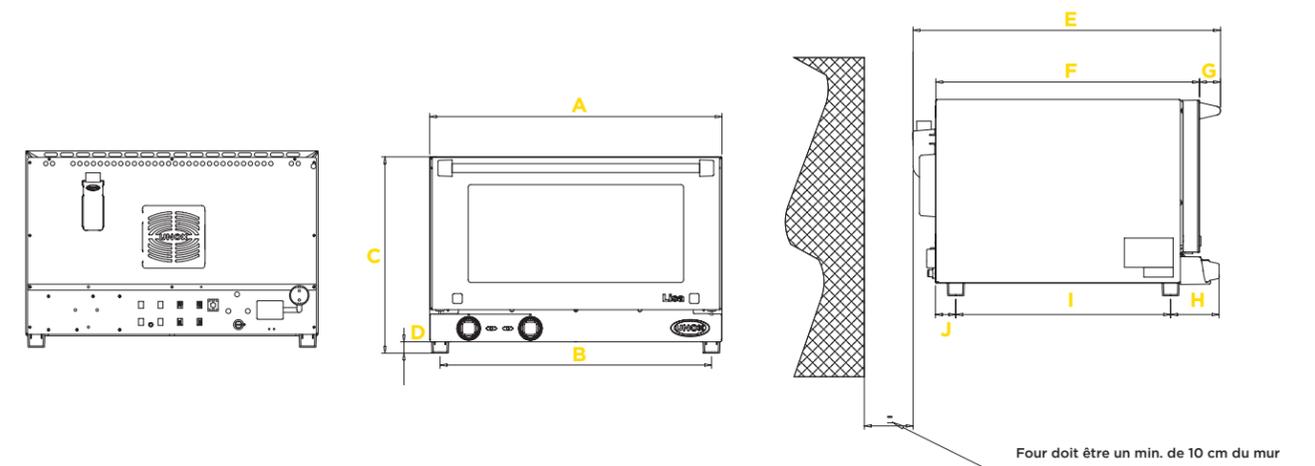
*Étagères incluses

LineMicro™

FOURS À CONVECTION DE COMPTOIR

CONSTRUCTION

- Structure externe et chambre de cuisson en acier inoxydable
- Porte en verre à double vitrage
- Cavité de cuisson isolée pour l'efficacité thermique et la sécurité de l'utilisateur



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
XAF003	48 CM	43.7 CM	40.7 CM	2.3 CM	56.6 CM	47.6 CM	4.3 CM	10.0 CM	37.6 CM	4.2 CM
XAF013	60 CM	55.7 CM	40.2 CM	2.3 CM	63.0 CM	54.1 CM	4.3 CM	10.0 CM	44.1 CM	4.2 CM
XAF023	60 CM	55.7 CM	47.2 CM	2.2 CM	63.0 CM	54.1 CM	4.3 CM	10.0 CM	44.0 CM	4.2 CM

GARANTIE UN AN PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE (PORTE VITRÉE NON INCLUSE)



5-15P

6-15P

LINEMISS™

Conçu pour les boulangeries et pâtisseries à haute production sans rien de superflu. L'alliance parfaite de l'efficacité et de la simplicité en moins d'un mètre carré.

CARACTÉRISTIQUES

- Contrôle manuel
- Humidité
- Minuterie 0-60 min. ou fonction continue
- Voyant marche/arrêt

STEAM.PLUS

Produit instantanément de l'humidité à l'intérieur de la chambre de cuisson, pour d'excellents résultats avec chaque production

AIR.PLUS

Le ou les ventilateurs bidirectionnels garantissent une distribution parfaite de l'air et de la chaleur dans la chambre de cuisson pour des résultats uniformes à chaque endroit de chaque plateau (four de format standard uniquement)

DRY.PLUS

L'air humide est dégagé de la chambre de cuisson pour aider la structure interne du produit à se former correctement, créant une texture qui reste parfaite pendant des heures



XAFT113 - Stephania



XAFT133 - Arianna



XAFT183 - Elena



XAFT193 - Rosella

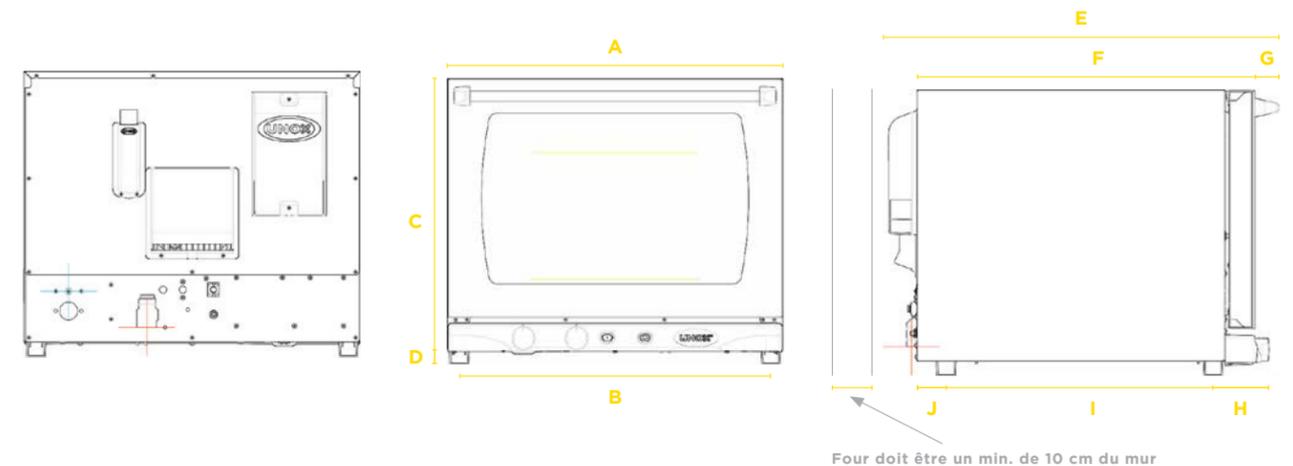
	XAFT113	XAFT133	XAFT183	XAFT193
DIMENSIONS	DEMI FORMAT (13" X 18")	DEMI FORMAT (13" X 18")	FORMAT STANDARD (18" X 26")	FORMAT STANDARD (18" X 26")
ÉTAGÈRES*	3	4	3	4
ENTRE LES ÉTAGÈRES	3"	3"	3"	3"
PUISSANCE	120V, 1440W, 12A, 5-15P	208-240V, 3200W, 13A, 6-20P	208-240V, 5100W, 21A, HARDWIRE	208-240V, 5900W, 20A, HARDWIRE
VENTILATEURS	1	1	1	2
TEMPÉRATURE	0 - 260 °C 32 - 500 °F	0 - 260 °C 32 - 500 °F	0 - 260 °C 32 - 500 °F	0 - 260 °C 32 - 500 °F
CHAMBRE DE CUISSON	38.3 P X 49.6 L X 25.5 H CM	38.3 P X 49.6 L X 33.5 H CM	46.3 P X 69.6 L X 25.5 H CM	46.3 P X 69.6 L X 33.5 H CM
CAPACITÉ DE CHAMBRE	48 L	68 L	82 L	113 L
DIM. EXTÉRIEURES	69.8 P X 60 L X 42.9 H CM	69.8 P X 60 L X 50.9 H CM	81.7 X 80 L X 50.4 H CM	81.7 P X 80 L X 58.4 H CM
POIDS NET	31 KG	36 KG	48 KG	60 KG
DIM. D'EXPÉDITION	75 P X 66 L X 47 H CM	74 P X 65 L X 55 H CM	88 P X 97 L X 59 H	88 P X 97 L X 67 H CM
POIDS D'EXPÉDITION	35.5 KG	40 KG	60.5 KG	72 KG

*Étagères incluses

LINEMISS™

CONSTRUCTION

- Structure externe et chambre de cuisson en acier inoxydable
- Porte en verre à double vitrage
- Cavité de cuisson isolée pour l'efficacité thermique et la sécurité de l'utilisateur



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
XAFT113	60.0 CM	55.8 CM	40.3 CM	2.6 CM	69.8 CM	62.8 CM	4.3 CM	9.9 CM	47.8 CM	5.2 CM
XAFT133	60.0 CM	55.8 CM	48.3 CM	2.6 CM	69.8 CM	60.4 CM	4.3 CM	9.9 CM	47.8 CM	5.2 CM
XAFT183	80.0 CM	75.8 CM	40.3 CM	10.1 CM	81.7 CM	72.3 CM	4.3 CM	9.3 CM	55.9 CM	9.0 CM
XAFT193	80.0 CM	75.8 CM	48.3 CM	10.1 CM	81.7 CM	72.3 CM	4.3 CM	8.7 CM	55.9 CM	9.0 CM

GARANTIE UN AN PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE (PORTE VITRÉE NON INCLUSE)



5-15P



6-20P

BAKERLUX SHOP.Pro™

Four à convection conçu pour la cuisson efficace des pains et viennoiseries surgelées



CARACTÉRISTIQUES

- Panneau de contrôle GO (IPX4)
- Éclairage intérieur DEL
- 1-3 étapes de cuisson
- Minuterie 0 min. à ∞
- Programmez jusqu'à 99 recettes
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte



AIR.PLUS

Le ou les ventilateurs bidirectionnels garantissent une distribution parfaite de l'air et de la chaleur dans la chambre de cuisson pour des résultats uniformes à chaque endroit de chaque plateau



DRY.PLUS

L'air humide est dégagé de la chambre de cuisson pour aider la structure interne du produit à se former correctement, créant une texture qui reste parfaite pendant des heures



EFFICIENT.POWER

Meilleure efficacité de convection de sa catégorie : 60 °C à 260 °C (140 °F à 500 °F) en 5 minutes. La doublure en verre à faible émissivité et l'isolation haute performance garantissent une consommation d'énergie réduite



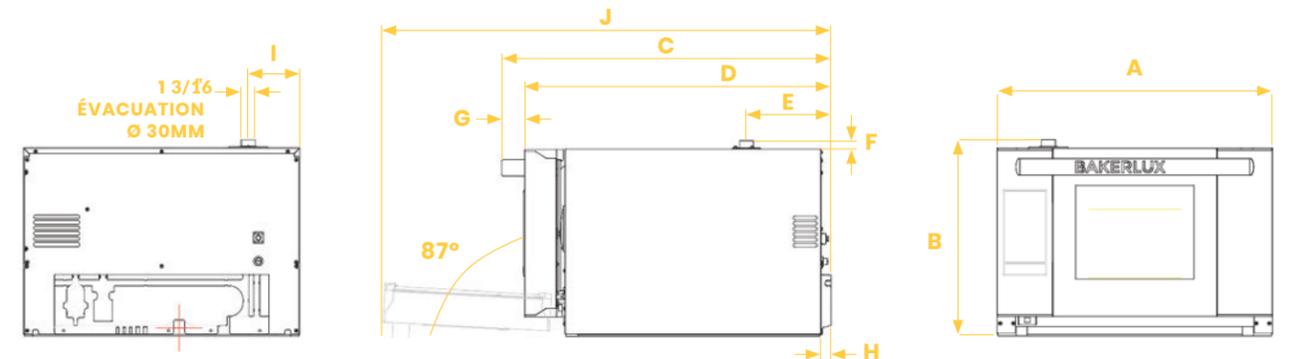
	XAFT-03HS-LGDN
DIMENSIONS	DEMI FORMAT (13" X 18")
ÉTAGÈRES*	3
ENTRE LES ÉTAGÈRES	3"
PUISSANCE	120V, 1440W, 12A, 5-15P
VENTILATEURS	1
OUVERTURE DE PORTE	VERTICALE
TEMPÉRATURE	0 - 260 °C 32 - 500 °F
CHAMBRE DE CUISSON	35 P X 49.5 L X 26 H CM
CAPACITÉ DE CHAMBRE	45.3 L
DIM. EXTÉRIEURES	71.9 P X 60 L X 42.4 H CM
POIDS NET	36 KG
DIM. D'EXPÉDITION	78 P X 71.9 L X 59 H CM
POIDS D'EXPÉDITION	48 KG

*Étagères incluses

BAKERLUX SHOP.Pro™

CONSTRUCTION

- Structure externe et chambre de cuisson en acier inoxydable
- Porte en verre à double vitrage
- Cavité de cuisson isolée pour l'efficacité thermique et la sécurité de l'utilisateur



Four doit être un min. de 5 cm du mur sur les 2 côtés (gauche et droite)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
XAFT-03HS-LGDN	60.0 CM	42.5 CM	71.9 CM	66.9 CM	18.5 CM	1.8 CM	5.0 CM	2.2 CM	11.2 CM	97.9 CM

GARANTIE UN AN PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE (PORTE VITRÉE NON INCLUSE)



5-15P

BAKERLUX SHOP.Pro™ LED

Four à convection facile à utiliser conçu pour une utilisation quotidienne dans les pâtisseries



CARACTÉRISTIQUES

- Panneau de contrôle DEL (IPX4)
- Éclairage intérieur DEL
- 1-3 étapes de cuisson
- Minuterie 0 min. à ∞
- Programmez jusqu'à 99 recettes
- Humidité 0/20/40/60/80/100%
- Ventilateurs à 2 vitesses
- Contrôle de l'étuve*
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte

*Étuve vendue séparément

STEAM.Plus
Produit instantanément de l'humidité à l'intérieur de la chambre de cuisson, pour d'excellents résultats avec chaque production

AIR.Plus
Les ventilateurs bidirectionnels garantissent une distribution parfaite de l'air et de la chaleur dans la chambre de cuisson pour des résultats uniformes à chaque endroit de chaque plateau

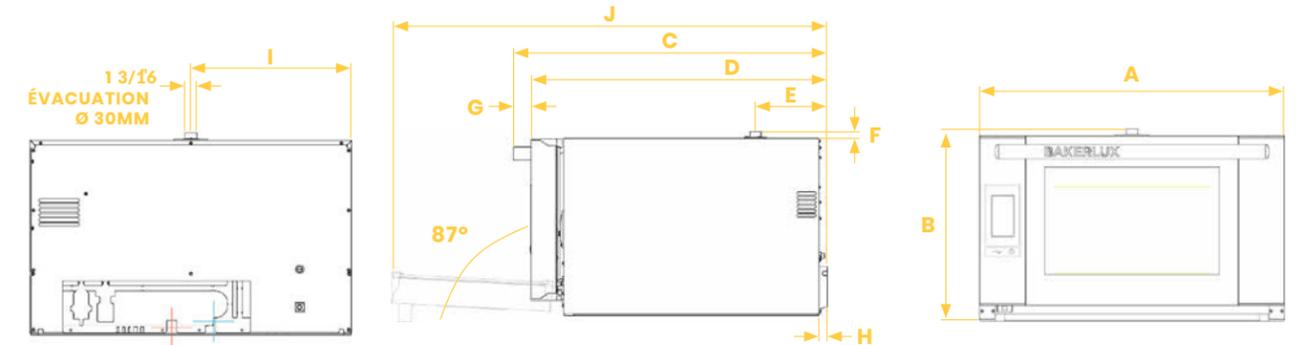
DRY.Plus
L'air humide est dégagé de la chambre de cuisson pour aider la structure interne du produit à se former correctement, créant une texture qui reste parfaite pendant des heures

EFFICIENT.Power
Meilleure efficacité de convection de sa catégorie : 60 °C à 260 °C (140 °F à 500 °F) en 5 minutes. La doublure en verre à faible émissivité et l'isolation haute performance garantissent une consommation d'énergie réduite

BAKERLUX SHOP.Pro™ LED

CONSTRUCTION

- Structure externe et chambre de cuisson en acier inoxydable
- Porte en verre à double vitrage
- Cavité de cuisson isolée pour l'efficacité thermique et la sécurité de l'utilisateur



Four doit être un min. de 5 cm du mur sur les 2 côtés (gauche et droite)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
XAFT-04FS-ELDV	80.0 CM	50.0 CM	86.1 CM	81.1 CM	19.7 CM	1.7 CM	5.0 CM	2.2 CM	40.0 CM	119.5 CM



	XAFT-04FS-ELDV
DIMENSIONS	FORMAT STANDARD (18" X 26")
ÉTAGÈRES*	4
ENTRE LES ÉTAGÈRES	3"
PUISSANCE	208-240V, 7600W, 25.2A, 6-50P
VENTILATEURS	2
OUVERTURE DE PORTE	VERTICALE
TEMPÉRATURE	0 - 260 °C 32 - 500 °F
CHAMBRE DE CUISSON	44 P X 69.6 L X 33.5 H CM
CAPACITÉ DE CHAMBRE	102 L
DIM. EXTÉRIEURES	86 P X 80 L X 50 H CM
POIDS NET	57 KG
DIM. D'EXPÉDITION	97 P X 112 L X 66 H CM
POIDS D'EXPÉDITION	73 KG

*Étagères incluses

GARANTIE UN AN PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE (PORTE VITRÉE NON INCLUSE)



BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH

Fours à convection conçus pour les professionnels qui ont besoin d'une boulangerie-pâtisserie à haute production. Avec la technologie TOUCH à portée de main, l'alliance parfaite d'efficacité et de simplicité en moins d'un mètre carré.



XAFT-04HS-ETDV



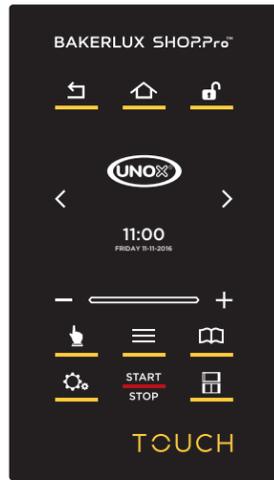
XAFT-04FS-ETDV



XAFT-04FS-ETLV



XAFT-04FS-ETRV



STEAM.PLUS

Produit instantanément de l'humidité à l'intérieur de la chambre de cuisson, pour d'excellents résultats avec chaque production



AIR.PLUS

Le ou les ventilateurs bidirectionnels garantissent une distribution parfaite de l'air et de la chaleur dans la chambre de cuisson pour des résultats uniformes à chaque endroit de chaque plateau



DRY.PLUS

L'air humide est dégagé de la chambre de cuisson pour aider la structure interne du produit à se former correctement, créant une texture qui reste parfaite pendant des heures



EFFICIENT.POWER

Meilleure efficacité de convection de sa catégorie : 60 °C à 260 °C (140 °F à 500 °F) en 5 minutes. La doublure en verre à faible émissivité et l'isolation haute performance garantissent une consommation d'énergie réduite

CARACTÉRISTIQUES

- Panneau de contrôle DEL (IPX4)
- Éclairage intérieur DEL
- 1-9 étapes de cuisson
- Minuterie 0 min. à ∞
- Programmez jusqu'à 99 recettes
- Humidité 0/20/40/60/80/100%
- Ventilateurs à 2 vitesses
- Contrôle de l'étuve*
- Porte à verrouillage automatique
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Connexions Wi-Fi et LAN disponibles en option*

*Étuve et équipement pour connexions Wi-Fi vendues séparément

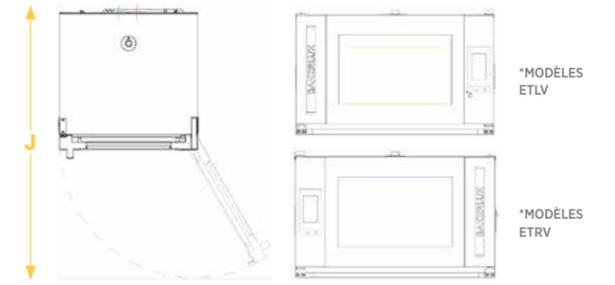
	XAFT-04HS-ETDV	XAFT-04FS-ETDV	XAFT-04FS-ETLV	XAFT-04FS-ETRV
DIMENSIONS	DEMI FORMAT (13" X 18")	FORMAT STANDARD (18" X 26")	FORMAT STANDARD (18" X 26")	FORMAT STANDARD (18" X 26")
ÉTAGÈRES*	4	4	4	4
ENTRE LES ÉTAGÈRES	3"	3"	3"	3"
OUVERTURE DE PORTE	VERTICALE	VERTICALE	GAUCHE À DROITE	DROITE À GAUCHE
PUISSANCE	208-240V, 3800W, 15.7A, 6-20P	208-240V, 7600W, 25.2A, 6-50P	208-240V, 7600W, 25.2A, 6-50P	208-240V, 7600W, 25.2A, 6-50P
VENTILATEURS	1	2	2	2
TEMPÉRATURE	0 - 260 °C 32 - 500 °F			
CHAMBRE DE CUISSON	35 P X 49.5 L X 33.5 H CM	44 P X 69.6 L X 33.5 H CM	44 P X 69.6 L X 33.5 H CM	44 P X 69.6 L X 33.5 H CM
CAPACITÉ DE CHAMBRE	56.6 L	3.6 CUFT	3.6 CUFT	102 L
DIM. EXTÉRIEURES	71.9 P X 60 L X 50 H CM	86 P X 80 L X 50 H CM	86 P X 80 L X 50.3 H CM	86 P X 80 L X 50.3 H CM
POIDS NET	39 KG	57 KG	57 KG	57 KG
DIM. D'EXPÉDITION	77 P X 68 L X 56 H CM	97 P X 111.8 L X 66 H CM	97 P X 111.8 L X 66 H	97 P X 111.8 L X 66 H
POIDS D'EXPÉDITION	42 KG	73 KG	73 KG	73 KG

*Étagères incluses

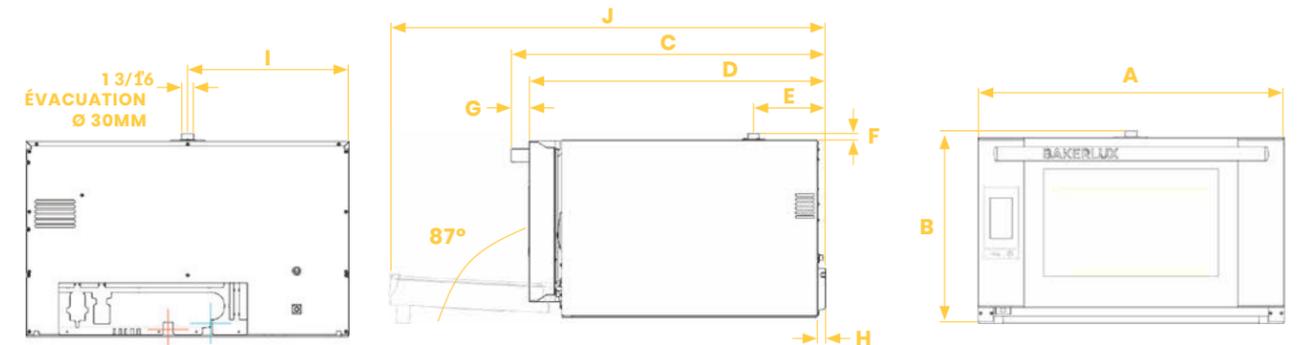
BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH

CONSTRUCTION

- Structure externe et chambre de cuisson en acier inoxydable
- Porte en verre à double vitrage
- Cavité de cuisson isolée pour l'efficacité thermique et la sécurité de l'utilisateur



MÊME DIMENSIONS POUR MODÈLES ETLV & ETRV. PORTE S'OUVRE EN SENS-CONTRAIRE



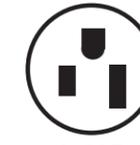
* MODÈLES ETDV

POUR TOUTS LES MODÈLES TOUCH:

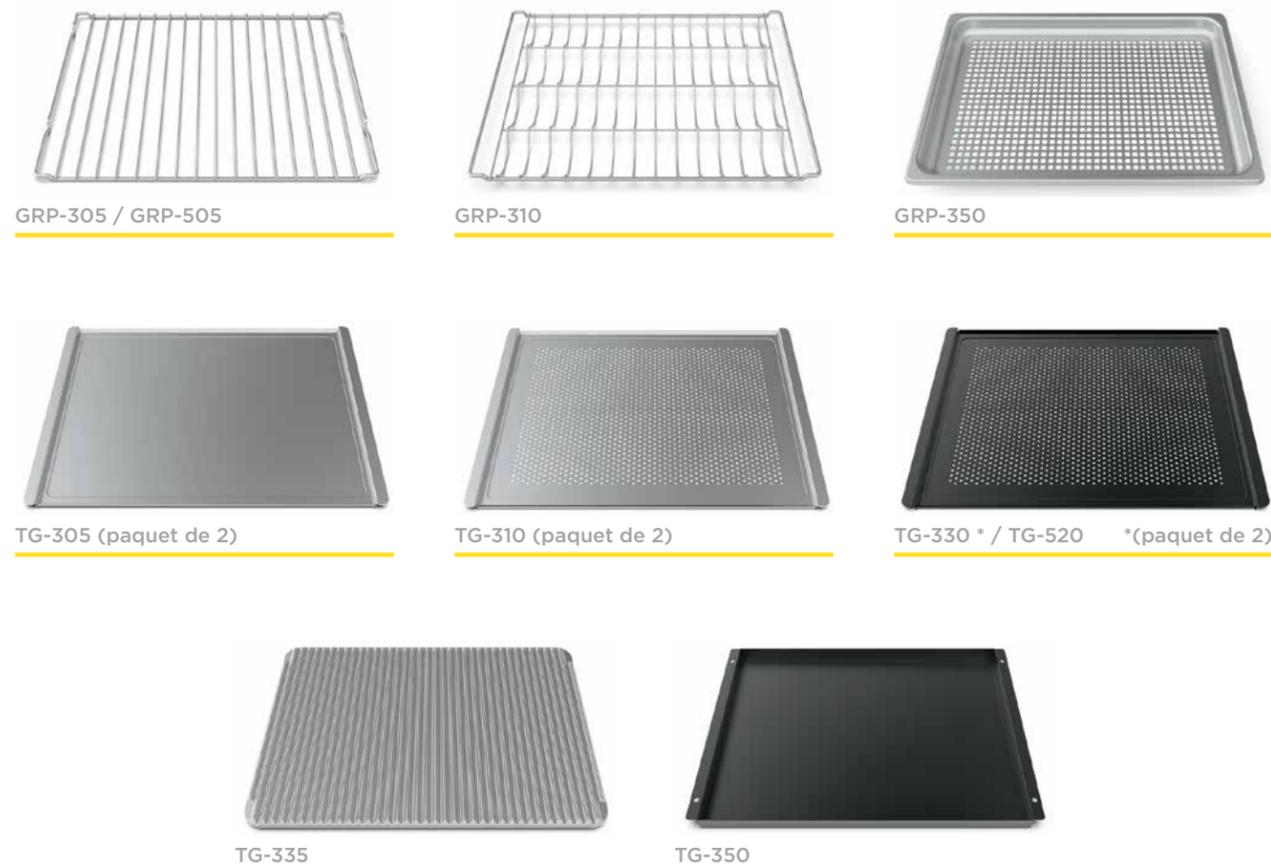
FOUR DOIT ÊTRE UN MIN. DE 5 CM DU MUR SUR LES 2 CÔTÉS (GAUCHE ET DROITE)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
XAFT-04HS-ETDV	60.0 CM	50.0 CM	71.9 CM	66.9 CM	18.5 CM	1.8 CM	5.0 CM	2.2 CM	11.2 CM	105.3 CM
XAFT-04FS-ETDV	80.0 CM	50.0 CM	86.1 CM	81.1 CM	19.7 CM	1.7 CM	5.0 CM	2.2 CM	40.0 CM	119.5 CM
XAFT-04FS-ETLV	80.0 CM	50.2 CM	86.1 CM	81.1 CM	19.7 CM	1.8 CM	5.0 CM	2.2 CM	40.0 CM	155.5 CM
XAFT-04FS-ETRV	80.0 CM	50.2 CM	86.1 CM	81.1 CM	19.7 CM	1.8 CM	5.0 CM	2.2 CM	40.0 CM	155.5 CM

GARANTIE UN AN PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE (PORTE VITRÉE NON INCLUSE)

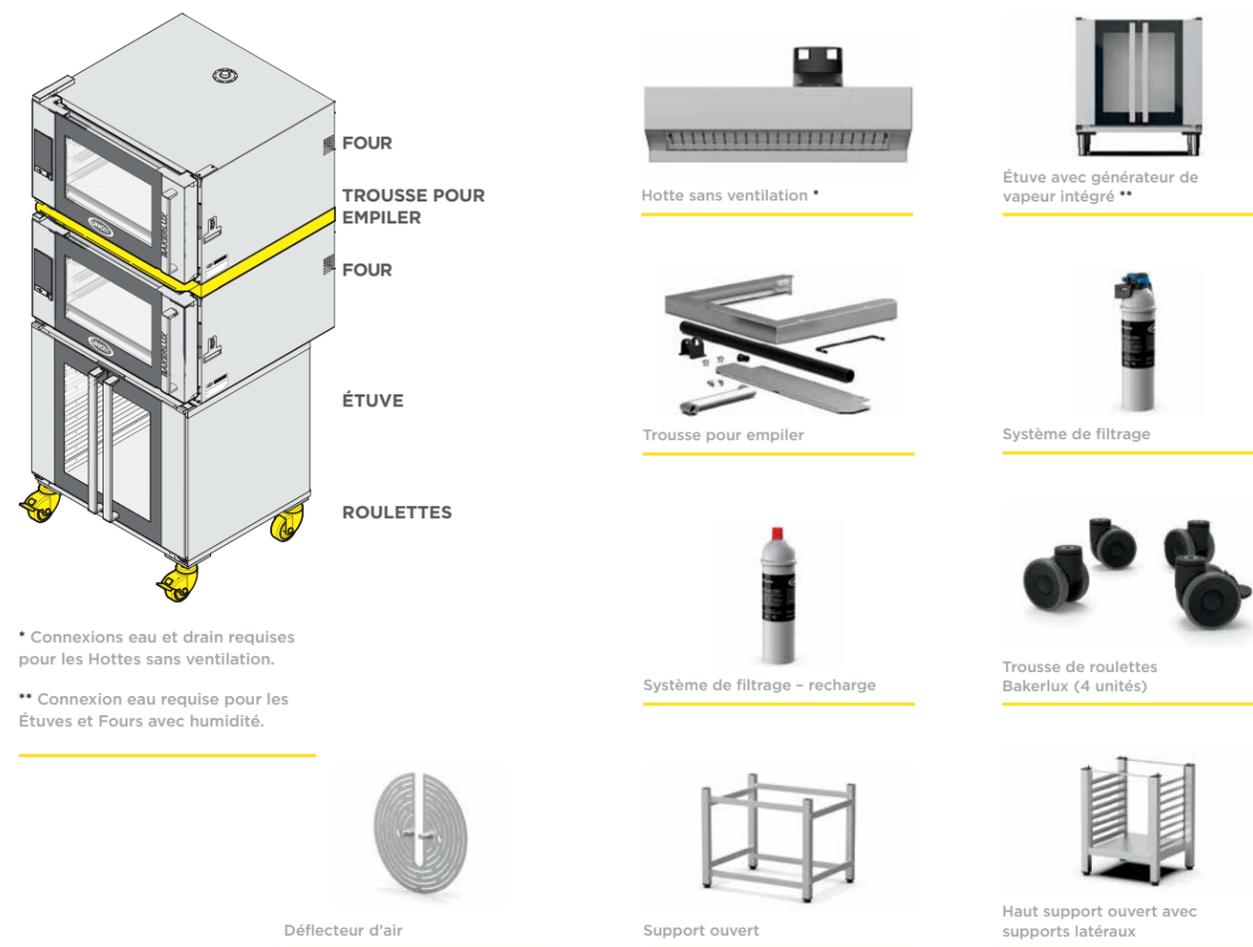


GUIDE D'ACCESSOIRES



PLAQUES DE CUISSON	DEMI FORMAT (18" X 13")	FORMAT RÉGULIER (18" X 26")
GRILLE MÉTALLIQUE CHROMÉE	GRP-305	GRP-505
GRILLE MÉTALLIQUE CHROMÉE POUR BAGUETTES (5 CANAUX)	GRP-310	
PANIER EN ACIER INOXYDABLE POUR PATATES FRITES	GRP-350	
PLATEAU EN ALUMINIUM	TG-305	
PLATEAU EN ALUMINIUM PERFORÉ	TG-310	TG-515
PLATEAU D'ALUMINIUM PERFORÉ, REVÊTEMENT EN TÉFLON	TG-330	TG-520
PLAQUE ONDULÉE EN... ALUMINIUM POUR PIZZA ET FOCACCIA	TG-335	

GUIDE D'ACCESSOIRES



	LINEMISS		BAKERLUX	
	DEMI FORMAT	FORMAT RÉGULIER	DEMI FORMAT	FORMAT RÉGULIER
HOTTE SANS VENTILATION	-	-	XAKHT-HCHS	XAKHT-HCFS
ÉTUVE	-	-	-	XAKPT-08FS-C
ÉTUVE AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR INTÉGRÉ	-	-	-	XAKPT-08FS-B
SUPPORT OUVERT	-	XR-168	-	-
HAUT SUPPORT OUVERT AVEC SUPPORTS LATÉRAUX	XR-130	XR-190	XWKRT-08HS	XAKRT-08FS
TROUSSE POUR EMPILER	XC-651	XC-646	XWKQT-00HS	XWKQT-04EF
TROUSSE DE ROULETTES BAKERLUX (4 UNITÉS)	-	-	XUC012	XUC012
DÉFLECTEUR D'AIR	XC-606	XC-606	-	-
SYSTÈME DE FILTRAGE	-	-	XHC-010	XHC-010
SYSTÈME DE FILTRAGE - RECHARGE	-	-	XHC-011	XHC-011



120 de la Barre
Boucherville, QC
J4B 2X7

Sans-frais : 888-956-6866
customerservice@eurodib.com

eurodib.com



**Vous pouvez contacter les
personnes ci-dessous pour
obtenir des informations sur
les fours Unox COMBI et sur
les modalités d'achat.**

**UNOX Canada Equipement
Professionnel Inc.**

E-mail : orders.ca@unox.com
Tel : +1 800 489 8669

unox.com



LI2896A0 - Diffusé le 01-2023
Toutes les images sont utilisées à
des fins d'illustration uniquement.