

Il est
Tradition

BAKERLUX SPEED.Pro™

Le premier baking speed oven

Elle est
Innovation



FRANÇAIS

unox.com



Pour respecter l'environnement, nous avons décidé de digitaliser nos catalogues et de les remplacer par cette brochure. Avec cette décision, nous avons réduit notre consommation de papier jusqu'à 95%. Vous pouvez télécharger le catalogue complet en scannant le code QR affiché ici. Avez-vous besoin de plus d'informations ? Visitez notre site Web et écrivez-nous !

LIT79440




Doublement unique


Bake

Utilisez BAKERLUX SPEED.Pro™ en mode BAKE pour cuire vos produits de boulangerie.


Résultats uniformes sur chaque plaque, coloration parfaite, idéal même pour les produits les plus délicats grâce à sa ventilation à double vitesse.


 **27 Croissants**
en 16 minutes

 **27 Mini strudel**
en 25 minutes

 **36 Viennoiseries**
en 20 minutes

 **45 Petits pains au lait**
en 16 minutes

 **18 Demi-baguettes**
en 18 minutes

 **3 Pizzas épaisses**
en 14 minutes

BAKERLUX SPEED.Pro™ est le tout premier four qui naît de l'union de deux âmes : le four à convection traditionnel et le four à cuisson accélérée.



Référence	XESW-03HS-EDDN
Capacité en mode BAKE	3 plaques 460 x 330/75 mm
Capacité en mode SPEED	1 SPEED.Plato
Fréquence	50 Hz
Voltage	380 - 415 V
Puissance	6.5 kW
Dimensions	600 x 797 x 541 mm (l x p x h)
Poids	88 kg

Speed

Utilisez BAKERLUX SPEED.Pro™ en mode SPEED pour réchauffer et dorer vos produits.

Accélérez vos cuissons et réduisez les temps de service grâce à la combinaison d'une ventilation intense et d'un micro-ondes.

9 Croissants farcis
en 50 secondes 

4 Club sandwichs
en 125 secondes 

4 Toasts
en 75 secondes 

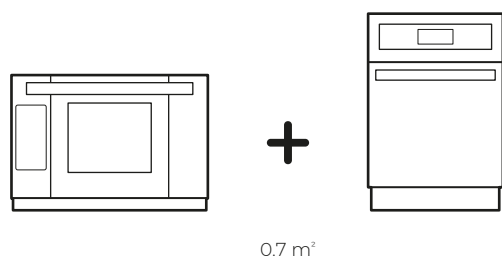
250 gr de Lasagnes
en 100 secondes 

250 gr d'Ailes de poulets
en 110 secondes 

4 Burritos
en 90 secondes 

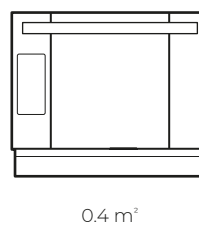
2 en 1

Gain d'espace



BAKERLUX SPEED.Pro™

=



=

Bénéfices x 3

Multipliez vos revenus

