



PORTFÓLIO

CHEFTOP™
BAKERTOP™
BAKERLUX SHOP.Pro™
LINEMICRO™
EVEREO®
SPEED-X™
SPEED.Compact™ ECO
SPEED.Pro™



SOMOS UNOX

INVENTIVE SIMPLIFICATION

A Unox oferece fornos profissionais e serviços projetados para atender os mais ambiciosos desafios de qualidade e de negócio. Excelência reconhecida, qualidade insuperável, escolhas arrojadas, eficiência e confiabilidade comprovadas e mensuráveis. Inovar e simplificar o jeito de produzir e entregar. Para você mais liberdade, praticidade e economia. Para nós, inventar simplificação.



SERVIÇOS EXCLUSIVOS UNOX



Teste e Comprove

Unox Cooking
Experience.
Faça seu
agendamento.



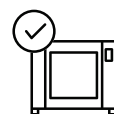
Descubra seu forno

TOP.Training
Chefs à disposição
para mostrar tudo
o que você precisa.



Seu trabalho sem parada

Manutenção
e assistência
técnica
especializada.



Confiabilidade e Segurança

Garantia LONG.Life
e LONG.Life4

LONG Life 4

PRESENÇA GLOBAL

A UNOX está presente, diretamente com suas 43 filiais de vendas ao redor do mundo e com distribuição dos seus produtos em mais de 130 países. Inovação no mercado de fornos profissionais e alto investimento para oferecer aos seus clientes a tecnologia exclusiva MIND.Maps™ para as linhas CHEFTOP™ e BAKERTOP™, além dos fornos X-Generation, o CHEFTOP-X™, que revolucionaram o mercado ao entregarem os fornos mais inteligentes do mercado. A expansão internacional da UNOX significa sempre enxergar os desafios de todos os dias sob uma nova luz: da valorização de cada gesto até a simplificação de todo o processo de produção, com facilidade, liberdade e economia.

Inteligente Preciso Conectado

MIND Maps™

ECONOMIA

Energia, tempo
e matéria prima

QUALIDADE DE COCÇÃO

PRODUTIVIDADE

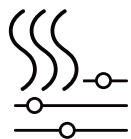
CONFIANÇA

LUCRATIVIDADE



TECNOLOGIAS

As tecnologias inteligentes da UNOX são desenvolvidas para maximizar os resultados do seu trabalho e garantir uma cocção perfeita, melhorando a qualidade e performance dos processos.



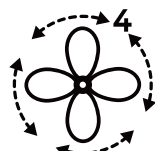
DRY.Maxi™

Remove com eficácia a umidade da câmara de cocção para dar aos pratos cor, consistência e crocância perfeitos.



STEAM.Maxi™

Garantia de cocção perfeita no vapor saturado, a partir de 35°C, com economia na utilização de água e energia.



AIR.Maxi™

Resultado uniforme em cada bandeja, devido a múltiplas turbinas com inversão de rotação e quatro velocidades.



EFFICIENT.Power

Máxima velocidade na elevação de temperatura e eficiência em funcionamento combinado, ar seco e vapor. Certificada ENERGY STAR.

ACESSÓRIOS

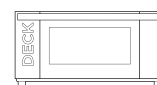
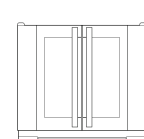
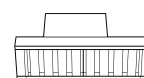
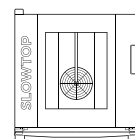
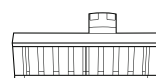
Com grande versatilidade de combinação, você pode contar com os muitos acessórios e detalhes de máxima qualidade que fazem a diferença, como coifas, mantenedor, defumador, estufas, etc. Para mais acessórios, consulte-nos.

CHEFTOP

- Coifa com condensador de vapor
- Mantenedor SLOW.Top
- Defumador HYPER.Smoker

BAKERTOP

- Coifa com condensador de vapor
- Estufa de fermentação
- Forno de lastro DECK.Top



Carrinhos + cestos

CHEFTOP-X™

Cocção Interativa

Ambos falamos a língua dos chefs.

Diga Olá ao

CHEFTOP-X™ dizendo “HEY.Unox”

O forno combinado CHEFTOP-X™ é a solução mais inteligente do mercado. Com tecnologia avançada, ele permite interação direta entre o forno e o usuário, incluindo chamadas de vídeo pelo próprio painel.

Projetado para atender às demandas da gastronomia, panificação e confeitaria, o CHEFTOP-X™ oferece um desempenho excepcional em qualquer processo de cocção. Suas turbinas reversíveis, que atingem até 3.600 rpm, garantem uma distribuição uniforme do calor. Além disso, seu vidro triplo reduz a perda térmica, direcionando 10% a mais de energia para os alimentos, assegurando resultados impecáveis para você e seus clientes.

Como diferencial, o forno é autolimpante. O sistema SENSE.Klean™ detecta o nível de sujeira e sugere a lavagem ideal, enquanto o PRESSURE. Klean realiza uma limpeza eficiente com recirculação, garantindo um forno impecável e economia de água.



⚡ XEDA-0611-EXRS / XEDA-0621-EXRS
🔥 XEDA-0611-GXRS / XEDA-0621-GXRS



⚡ XEDA-1011-EXRS / XEDA-1021-EXRS
🔥 XEDA-1011-GXRS / XEDA-1021-GXRS



VERSÕES DISPONÍVEIS

⚡ Elétrico 🔥 Gás

CHEFTOP-X™

GN 1/1: 6 · 10

GN 2/1: 6 · 10



OPTIC.Cooking

Cocção à primeira vista.

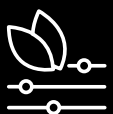
Com o OPTIC.Cooking, seu forno faz mais do que apenas cozinhar. Ele reconhece os alimentos e inicia automaticamente os processos de cocção usando um sensor óptico de última geração. Direcione seu olhar aos resultados.



HEY.Unox

Eu compreendo você.

Diga "HEY.Unox" para obter ajuda sem usar as mãos. Graças a um microfone integrado de última geração e a poderosos algoritmos, você pode interagir com o forno simplesmente usando sua voz. É hora de simplificar seu trabalho na cozinha.



SMART.Energy

Eu economizo energia pra você.

Otimize o processo de cocção simplesmente seguindo as dicas de economia de energia do seu forno Digital.ID™. Não está usando o forno há algum tempo? O modo de espera inteligente é ativado automaticamente.



Individual.CHEFUNOX

Eu aprendo com você.

No final do processo de cocção, o forno solicitará sua opinião especializada sobre o resultado final. A inteligência artificial usará seu feedback para cozinhar sempre da maneira que você deseja.

CHEFTOP - BAKERTOP MIND.MapTM PLUS

CHEFTOP MIND.MapTM PLUS é um forno combinado inteligente que grelha, frita, assa, doura, defuma, cozinha à vapor, além de tantas outras funções, que o transformam no parceiro ideal para seu negócio. Economia e lucratividade que garante seu sucesso.

BAKERTOP MIND.MapTM PLUS é o forno combinado inteligente para a confeitaria e a panificação artesanal fresca ou congelada. Os ciclos de cocções automáticos e funções smart, com inteligência artificial, garantem cocção perfeita e uniformidade em cada bandeja.

VERSÕES DISPONÍVEIS

⚡ Elétrico 🔥 Gás

CHEFTOP MIND.Map Plus

CN 2/3: 5*

CN 1/1: 3* · 5 · 7 · 10 · 20

CN 2/1: 6 · 10 · 20

BAKERTOP MIND.Map Plus

BANDEJA 600X400: 4* · 6 · 10 · 16

*Somente na versão elétrica



CHEFUNOX



O próprio forno configura os parâmetros de cocção. Você escolhe a receita, o tipo e o grau de cocção.

ADAPTIVE.CookingTM



Compreende a quantidade de alimentos carregada para agir automaticamente nos parâmetros de cocção e garantir o resultado perfeito a cada carga.

MISE.EN.PLACE



Sugere a ordem e o tempo correto para inserir as bandejas no forno, para ter os pratos prontos no mesmo momento.

MULTI.Time



Prepara diversos pratos simultaneamente, porém com tempos diferentes. Um aviso é emitido da primeira bandeja pronta até a última cocção, otimizando o tempo, espaço e reduzindo o estresse nos horários de pico.

Data Driven Cooking



A inteligência artificial DDC monitora os dados de consumo e atividade do seu forno, transformando em informações úteis para o aumento dos lucros diários.

SMART.Preheating



Após avaliação de utilização, o forno coloca automaticamente a temperatura e a duração do pré aquecimento para garantir máxima repetição do resultado de carga.

SENSE.Klean



Estima o grau de sujeira do forno e sugere a modalidade de lavagem automática mais indicada em função do uso efetivo. Zero desperdício de água e detergente.

CHEFTOP BAKERTOP MIND.MapTM ONE

A linha **ONE** conta com fornos combinados robustos e eficientes, que permitem obter uma sólida performance de cocção. Sua experiência combinada com a função manual e as tecnologias essenciais, se tornam fundamentais. Com vapor denso, controle preciso de umidade, sensor de núcleo, lavagem automática, eficiência energética e potência controlada para permitir que você expresse todo seu talento.

VERSÕES DISPONÍVEIS

⚡ Elétrico

CHEFTOP MIND.MapTM One

GN 2/3: 5

GN 1/1: 3 • 5 • 7 • 10 • 20

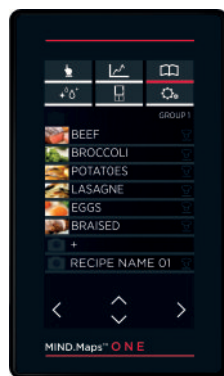
BAKERTOP MIND.MapTM One

BANDEJA 600X400: 4 • 6 • 10 • 16



Configuração

De maneira clara e intuitiva, você configura qualquer processo de cocção. Todos os parâmetros presentes em uma única tela e até 9 programas de cocção



Programas

Receitas únicas e sempre idênticas, graças a galeria pessoal que arquiva e organiza seus programas de cocção. São 384 programas memorizados em 16 grupos diversos.



Cuidado e Manutenção

Aperte um botão e selecione o ciclo de lavagem mais indicado segundo o grau de sujidade. Enquanto seu forno se lava, você se concentra naquilo que é importante na sua cozinha.

CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO

CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO é o forno combinado prático e essencial da UNOX. São perfeitos para cocção à vapor, assados, grelhados e para os processos mais comuns de cocção em forno. Performance, confiabilidade e tecnologia simples, com desempenho concreto. Economia de energia e água.



Grande na qualidade.
Pequeno no preço.

VERSÕES DISPONÍVEIS

⚡ Elétrico

COUNTERTOP 5, 7 e 10 GNs.



CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO
COUNTERTOP - 5 GN 1/1
XEVC-0511-EZRM



CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO
COUNTERTOP - 7 GN 1/1
XEVC-0711-EZRM



CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO
COUNTERTOP - 10 GN 1/1
XEVC-1011-EZRM

VERSÕES CHEFTOP Mind.Maps™

	BIG PLUS	PLUS	BIG ONE	ONE	ZERO
					
Tamanhos	Piso (Trolley): 20 GNs 1/1 20 GNs 2/1	Countertop: * 3 GNs 1/1 5 GNs 1/1 7 GNs 1/1 10 GNs 1/1 6 GNs 2/1 10 GNs 2/1 Compact: * 5 GNs 2/3 5 GNs 1/1 10 GNs 1/1	Piso (Trolley): 20 GNs 1/1	Countertop: 3 GNs 1/1 5 GNs 1/1 7 GNs 1/1 10 GNs 1/1 Compact: 5 GNs 2/3	Countertop: 5 GNs 1/1 7 GNs 1/1 10 GNs 1/1
Modos de operação	⚡ Elétrico 🔥 Gás	⚡ Elétrico 🔥 Gás * Somente elétrico	⚡ Elétrico	⚡ Elétrico	⚡ Elétrico
Características construtivas	Câmaras AISI 316 L Portas Vidro Triplo Painel Touscreen 9,5" Iluminação LED Sondas MULTI.Point Turbinas 6 Turbinas multivelocidades reversíveis	Câmaras AISI 304 Portas Vidro Triplo Painel Touscreen 9,5" Iluminação LED Sondas MULTI.Point Turbinas Turbinas multivelocidades reversíveis	Câmaras AISI 316 L Portas Vidro Triplo Painel Touscreen 7" Iluminação LED Sondas Sensor de núcleo Turbinas 5 Turbinas multivelocidades reversíveis	Câmaras AISI 304 Portas Vidro Duplo Painel Touscreen 7" Iluminação LED Sondas Sensor de núcleo Turbinas Turbinas multivelocidades reversíveis	Câmaras AISI 304 Portas Vidro Duplo Painel Touch & Type Iluminação LED Sondas Turbinas Turbinas multivelocidades reversíveis

Versões

CHEFTOP Mind.Maps™

	BIG PLUS	PLUS	BIG ONE	ONE	ZERO
					
Características Climáticas	Temperatura: 36 - 300 °C Umidade: CLIMA Control Controle real de umidade ou ar seco Ventilação: Turbina com Inversão; 4 Velocidades padrão; +4 velocidades intermitentes	Temperatura: 36 - 260 °C Umidade: CLIMA Control Controle real de umidade ou ar seco Ventilação: Turbina com Inversão; 4 Velocidades padrão; +4 velocidades intermitentes	Temperatura: 36 - 260 °C Umidade: CLIMA Control Controle real de umidade ou ar seco Ventilação: Turbina com Inversão; 4 Velocidades padrão; +4 velocidades intermitentes	Temperatura: 36 - 260 °C Umidade: CLIMA Control Controle real de umidade ou ar seco Ventilação: Turbina com Inversão; 4 Velocidades padrão; +4 velocidades intermitentes	Temperatura: 36 - 260 °C Umidade: Umidade a partir de 35 °C Ventilação: Turbina com Inversão 2 Velocidades padrão
Modos de operação	Padrão: Vapor Saturado Ar Seco Combinado Inteligente: ChefUnox® Assistentes: Mind.Maps® Multi.Time® Mise en Place® Ready Cook® Adaptive.Cooking® Receitas Customizadas: Até 1000 com 9 passos	Padrão: Vapor Saturado Ar Seco Combinado Inteligente: ChefUnox® Assistentes: Mind.Maps® Multi.Time® Mise en Place® Ready Cook® Adaptive.Cooking® Receitas Customizadas: Até 1000 com 9 passos	Padrão: Vapor Saturado Ar Seco Combinado Assistentes: Mind.Maps® Receitas Customizadas: Até 1000 com 9 passos	Padrão: Vapor Saturado Ar Seco Combinado Assistentes: Mind.Maps® Receitas Customizadas: Até 1000 com 9 passos	Padrão: Vapor Saturado Ar Seco Combinado Receitas Customizadas: Até 99 com 3 passos e 12 programas rápidos
Lavagem	Automática: 4 ciclos + enxágue	Automática: 4 ciclos + enxágue	Automática: 4 ciclos + enxágue	Automática: 4 ciclos + enxágue	Não Possui
Conectividade	Wifi + Ethernet + USB Unox DDC®	Wifi + Ethernet + USB Unox DDC®	Wifi + Ethernet + USB Unox DDC® (Acessório)	Wifi + Ethernet + USB Unox DDC® (Acessório)	Não Possui

Bandejas Cooking Essentials

SUPER.GRILL

Código: TG970



Bandeja grill em alumínio antiaderente. Sistema QUICK.Load.

Ideal para:

- Carnes grelhadas;
- Peixes grelhados;
- Verduras grelhadas.

FAKIRO.GRILL

Código: TG870



Bandeja em alumínio antiaderente com duas superfícies: lisa e grill, ideal para diferentes tipos de cocção.

Ideal para:

- Carnes e peixes grelhados;
- Verduras grelhadas;
- Pizza e Focaccia.

POLLO.BLACK

Código: GRP825



Bandeja em inox antiaderente com suporte vertical para até 8 frangos inteiros.

Ideal para:

- Frangos;
- Aves inteiras.

GRILL

Código: TG885



Bandeja em alumínio antiaderente ideal para grelhar, sem necessidade de pré-aquecimento.

Ideal para:

- Peixes grelhados;
- Verduras grelhadas.

BLACK.40

Código: TG900



Bandeja em inox antiaderente, com 40 mm de profundidade.

Ideal para:

- Assar carnes, peixes e verduras;
- Cocção para dourar;
- Arroz ao vapor.

POTATO.FRY

Código: GRP711



Bandeja perfurada em inox, ideal para o preparo de batatas fritas.

Ideal para:

- Batatas Fritas.

PAN.FRY

Código: TG735



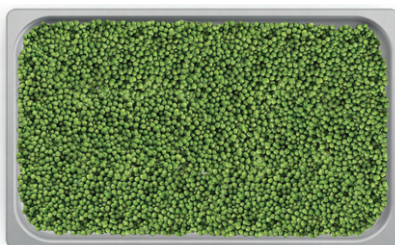
Bandeja em inox antiaderente, ideal para frituras.

Ideal para:

- Croquete;
- Peixe empanado;
- Verduras empanadas.

FORO.STEEL20

Código: TG890



Bandeja perfurada em inox,

Ideal para:

- Verduras ao vapor;
- Cocção sous vide.

EGGS 8 x 1

Código: TG936



Bandeja em alumínio antiaderente, ideal para o preparo de até 8 ovos.

Ideal para:

- Ovos fritos;
- Omelete.

*Entre em contato conosco para obter informações sobre outros modelos e verificar a compatibilidade entre seu forno e a bandeja.

BAKERLUX SHOP.Pro™

BAKERLUX SHOP.Pro™ é um forno a convecção que possibilita adicionar umidade e reduzir a ventilação de ar na câmara, permitindo completar os processos de cocção mais delicados e críticos. É a solução perfeita para aqueles que procuram um instrumento fácil de usar somado a alta performance para panificação e confeitaria fresca ou congelada.



ACESSÓRIOS

- Coifa com filtro
- Fermentadora com controle de temperatura
- Deck.Top

Para mais acessórios, consulte-nos.

MÁXIMA POTÊNCIA DE COCÇÃO

✓AIR.Plus

Garante ar e calor perfeitos distribuídos dentro da câmara, para resultados uniformes. Suas turbinas de alta performance com duas diferentes velocidades, permitem assar produtos mais leves ou mais pesados.

✓STEAM.Plus

Permite criar umidade dentro da câmara, a partir de uma temperatura de 90 ° C até 260 ° C, criando estrutura e textura para os produtos.

✓DRY.Plus

Retira o ar úmido da câmara criando um ambiente perfeito para a relação cocção, crocância e acabamento externo.

✓ENERGY.STAR

Economia de energia garantida por um vidro duplo, além de materiais de isolamento de alto desempenho, melhor eficiência de operação de convecção.



ROSSELLA
XEFR-04EU-ELDV
VERSÃO LED

4 bandejas 600X400 mm
Dimensões: 800x811x500 mm
Peso: 57 kg
Potência: 6,9 kW
220V-1PH / 220V-3PH / 380V-3PH



ARIANNA
XEFR-04HS-ELDV
VERSÃO LED

4 bandejas 460X330 mm
Dimensões: 600x669x491 mm
Peso: 39 kg
Potência: 3,45 kW
220V-1PH
Bandejas inclusas

LINEMICRO™

A linha LINEMICRO™ apresenta fornos de convecção compactos que oferecem uma excelente qualidade de cocção, uniformidade e coloração para produtos de confeitarias, padarias, conveniências, etc.

TECNOLOGIAS

AIR.Plus garante a perfeita distribuição do ar e do calor dentro da câmara de cocção para obter resultados uniformes em cada ponto de cada bandeja.

DRY.Plus expelle o ar úmido da câmara de cocção e favorece assim a correta formação da estrutura interna dos produtos.



ANNA - XF023

4 bandejas 460x330 mm
Dimensões: 600x587x472 mm
Peso: 22 Kg
Bandejas inclusas
Potência: 3 kW - 220V-1PH

⚡ Elétrico



ROBERTA - XF003

3 bandejas 342x242 mm
Dimensões: 480x523x402 mm
Peso: 16 Kg
Bandejas inclusas
Potência: 2,62 kW - 220V-1PH

⚡ Elétrico



O REFRIGERADOR QUENTE



A conservação de alimentos em temperatura de consumo é a técnica inovadora e patenteada no centro da tecnologia EVEREO®. O refrigerador quente, trabalha única e exclusivamente em temperaturas acima das quais as bactérias não podem viver, portanto a segurança alimentar não pode ser comprometida. Manter o alimento no interior do EVEREO® por mais de 8 horas, mesmo que previamente resfriado a 3°C, garante sua pasteurização completa e sua segurança.

OS BENEFÍCIOS



QUALIDADE NUTRICIONAL

Preserva os valores nutricionais. Do momento que é cozido ao momento de servir, o alimento não sofre alterações e mantém a temperatura uniforme.



ECONOMIA DE ENERGIA

Utiliza as mais modernas tecnologias de isolamento para evitar a perda de calor, com consumo inferior ao de um freezer.



TEMPO DE SERVIÇO

Pratos prontos e quentes a qualquer hora do dia. Tempos de serviço extremamente rápidos, aumento do giro da mesa e maior lucro.



ZERO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

Longos tempos de preservação permitem que sirva amanhã o que não vendeu hoje. Elimina qualquer desperdício de alimentos e aumenta lucro para o seu negócio.



RESTAURANTE SEM COZINHA

Permite centralizar ou terceirizar suas operações de cozinha, permitindo alcançar economias de escala ou venda de alimentos mesmo em locais onde a cozinha não pode ser utilizada.



ECONOMIA NO CUSTO DO TRABALHO

Preparar parte do cardápio com antecedência ajuda a otimizar a maneira como sua equipe utiliza o tempo na cozinha. Total dedicação ao cliente.



EVEREO® 900
10 GN 1/1
Código: XEEC-1011-EPRS



EVEREO® 600
10 GN 1/1
Código: XEEC-1013-EPRS



EVEREO® 600
6 GN 1/1
Código: XEEC-0611-EPRS



EVEREO® CUBE
10 460x330
Código: XEEC-10HS-EPRS



MULTI.DAY
COZIMENTO E PRESERVAÇÃO
ATÉ 72 HORAS

SUPERHOLDING
HOLDING
ATÉ 8 HORAS

ACESSÓRIOS

- 1 - MULTI.Day Hot Vacuum - XUC135
- 2 - Bandeja MULTI.Day - TG111
- 3 - Tampa MULTI.Day - TG110



1



2

3

SPEED-X™

SPEED-X™ é o primeiro e único forno que combina a cocção acelerada com lavagem automática: a mistura perfeita entre qualidade e velocidade.



reddot winner 2022
best of the best



combi



21 min

5 kg de Filé de Sobrecoxa



12 min

6 kg de Ratatouille de Vegetais



8 min

3,5 kg de Filé de Frango à Milanese



Código: XEPA-0523-EXRS
Dimensão: 535 x 740 x 811mm (LxPxxA)
Peso: 107 kg
Modo Combi: 5 a 10 GN 2/3
Modo Speed: 1 GN 2/3



270 sec

1 kg de Batatas rústica



240 sec

1 kg de Peixe inteiro



320 sec

1 kg de Frango inteiro

270
240
320

DIGITAL ID

BEM-VINDO AO FUTURO!

Digital.ID™ é um sistema operacional mais avançado nunca antes instalado no seu forno. Atinge performance sem limites, graças a uma interface rápida e intuitiva aliada a função de hiper conexão potenciada pela inteligência artificial. Acesso via smartphones e chamada de vídeo direto com os chefs através do painel de controle do forno.



Lavagem Automática

A limpeza do forno junto com a cocção acelerada virou a sua melhor SOLUÇÃO!

Com SENSE.Klean o forno é capaz de estimar o grau de sujeira e sugerir a modalidade de lavagem mais indicada para evitar desperdícios. SIM! Ele faz tudo!

Modalidade Combinada

Criado para que você não renuncie nada.

Convecção e vapor se combinam para garantir cocções perfeitas.



Modalidade HYPER.Speed

O primeiro do seu gênero.

A tecnologia revolucionária que une a cocção combinada e micro-ondas.

SPEED.Compact™ ECO

A velocidade é a sua rotina diária.

O SPEED.Compact™ ECO é um forno projetado para garantir velocidade e uniformidade na cocção, utiliza micro-ondas e fluxos de ar quente para aquecer rapidamente produtos de panificação, snacks e alimentos fermentados. Sua interface intuitiva facilita a instalação e o uso, simplificando as operações e o fluxo de trabalho desde o primeiro dia.

Sendo um dos modelos mais silenciosos e livre de odores já fabricados, adapta-se perfeitamente a qualquer ambiente e pode ser combinado com outros equipamentos, liberando espaço no balcão.



Código: XEMA-01NS-MCDS
Dimensão: 424 x 719 x 616 mm
Peso: 60 kg



PERFORMANCE A TODA VELOCIDADE

Ser rápido durante o serviço é fácil, assim como garantir uma ótima performance de cocção 24 horas por dia.



USABILIDADE EM PRIMEIRO LUGAR

Simplifique as operações da equipe com tecnologias inteligentes e um painel intuitivo.



DESIGN COMPACTO E ELEGANTE

É compacto, silencioso e livre de odores, adaptando-se perfeitamente a qualquer ambiente.



A ESCOLHA MAIS INTELIGENTE

Alta qualidade e eficiência ao alcance de todos. A escolha mais inteligente para um investimento duradouro.

Cozinhe rápido, surpreenda ainda mais rápido.



Cachorro-quente em 60 segundos



Sanduíche em 75 segundos



Fatia de pizza em 60 segundos



Croissant de presunto e queijo em 30 segundos

SPEED.Pro™

Duplamente único

BAKERLUX SPEED.Pro™ é o primeiro forno de assamento rápido: um forno de convecção e um forno de alta velocidade num único equipamento. Compacto com lucro máximo. A cocção por convecção faz um controle perfeito do fluxo de ar em todos os pontos da câmara e a remoção eficaz de qualquer excesso de umidade.

Bake

Use na modalidade **BAKE**
para dourar os produtos assados

Resultados consistentes em cada bandeja, dourado perfumado, excelentes também para produtos delicados, graças a turbina de dupla velocidade.



27 croissants
em 16 minutos



27 mini strudel
em 25 minutos



36 folhados
em 20 minutos



45 sanduíches
em 16 minutos



18 mini baguetes
em 18 minutos



3 focaccias
em 14 minutos



Código: XESR-03HS-EDDS

Capacidade Bake: 3 bandejas de 460x330 / 75mm

Capacidade Speed: 1 SPEED.Plate

Frequência: 50Hz

Voltagem: 380 - 415 V

Potência: 6.5 kW

Dimensões: 600x797x541 mm

Peso: 88 kg

Speed

Use na modalidade **SPEED** para
aquecer e dourar os produtos assados

Acelera a cocção e reduz o tempo de serviço através de uma combinação de ventilação intensa e micro-ondas.

4 coxinhas
em 130 segundos



4 sanduíches
em 125 segundos



4 toasts
em 75 segundos



lasanha (250g)
em 100 segundos



asinha de frango (250g)
em 110 segundos

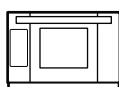


4 croissants
em 70 segundos

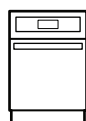


2 em 1

menos espaço

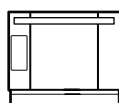


+



=

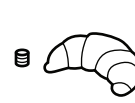
SPEED.Pro™



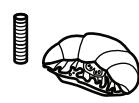
=

Lucro x 3

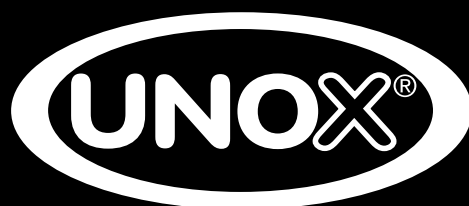
multiplique sua receita



27 croissants congelados
em 16 minutos



4 croissants recheados
em 70 segundos



www.unox.com



UNOX BRASIL
SÃO PAULO

info.br@unox.com

☎ + 55 11 2386.6927