



Catalogue 2026

BAKERLUX SHOP.Pro™
LINEMISS™
LINEMICRO™





BAKERLUX SHOP.Pro™

BAKERLUX SHOP.Pro™

● Standard ○ Facultatif — Non disponible	MASTER	TOUCH	LED	CO
MÉTHODES DE CUISSON				
Cuisson à convection avec température réglable (30 °C à 260 °C)	●	●	●	●
Cuisson à convection avec humidité et température réglable (30 °C à 260 °C)	●	●	●	—
Température maximale de préchauffage 260 °C	●	●	●	●
PROGRAMMATION AUTOMATIQUE ET AVANCÉE				
Étapes de cuisson	9	9	3	3
PROGRAMMES RAPIDES :	—	—	12	12
PROGRAMMES :	380	99	99	99
PROGRAMMES : il est possible d'attribuer des noms et des images aux programmes enregistrés	●	●	—	—
PROGRAMMES : les recettes peuvent être enregistrées avec un nom	●	●	—	—
MULTI.Time : gestion de plus de dix minuteries pour contrôler la cuisson simultanée de différents produits	●	—	—	—
TECHNOLOGIES UNOX INTELLIGENT.PERFORMANCE				
Technologie ADAPTIVE.Cooking™ : cuisez une seule plaque ou une fournée complète avec le même programme de cuisson et obtenez exactement les mêmes résultats	●	—	—	—
Technologie AUTO.Soft : contrôle la température pour garantir une uniformité totale	●	—	—	—
Technologie SMART.Preheating : le four préchauffe à la température souhaitée, en tenant compte de son utilisation récente	●	—	—	—
AUTO.MATIC : ouverture automatique de la porte, interrompant le processus de cuisson au moment opportun pour garantir d'excellents résultats	●	●	—	—
TECHNOLOGIES DE CUISSON INTENSIVE UNOX				
Technologie AIR.Plus : plusieurs ventilateurs réversibles à 2 vitesses	●	●	●	—
Technologie STEAM.Plus : convection mixte - cuisson humide (20 - 40 - 60 - 100 %)	●	●	●	—
Technologie DRY.Plus : extrait l'humidité de la chambre de cuisson	●	●	●	●
EFFICIENT.Power™ : 300 secondes pour Dégagementser de 60 à 260 °C	●	●	●	●
EFFICIENT.Power™ : certification ENERGY STAR	●	●	●	●
TECHNOLOGIES DE CUISSON BASÉES SUR LES DONNÉES				
Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos bénéfices quotidiens.	●	●	—	—
STATIONS DE CUISSON				
Technologie MAXI.LINK : elle vous 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 lorsque la porte est ouverte afin de 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)	○	○	—	—
FONCTIONS AUXILIAIRES				
Températures de préchauffage jusqu'à 260 °C réglables par l'utilisateur pour chaque programme	●	●	●	●
Affichage du temps de cuisson restant	●	●	●	●
Fonctionnement continu « INFINITE »	●	●	●	●
Affichage du temps de cuisson nominal et réel, de la température de la chambre, du niveau d'humidité et de la vitesse du ventilateur	●	●	●	●
Affichage de la température en °C ou °F	●	●	●	●
DÉTAILS TECHNIQUES				
Supports de plateaux en acier chromé (uniquement pour les modèles ROSSELLA)	●	●	●	●
Supports de plateaux en acier chromé avec système anti-basculement (uniquement pour les modèles STEFANIA et ARIANNA)	●	●	●	●
Panneau de commande étanche pour éviter que la vapeur ne s'infilte dans le circuit imprimé (IPX4)	●	●	●	●
Structure légère et résistante utilisant des matériaux innovants	●	●	●	●
Interrupteur d'ouverture de porte	●	●	—	—
Limiteur de température pour plus de sécurité	●	●	●	●
Panneau vitré et ouvrable facile à nettoyer (uniquement pour les modèles à ouverture de porte de droite à gauche)	●	●	●	●
Panneau vitré interne facile à nettoyer (uniquement pour les modèles à ouverture par basculement)	●	●	●	●
Panneau de commande capacitif	7"	2,4"	—	—
Wi-Fi intégré	●	●	—	—

ROSSELLA PLEINE GRANDEUR 18 x 26 po (45,7 x 66,04 cm)



ROSSELLA.MATIC

VERROUILLAGE ÉLECTRIQUE
OUVERTURE AUTOMATIQUE

4 PLATEAUX	MASTER	TOUCH
Modèle	XAFR 04FS EMRV	XAFR 04FS ETRV
Type d'ouverture	Ouverture de porte de droite à gauche	Ouverture de porte de droite à gauche
Type de serrure	Serrure électrique	Serrure électrique
Dégagement	2,9 po (75 mm)	2,9 po (75 mm)
Fréquence	60 Hz	60 Hz
Tension	208 - 240 V 1N- / 208-240 V 3N-	208 - 240 V 1N- / 208 - 240 V 3N-
Puissance électrique	5,9 - 7,6 kW	5,9 - 7,6 kW
Dimensions L x P x H (en pouces)	31,4 x 31,9 x 19,7 po (80 x 81,1 x 50,2 cm)	31,4 x 31,9 x 19,7 po (80 x 81,1 x 50,2 cm)
Poids	125,6 lb (57 kg)	125,6 lb (57 kg)

Ouverture de porte de gauche à droite : Réf. : XAFR 04FS ETLV
Version équipée d'un drain : XAFR 04FS EMRV DR



ROSSELLA

VERROUILLAGE MANUEL

4 PLATEAUX	TOUCH	LED
Modèle	XAFR 04FS ETDV	XAFR 04FS ELDV
Type d'ouverture	De haut en bas	De haut en bas
Type de serrure	Verrouillage manuel	Verrouillage manuel
Dégagement	2,9 po (75 mm)	2,9 po (75 mm)
Fréquence	60 Hz	60 Hz
Tension	208 - 240 V 1N- / 208 - 240 V 3N-	208 - 240 V 1N- / 208 - 240 V 3N-
Puissance électrique	5,9 - 7,6 kW	5,9 - 7,6 kW
Dimensions L x P x H (en pouces)	31,4 x 31,9 x 19,6 po (80 x 81,1 x 50 cm)	31,4 x 31,9 x 19,6 po (80 x 81,1 x 50 cm)
Poids	125,6 lb (57 kg)	125,6 lb (57 kg)

Dégagement accru sur le support latéral : **ROSSELLA** GRAND FORMAT (45,7 x 66 CM) - DÉGAGEMENT DE 100 MM
Ouverture de porte de gauche à droite : XAFR 04FS ETLV



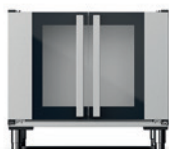
ACCESSORIES ROSSELLA

**LIEVOX**

Étuve de fermentation

Capacité : 8 plateaux pleine grandeur
(45,7 x 66 cm)
Dégagement : 70 mm
Tension : 220 - 240 V 1N-
Fréquence : 50 / 60 Hz
Puissance électrique : 1,2 kW
Température maximale : 50 °C / 122 °F

Dimensions (l x p x h) : 31,4 x 31,1 x 29,5 po
(80 x 79,2 x 7,5)
Poids : 81,5 lb (37 kg)

Référence : **XAKPT 08FS C****LIEVOX**

Étuve de fermentation avec générateur de vapeur à chaudière pour une gestion précise du processus de levage.

Capacité : 8 plateaux (45,7 x 66 cm)
Dégagement : 70 mm
Tension : 220-240 V 1N-
Fréquence : 50 / 60 Hz
Puissance électrique : 1,2 kW
Température maximale : 50 °C

Dimensions (l x p x h) : 31,4 x 31,1 x 29,5 po
(80 x 79,2 x 7,5 cm)
Poids : 108 lb (49 kg)

Référence : **XAKPT 08FS B****SUPPORT ÉLEVÉ**

Support multifonctionnel permettant de ranger les plateaux en toute sécurité et de placer le four à la hauteur idéale pour travailler.

Dimensions (l x p x h) : 31,4 x 33,9 x 10,8 po
(79,4 x 68,8 x 73,8 cm)
Dégagement : 60 mm
Poids : 22 lb (10 kg)

Référence : **XAKRT 08FS H****KIT DE PIEDS POUR ÉTABLI**

Pour le positionnement du Étuve de fermentation. Kit complet comprenant 4 pieds.

Référence : **XUC045****KIT DE ROUES**

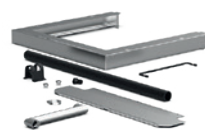
Elles facilitent les opérations de nettoyage.
Le kit comprend 2 roues avec frein, 2 roues sans frein et une chaîne pour la fixation murale.
Dimensions (h) : 0,39 po (1 cm)

Référence : **XUC012****HOUSSE SANS VENTILATION**

Hotte à condensation de vapeur. Elle élimine les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Lavage automatique des filtres intégrés. Non compatible avec les fours GO.

Fréquence : 50 / 60 Hz
Puissance électrique : 0,2 kW
Diamètre de la cheminée d'évacuation : 12,1 cm / 4,7 po
Débit d'air min. : 550 m³ / h
Débit d'air maximal : 750 m³ / h

Dimensions (l x p x h) : 31,4 x 33,9 x 10,8 po
(80 x 86,3 x 27,6 cm)

Référence : **XAKHT HCFS****KIT D'INSTALLATION À DOUBLE EMPILEMENT**

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte de deux fours électriques superposés.

Référence : **XWKQT 04EF E****DÉFLECTEUR D'AIR**

À appliquer sur le ventilateur d'aspiration. Il permet de cuire même les pâtisseries les plus délicates. Utiliser une plaque déflectrice pour chaque ventilateur. Non compatible avec les fours GO.

Référence : **XUC156****KIT D'INSTALLATION UNITAIRE AVEC DOUCHE**

Uniquement pour les fours équipés d'un système d'évacuation (*-DR).

Il contient les raccords, la tuyauterie, le siphon en U, les plateaux anti-gouttes pour portes, le kit de douche et une bouteille SPRAY&Rinse (750 ml).

Référence : **XHC027****PURE**

Système de filtration à base de résine qui élimine de l'eau toutes les substances contribuant à la formation de calcaire. Il permet de filtrer jusqu'à 7 000 litres d'eau (1 850 gallons) (la quantité peut varier en fonction de la dureté de l'eau). Non compatible avec les fours GO.

Référence : **XHC010****REFILL PURE**Référence : **XHC011****KIT WI-FI**

Pour conserver la garantie prolongée UNOX LONG. Life4 sur les pièces de rechange jusqu'à 4 ans ou 10 000 heures de fonctionnement, votre four UNOX doit être connecté à Internet.

Les fours BAKERLUX SHOP.Pro™ peuvent être connectés par câble Ethernet ou connexion Wi-Fi. Non compatible avec les fours LED.

Référence : **XEC012**

ARIANNA MOITIÉ DE TAILLE 18 x 13 po (45,7 x 33 cm)


ARIANNA

VERROUILLAGE MANUEL

4 PLATEAUX	TOUCH
Modèle	XAFR04HSETDV
Type d'ouverture	De haut en bas
Type de verrouillage	Serrure manuelle
Dégagement	2,9 po (75 mm)
Fréquence	60 Hz
Tension	208 V 1- / 240 V 1-
Puissance électrique	2,9 - 3,8 kW
Dimensions L x P x H (en pouces)	23,6 x 26,3 x 19,3 po (60 x 66,9 x 49,1 cm)
Poids	85,9 lb (39 kg)

4 plateaux TG 305 inclus.


STEFANIA

VERROUILLAGE MANUEL

3 PLATEAUX	GO
Modèle	XAFR03HSLGDN
Type d'ouverture	De haut en bas
Type de verrouillage	Serrure manuelle
Dégagement	2,9 po (75 mm)
Fréquence	60 Hz
Tension	120 V - 1N
Puissance électrique	1,44 kW
Dimensions L x P x H (en pouces)	23,6 x 26,3 x 16,3 po (60 x 66,9 x 41,6 cm)
Poids	79,3 (36 kg)

3 plateaux TG 305 inclus.



ACCESSORIES ARIANNA

**LIEVOX**

Étuve de fermentation
Non compatible avec les fours GO

Capacité : 8 plateaux moitié de taille
(45,7 cm x 33 cm)
Dégagement : 70 mm
Tension : 220 - 240 V-1PH+N+PE
Fréquence : 50 / 60 Hz
Puissance électrique : 1,2 kW
Température maximale : 50 °C

Dimensions (l x p x h) : 23,6 x 27,9 x 29,5 po
(60 x 71,1 x 75 cm)
Poids : 48,5 lb (22 kg)

Référence : XAKPT 08HS C

**SUPPORT HAUT**

Support multifonctionnel permettant de ranger les plateaux en toute sécurité et de placer le four à la hauteur idéale pour travailler.

Dimensions (l x p x h) : 23,3 x 21,5 x 29 po
(59,4 x 54,6 x 73,8 cm)
Dégagement : 60 mm
Poids : 13,3 lb (9 kg)

Référence : XWKRT 08HS H

**KIT DE PIEDS**

Pour un positionnement optimal.
Kit complet composé de 4 pieds.

Référence : XUC045

**KIT DE ROUES**

Elles facilitent les opérations de nettoyage.
Le kit comprend 2 roues avec frein, 2 roues sans frein et une chaîne pour la fixation au mur.

Dimensions (h) : 10 mm

Référence : XUC012

**KIT WI-FI**

Pour bénéficier de la garantie prolongée UNOX LONG. Life4 sur les pièces de rechange jusqu'à 4 ans ou 10 000 heures de fonctionnement, votre four UNOX doit être connecté à Internet. Les fours BAKERLUX SHOP.Pro™ peuvent être connectés par câble Ethernet ou connexion Wi-Fi.

Non compatible avec les fours LED et GO.

Référence : XEC012

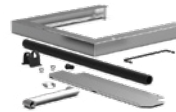
**HOUSSE SANS VENTILATION**

Hotte à condensation de vapeur. Elle élimine les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Lavage automatique des filtres intégrés. Non compatible avec les fours GO.

Fréquence : 50 / 60 Hz
Puissance électrique : 0,2 kW
Diamètre de la cheminée d'évacuation : 121 mm
Débit d'air minimal : 550 m³ / h
Débit d'air maximal : 750 m³ / h

Dimensions (l x p x h) : 23,6 x 28,7 x 10,8 po
(60 x 73,1 x 27,6 cm)

Référence : XAKHT HCCHS

**KIT D'INSTALLATION DOUBLE EMPILEMENT**

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte de deux fours électriques superposés.

Référence : XWKQT 00HS E

**DÉFLECTEUR D'AIR**

À appliquer sur le ventilateur d'aspiration. Elle permet de cuire même les pâtisseries les plus délicates. Utilisez une plaque déflectrice pour chaque ventilateur. Non compatible avec les fours GO.

Référence : XUC156

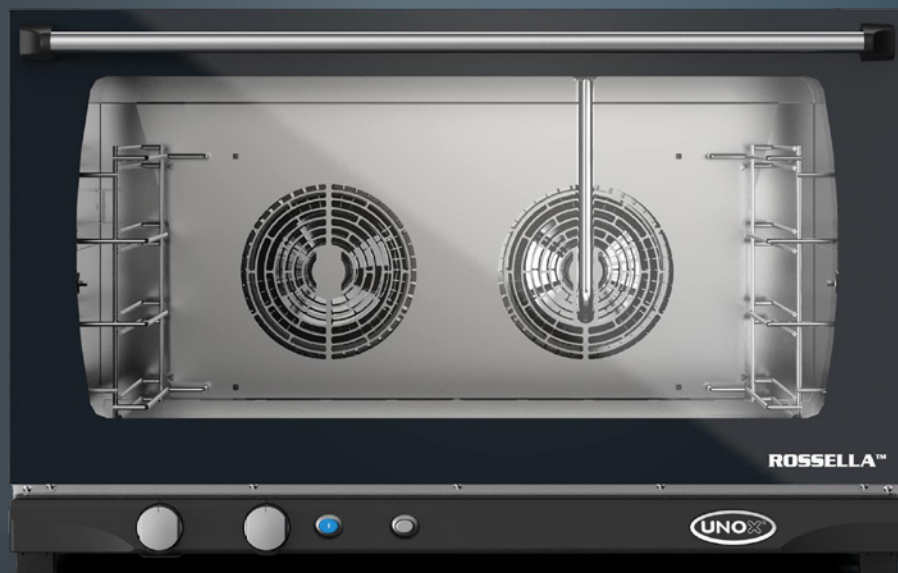
**PURE**

Système de filtration à base de résine qui élimine de l'eau toutes les substances contribuant à la formation de tartre. Il permet de filtrer jusqu'à 7 000 litres d'eau (la quantité peut varier en fonction de la dureté de l'eau). Non compatible avec les fours GO.

Référence : XHC010

REFILL PURE

Référence : XHC011



LINEMISS™

LINEMISS™ ET LINEMICRO™

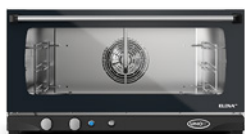
• Standard — Non disponible		LineMiss™ Manual Hum.	LineMicro™
MODES DE CUISSON			
Cuisson à convection 80 °C - 260 °C / 176 °F - 500 °F		•	•
Cuisson mixte humidité et convection 90 °C - 260 °C / 194 °F - 500 °F		•	—
DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON			
Technologie AIR.Plus : ventilateurs avec réducteur inverseur pour les modèles pleine grandeur		•	•
GESTION DU CLIMAT DANS LA CHAMBRE DE CUISSON			
Technologie DRY.Plus : extraction rapide de l'humidité de la chambre de cuisson		•	•
Technologie STEAM.Plus : injection manuelle d'humidité Plateaux		•	—
BACS			
Plats en aluminium (pour les modèles moitié de taille - taille et quart de taille)		•	•
FONCTIONS AUXILIAIRES			
Technologie Protek.SAFE™ : efficacité thermique et sécurité de fonctionnement maximales.		•	•
Visualisation du temps de cuisson restant.		•	•
Fonctionnement continu « INF »		•	•
OUVERTURE DE LA PORTE			
Ouverture manuelle de la porte vers le haut et vers le bas		•	•
DÉTAILS TECHNIQUES			
Chambre arrondie en acier inoxydable pour une meilleure hygiène et un nettoyage facile		•	—
Chambre de cuisson arrondie en acier ferritique hautement résistant pour une hygiène et un nettoyage optimaux		—	•
Éclairage de la chambre par des lampes LED externes		•	—
Éclairage de la chambre du four par lampe halogène		—	•
Structure légère et robuste utilisant des matériaux innovants		•	•
Interrupteur de contact de porte à proximité sur les modèles pleine grandeur		•	•
Interrupteur de sécurité thermique		•	•

FOURS PLEINE GRANDEUR 18"x 26" (45,7 x 66,04 cm)



4 PLATEAUX	<i>Humidité manuelle</i>
Modèle	XAFT 193
Dégagement	2,9 po (75 mm)
Fréquence	60 Hz
Tension	208 - 240 V 1N- / 208 - 240 V 3N-
Puissance électrique	5,9 kW
Dimensions l x p x h (en pouces)	31,4 x 30,4 x 22,9 po (80 x 77,4 x 58,2 cm)
Poids	108 lb (49 kg)

4 plateaux GRP 505 inclus.



4 PLATEAUX	<i>Humidité manuelle</i>
Modèle	XAFT 183
Dégagement	2,9 po (75 mm)
Fréquence	60 Hz
Tension	208 - 240 V 1N- / 208 - 240 V 3N-
Puissance électrique	5,1 kW
Dimensions l x p x h (en pouces)	31,4 x 30,4 x 19,7 po (80 x 77,4 x 50,2 cm)
Poids	108 lb (49 kg)

3 plateaux GRP 505 inclus.

FOURS DE MOITIÉ DE TAILLE 18"x 13" (45,7 x 33 cm)



4 PLATEAUX	<i>Humidité manuelle</i>
Modèle	XAF 133
Dégagement	2,9 po (75 mm)
Fréquence	60 Hz
Tension	208 - 240 V 1-
Puissance électrique	3,2 kW
Dimensions l x p x h (en pouces)	23,6 x 25,7 x 20 po (60 x 65,5 x 50,9 cm)
Poids	68,3 lb (31 kg)

4 plateaux GRP 305 inclus.



3 PLATEAUX	<i>Manual Humidity</i>
Modèle	XAFT 113
Dégagement	2,9 po (75 mm)
Fréquence	60 Hz
Tension	120 V 1-
Puissance électrique	1,44 kW
Dimensions l x p x h (en pouces)	23,6 x 25,7 x 16,8 po (60 x 65,5 x 42,9 cm)
Poids	55,1 lb (25 kg)

3 plateaux GRP 305 inclus.



ACCESSORIES LINEMISS™



SUPPORT OUVERT ÉLEVÉ

Capacité : 8 plateaux de taille standard (45,7 cm x 66 cm)
Dégagement : 70 mm

Dimensions (l x p x h) : 31,4 x 23,5 x 30,7 po
(79,8 x 59,9 x 78,2 cm)

Poids : 28,6 lb (13 kg)

Référence : XR190



SUPPORT HAUT OUVERT

Capacité : 8 plateaux moitié de taille (18 x 13 po)
Dégagement : 70 mm

Dimensions (l x p x h) : 23,5 x 20,3 x 30,7 po
(59,8 x 51,8 x 78,2 cm)

Poids : 26,4 lb (12 kg)

Référence : XR130



SUPPORT OUVERT

Support permettant de placer le four à la hauteur idéale pour travailler.

Dimensions (l x p x h) : 33,1 x 26,1 x 27,2 po
(84,2 x 66,5 x 69,2 cm)

Poids : 24 lb (11 kg)

Référence : XR168



KIT D'EMPLAGE

Compatible avec les fours pleine grandeur
(45,7 x 66 cm).

Référence : XC646



STACKING KIT

Compatible avec les fours moitié de taille (18 x 13 po).

Référence : XC651



KIT DE RÉDUCTION D'AIR

Une plaque pour chaque ventilateur. Le kit contient une plaque.

Référence : XC606



PURE

Système de filtration à base de résine qui élimine de l'eau toutes les substances contribuant à la formation de tartre. Permet de filtrer jusqu'à 7 000 litres d'eau (la quantité peut varier en fonction de la dureté de l'eau).

Si vous devez installer le XHC010 sur LINEMISS™, il est nécessaire d'ajouter le kit de réduction JG 8-10 mm avec le code KEL1055.

Référence : XHC010

REFILL PURE

Référence : XHC011



LINEMICRO™

FOURS DE MOITIÉ DE TAILLE 18 x 13 po (45,7 x 33 cm)



4 PLATEAUX	<i>Anna</i>
Modèle	XAF 023
Dégagement	2,9 po (75 mm)
Fréquence	60 Hz
Tension	240 V 1N-
Puissance électrique	2,76 kW
Dimensions l x p x h (en pouces)	23,6 x 23,1 x 18,5 po (60 x 58,7 x 47,2 cm)
Poids	48,5 lb (22 kg)

4 plateaux GRP 305 inclus.

Accessoires supplémentaires : kit de réduction d'air. ART : XUC510



3 PLATEAUX	<i>Lisa</i>
Modèle	XAF 013
Dégagement	2,7 po (70 mm)
Fréquence	50 / 60 Hz
Tension	120 V 1N-
Puissance électrique	1,4 kW
Dimensions l x p x h (en pouces)	23,6 x 23,1 x 15,8 po (60 x 58,7 x 40,2 cm)
Poids	44 lb (20 kg)

3 plateaux GRP 305 inclus.

FOURS DE TAILLE QUART 13 x 9 po (33 x 22,8 cm)



3 PLATEAUX	<i>Roberta</i>
Modèle	XAF 003
Dégagement	2,7 po (70 mm)
Fréquence	50 / 60 Hz
Tension	120 V 1N-
Puissance électrique	1,4 kW
Dimensions l x p x h (en pouces)	18,8 x 20,5 x 15,8 po (48 x 52,3 x 40,2 cm)
Poids	35,2 lb (16 kg)

3 plateaux GRP 205 inclus.

ESSENTIELS DE CUISSON

FORO.BAKE

Moule en aluminium perforé pour pâtisseries et produits de boulangerie
TG515 h 15 mm - TG310 h 10 mm.
TG 310 : Paquets de 2 pièces uniquement



PLEINE GRANDEUR (18 x 26 po) **Référence : TG 515**

MOITIÉ DE TAILLE (18 x 13 po) **Référence : TG 310**

FORO.BLACK

Moule en aluminium perforé antiadhésif pour pâtisseries et produits de boulangerie
TG520 h 15 mm - TG330 h 10 mm.
TG 330 : Paquets de 2 pièces uniquement.



PLEINE GRANDEUR (18 x 26 po) **Référence : TG 520**

MOITIÉ DE TAILLE (18 x 13 po) **Référence : TG 330**

FAKIRO™

Plaque en aluminium double face : 1 face lisse pour cuire, griller et réchauffer des pizzas, des focaccias et du pain. 1 face rainurée pour cuire, griller et réchauffer des pizzas et des focaccias surgelées. La face rainurée permet d'évacuer l'humidité supplémentaire produite pendant le processus de décongélation.
h 12 mm.

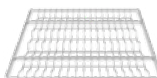


PLEINE GRANDEUR (18 x 26 po) **Référence : TG 465**

MOITIÉ DE TAILLE (18 x 13 po) **Référence : TG 335**

BAGUETTE.GRID

Grille chromée pour baguettes ou mini-baguettes précuites. Sa structure légère permet une circulation optimale de la chaleur et de l'air autour des aliments, accélérant ainsi le processus de cuisson.
GRP310
h 32 mm.



PATENTED

MOITIÉ DE TAILLE (18 x 13 po) **Référence : GRP 310**

VAPEUR

Bac à vapeur en acier inoxydable
h 30 mm.



MOITIÉ DE TAILLE (18 x 13 po) **Référence : GRP 350**

CUISSON

Moule en aluminium
h 12 mm.
Paquets de 2 pièces uniquement



MOITIÉ DE TAILLE (18 x 13 po) **Référence : TG 305**

POËLE

Plateau émaillé pour la friture
h 20 mm.



MOITIÉ DE TAILLE (18 x 13 po) **Référence : TG 350**

CHROMO.GRID

Grille plate en fil chromé
h 8,5 mm.



PLEINE GRANDEUR (18 x 26 po) **Référence : GRP 505**

MOITIÉ DE TAILLE (18 x 13 po) **Référence : GRP 305**

CLEANING AGENT



SPRAY&Rinse

Détergent en atomiseur. Une boîte contient 12 flacons pulvérisateurs de 750 ml.
Veuillez jeter le flacon après utilisation du produit.

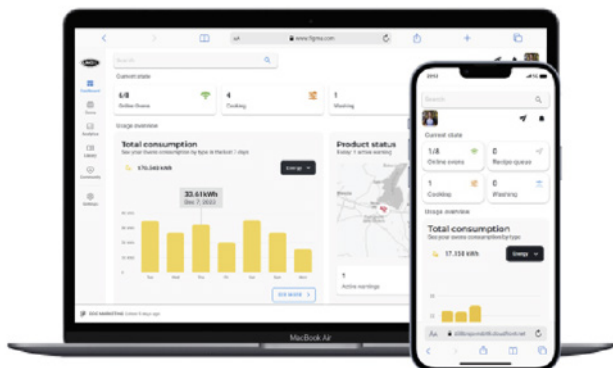
Référence : DB1044AO

GUIDE DE SÉLECTION DES FOURS

	QUART DE TAILLE (13 x 9 po)	MOITIÉ DE TAILLE (18 x 13 po)	PLEINE GRANDEUR (18 x 26 po)	MANUEL	GO	LED	TOUCH	HUMIDITY	No. DE VENTILATEURS	VENTILATEUR À DOUBLE FONCTION	PUISSANCE (V)	NEMA
LINEMICRO™												
XAF003	•			•					1		120 V	 5-15P
XAF013		•		•					1		120 V	 5-15P
XAF023		•		•					1		240 V	 6-15P
LINEMISS™												
XAFT 113		•			•			•	1	•	120 V	 5-15P
XAFT 133		•			•			•	1	•	208 V / 240 V	 6-15P
XAFT 183			•		•			•	1	•	208 V / 240 V	 HARDWIRED
XAFT 193			•		•			•	2	•	208 V / 240 V	 HARDWIRED
BAKERLUX SHOP.Pro™												
XAFR 04FS ETRV			•				•	•	2	•	208 V / 240 V	 6-50P
XAFR 04FS EMRVDR			•				•	•	2	•	208 V / 240 V	 6-50P
XAFR04FSETDV			•			•		•	2	•	208 V / 240 V	 6-50P
XAFR04FSELDV			•		•			•	2	•	208 V / 240 V	 6-50P
XAFR04HSETDV		•						•	1	•	208 V / 240 V	 6-20P
XAFR03HSLGDN						•		•	1	•	120 V	 5-15P

Services

Cuisine basée sur les données : productivité 4,0



DATA DRIVEN COOKING

Les données sont accessibles à tout moment depuis un mobile ou un ordinateur.

Data Driven Cooking contrôle et surveille le fonctionnement des fours en temps réel, en mettant en évidence les gaspillages et en suggérant des améliorations d'utilisation afin de réduire la consommation. Il permet de créer et de partager des recettes d'un four à l'autre, même à distance.

Créer, comprendre, améliorer.



Professionnel

Jusqu'à 5 fours connectés

- ✓ Gestion des programmes de cuisson : création, modification et envoi aux fours
- ✓ Gestion des fours grâce à la visualisation par groupe et par carte
- ✓ Documentation pour la conformité HACCP
- ✓ Surveillance de l'utilisation en temps réel
- ✓ Notifications push
- ✓ Communauté avec le livre de recettes UNOX
- ✓ Historique des données analytiques sur 3 jours

Entreprise

Nombre illimité de fours connectés

- ✓ Gestion des programmes de cuisson : création, modification et envoi aux fours
- ✓ Gestion des fours grâce à la visualisation par groupe et par carte
- ✓ Documentation pour la conformité HACCP
- ✓ Surveillance de l'utilisation en temps réel
- ✓ Notifications push
- ✓ Communauté avec le livre de recettes UNOX
- ✓ Historique complet des données analytiques
- ✓ Gestion des accès multi-comptes
- ✓ Surveillance à distance du service Unox
- ✓ Assistance technique

Détails des tarifs

Veuillez contacter votre représentant commercial Eurodib pour obtenir des informations détaillées sur les tarifs.

Modules complémentaires **pour entreprises**

Tirez le meilleur parti de DDC **Entreprise** grâce aux modules complémentaires

Module complémentaire **Enterprise** API REST

- ✓ Intégration avec des logiciels tiers grâce à l'API Cloud Rest

Module complémentaire **pour entreprises** Services numériques

- ✓ Formation numérique
- ✓ Assistance technique en direct
- ✓ Commande vocale HEY.Unox

Détails des tarifs

Veuillez contacter votre représentant commercial Eurodib pour obtenir des informations détaillées sur les tarifs.

Pour plus d'informations, veuillez consulter notre site web **eurodib.com**. Nos produits sont constamment améliorés, certaines images, descriptions ou informations techniques peuvent donc ne plus être à jour.

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 qui permet un encombrement réduit.



Solution Four 04HS + hotte

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

Colonne composée par
* Hotte - art. XAKHTHCHS
Four - art. XAFR04HSETDV
Kit - art. XWKQT00HSE
Four - art. XAFR04HSETDV
Support - art. XWKRT08HSH



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. XAKHTHCFS
Four - art. XAFR04FSETRV
Kit - art. XWKQT04EFE
Four - art. XAFR04FSETRV
Étuve - art. XAKPT08FSC



Solution Four 04HS + support

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

Colonne composée par
Four - art. XAFR03HSLGDN
Kit - art. XWKQT00HSE
Four - art. XAFR03HSLGDN
Support - art. XWKRT08HSH



Certifié
ANSI UL 710B

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



NOS REPRÉSENTANTS

CANADA

ALEX DUMAINE

514 968-5870 | alex@eurodib.com

ALBERTA

STEVE MACKELL | smackell@telusplanet.net

403 281-8540

MANITOBA ET SASKATCHEWAN

CATHERINE YEREX

514 968-5751 | cath@eurodib.com

QUÉBEC

CLAUDE BOURGEOIS

514 212-1512 | cbourgeois@eurodib.com

MARIE-ÈVE TREMBLAY

514 996-4724 | metremblay@eurodib.com

ONTARIO

LITO ARMADA

647 545-9565 | lito@eurodib.com

MARIE-ÈVE TREMBLAY (OTTAWA)

514 996-4724 | metremblay@eurodib.com



120, rue De La Barre, Boucherville (Québec) J4B 2X7

Sans frais : 1 888 956-9566 | serviceclientele@eurodib.com

eurodib.com

Suivez-nous !



2026.02