



BAKERTOP MIND.Maps™ BAKERLUX™

LISTE DE PRIX

À PARTIR DU 06-2022





BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

Four mixte

Fours mixtes professionnels intelligents capables de gérer les processus de cuisson des produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés) et de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque). Grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance qui garantissent des résultats parfaits et une reproductibilité pour toute type de charge. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des résultats parfaits même sans personnel qualifié.

Unox Intelligent Performance

 **ADAPTIVE.Cooking™:**
règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables

 **AUTO.Soft:**
gère la montée en température pour la rendre plus délicate

 **CLIMALUX™:**
contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson

 **SENSE.Klean:**
estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage approprié

 **SMART.Preheating:**
règle automatiquement la température et la durée du préchauffage

Unox Intensive Cooking

 **DRY.Maxi™:**
Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson

 **PRESSURE.Steam:**
augmente la saturation et la température de vapeur

 **STEAM.Maxi™:**
produit de la vapeur saturée

 **AIR.Maxi™:**
Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines

Data Driven Cooking

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 profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

— Température : 32 °C – 300 °C

— Jusqu'à 9 étapes de cuisson

— CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%

— Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

— Sonde à cœur MULTI.Point

— Sonde à cœur SOUS-VIDE (optionnel)

Programmes

— 1000+ Programmes

— CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres

— MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuteriers pour cuire différents produits en même temps

— MISE.EN.PLACE: synchronise l'insertion des plaques dans l'enceinte de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps

— MIND.Maps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

— READY.BAKE: prêt à utiliser les paramètres pour un démarrage rapide

Fonctions techniques

— ROTOR.Klean™: système de lavage automatique

— Lavage spécial automatique derrière la protection du ventilateur

— Chambre de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 316 L

— Triple vitrage

— Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte

— Supports des plaques avec système anti-basculement

— Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte

— 6 moteurs avec système de ventilateurs multiples avec inversion de rotation et résistance rectilinéaire à haute intensité de puissance

— Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré

— Connexion internet Wi-Fi intégrée

— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP

— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte 600x400



16 600x400

	⚡ Électrique	⚡ Électrique	🔥 Gaz
Modèle fours	XEBL-16EU-YPRS	XEBL-16EU-DPRS	XEBL-16EU-GPRS
Distance entre niveaux	81.5 mm	81.5 mm	81 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1N~
Puissance électrique	38,5 kW	38,5 kW	2,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-	-	48 kW
Dimensions - l x p x h	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm
Poids	292 kg	292 kg	309 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	19.600,00 €	20.300,00 €	22.150,00 €

Optionnel
Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEBL-16EU-YPLS	300,00 €
XEBL-16EU-DPLS	300,00 €
XEBL-16EU-GPLS	300,00 €

Remarques

Le chariot est inclus avec l'achat du four.

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire 100,00 €

Accessoires 600x400



LIEVOX

Étuve chauffante/fermentation avec contrôle digital intégré.

Capacité	16 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	866 x 950 x 1879 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	100 kg	Température max.	50 °C
Puissance électrique	2,4 kW		

Article	Prix
XEBPL-16EU-D	4.140,00 €



LIEVOX

Étuve avec commande manuelle intégrée.

Capacité	16 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	882 x 974 x 1891 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	147 kg	Température max.	50 °C
Puissance électrique	2,4 kW		

Article	Prix
XEBPL-16EU-M	3.690,00 €



Convoyeur de gaz d'échappement

Permet de diriger les vapeurs de combustion vers l'extérieur.

Dimensions - l x p x h	478 x 254 x 150 mm	Diamètre cheminée	150 mm
Poids	4 kg		

Compatible avec	Article	Prix
Fours à gaz	XUC072	135,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à coeur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article	Prix
XEC004	380,00 €

Accessoires 600x400



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation. Elle comprend 2 mètres de tuyau pour une correcte installation.

Dimensions - l x p x h	892 x 1132 x 240 mm	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0,1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	230V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h
Fréquence	50/60 Hz		

Compatible avec Fours électriques	Article XEAHL-HCFL	Prix 1.650,00 €
---	------------------------------	----------------------------------



Filtre à charbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
------------------------	--------------------	-------	-------

Compatible avec Hotte Ventless	Article XUC140	Prix 465,00 €
--	--------------------------	--------------------------------

Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article XUC141	Prix 194,00 €
--------------------------	--------------------------------



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm
----------------	-------

Article XUC047	Prix 120,00 €
--------------------------	--------------------------------

QUICK.Load

Chariot de cuisson en acier résistant à la corrosion AISI 316L.

Capacité	16 600x400	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1741 mm
Distance entre niveaux	81 mm	Poids	26 kg

Compatible avec XEBL-16EU-* XEBPL-16EU-* (Ajuster la hauteur des pieds de l'étuve chauffante)	Article XEBTL-16EU	Prix 1.560,00 €
--	------------------------------	----------------------------------

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

Article XEBTL-16EU	Prix supplémentaire 100,00 €
------------------------------	---

Accessoires 600x400



BAKE.REST

Chariot pour la cuisson et le refroidissement laissé avec des plateaux de système pliant. Structure en acier Aisi 316L.

Capacité	5 niveaux (25 panettone)	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1725 mm
Distance entre niveaux	250 mm	Poids	40 kg

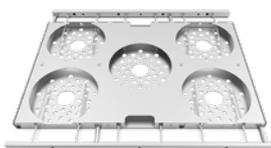
Article	Prix
XEBTL-05PN	2.050,00 €

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
XEBTL-05PN	100,00 €



PANETTONE.Bake

Plaque en acier inoxydable avec système d'aiguille symétrique pour panettone de 1 kg avec moule ø 165-170 mm.

Dimensions - h	22 mm
----------------	-------

Compatible avec	Article	Prix
XEBTL-05PN	TG480	227,00 €

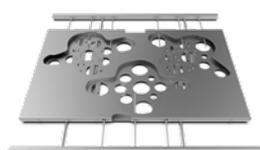
Personnalisation

La taille et la forme du moule pour le produit peut-être réalisée sur demande. Pour les commandes de plus de 40 plaques, la personnalisation est gratuite.

Article	Prix
TG480	300,00 €

Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
TG480	20,00 €



COLOMBA.Bake

Plaque inox 750 g avec aiguilles symétriques pour gâteau de Paques avec moule de 295 x 205 mm (lxh).

Dimensions - h	22 mm
----------------	-------

Compatible avec	Article	Prix
XEBTL-05PN	TG485	227,00 €

Personnalisation

La taille et la forme du moule pour le produit peut-être réalisée sur demande. Pour les commandes de plus de 40 plaques, la personnalisation est gratuite.

Article	Prix
TG485	300,00 €

Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
TG485	20,00 €

Accessoires 600x400



Rampe pour insertion de chariot

Il vous permet de compenser les pentes ou les différences de hauteur jusqu'à un maximum de 25 mm par mètre et de placer le chariot correctement et en toute sécurité dans four.

Article	Prix
XUC163	505,00 €



Support de poignée de chariot

Il vous permet de stocker en toute sécurité et confortablement la poignée du chariot sur le côté du four.

Article	Prix
XUC161	48,00 €



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	148,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

En association avec les fours MIND.Maps™ PLUS BIG l'achat de 2 PURE XHC003 est préconisé.

Article	Prix
XHC003	308,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC003 associé au four MIND.Maps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm Y JG est impératif.

Article	Prix
KEL1115	60,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	205,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

En association avec les fours MIND.Maps™ PLUS BIG l'achat de 2 FINEST XHC012 est préconisé.

Article	Prix
XHC012	308,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC012 associé au four MIND.Maps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm Y JG est impératif.

Article	Prix
KEL1115	60,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	205,00 €

Accessoires 600x400



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article	Prix
XEC017	260,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article	Prix
XEC019	202,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	455,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec

Fours MIND.Maps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020 - ex. X**C-****-*p*

Article	Prix
XEC006	255,00 €



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Four mixte

Fours mixtes professionnels intelligents capables de gérer les processus de cuisson des produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés) et de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque). Grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance qui garantissent des résultats parfaits et une reproductibilité pour toute type de charge. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des résultats parfaits même sans personnel qualifié.

Unox Intelligent Performance

 **ADAPTIVE.Cooking™:**
règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables

 **AUTO.Soft:**
gère la montée en température pour la rendre plus délicate

 **CLIMALUX™:**
contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson

 **SENSE.Klean:**
estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage approprié

 **SMART.Preheating:**
règle automatiquement la température et la durée du préchauffage

Unox Intensive Cooking

 **DRY.Maxi™:**
Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson

 **PRESSURE.Steam:**
augmente la saturation et la température de vapeur

 **STEAM.Maxi™:**
produit de la vapeur saturée

 **AIR.Maxi™:**
Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines

Data Driven Cooking

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 profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

— Température : 32 °C – 260 °C

— Jusqu'à 9 étapes de cuisson

— CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%

— Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

— Sonde à cœur MULTI.Point

— Sonde à cœur SOUS-VIDE (optionnel)

Programmes

— 1000+ Programmes

— CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres

— MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuteriers pour cuire différents produits en même temps

— MISE.EN.PLACE: synchronise l'insertion des plaques dans l'enceinte de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps

— MIND.Maps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

— READY.BAKE: prêt à utiliser les paramètres pour un démarrage rapide

Fonctions techniques

— ROTOR.Klean™: système de lavage automatique

— Lavage spécial automatique derrière la protection du ventilateur

— Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance

— Triple vitrage

— Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte

— Supports des plaques avec système anti-basculement

— Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte

— Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

— Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré

— Connexion internet Wi-Fi intégrée

— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP

— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte 600x400



10 600x400

⚡ Électrique

🔥 Gaz

Modèle fours	XEBC-10EU-EPRM	XEBC-10EU-GPRM
Distance entre niveaux	80 mm	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ *220-240V 3~	220-240V 1N~
Puissance électrique	21,3 kW	1,4 kW
Puissance gaz nominale max.	-	25 kW
Dimensions - l x p x h	860 x 967 x 1162 mm	860 x 967 x 1162 mm
Poids	148 kg	163 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	10.750,00 €	11.300,00 €

Optionnel
Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEBC-10EU-EPLM	300,00 €
XEBC-10EU-GPLM	300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec	Voltage	Article	Prix
*Fours électriques	220-240V 3~	XUC128	26,00 €



6 600x400

⚡ Électrique

🔥 Gaz

Modèle fours	XEBC-06EU-EPRM	XEBC-06EU-GPRM
Distance entre niveaux	80 mm	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	220-240V 1N~
Puissance électrique	14 kW	1 kW
Puissance gaz nominale max.	-	19 kW
Dimensions - l x p x h	860 x 967 x 842 mm	860 x 967 x 842 mm
Poids	112 kg	126 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	7.600,00 €	8.250,00 €

Optionnel
Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEBC-06EU-EPLM	300,00 €
XEBC-06EU-GPLM	300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec	Voltage	Article	Prix
*Fours électriques	220-240V 1~	XUC129	26,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire 200,00 €

Four mixte 600x400



4 600x400

⚡ Électrique

Modèle fours	XEBC-04EU-EPRM		
Distance entre niveaux	80 mm		
Fréquence	50 / 60 Hz		
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~		
Puissance électrique	10,6 kW		
Puissance gaz nominale max.	-		
Dimensions - l x p x h	860 x 967 x 675 mm		
Poids	95 kg		
Type d'ouverture	Charnière à gauche		
Prix	5.400,00 €		

Optionnel
Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEBC-04EU-EPLM	300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec	Voltage	Article	Prix
*Fours électriques	220-240V 1~	XUC129	26,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire 200,00 €

Accessoires 600x400



Kit première installation four unique

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (1 litre) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001-DR	190,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	190,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et le chevauchement de deux fours électriques et une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (2 litres) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEAQC-00E2-E-DR	400,00 €

Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEAQC-00E2-E	400,00 €



Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

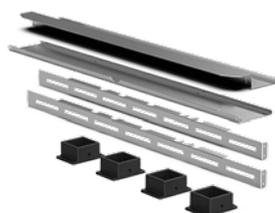
Obligatoire	Article	Prix
pour superposer XEBC-06EU-GP*M (en bas) + XEBC-06EU-*	XEAQC-00E2-G	400,00 €



Support de réservoir de détergent

Nécessaire pour accueillir le réservoir DET&Rinse™ colonne avec four DECKTOP ou armoire intermédiaire sans portes.

Article	Prix
XUC060	196,00 €



Kit superposition, FOUR, DECKTOP & LIEVOX

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de BAKERTOP, DECKTOP et LIEVOX.

Article	Prix
Pour superposer DECKTOP + FOUR XEBDC-01EU-D + XEBC-*	495,00 €
pour superposer LIEVOX + DECKTOP XEBPC-* + XEBDC-01EU-* XEBDC-01EU-D + XEBDC-01EU-D	495,00 €
pour superposer DECKTOP + DECKTOP XEBDC-02EU-D + XEBDC-02EU-D	495,00 €

Accessoires 600x400



LIEVOX

Etuve avec générateur de vapeur à chaudière pour gérer le processus de levée de manière précise.

Capacité	12 600x400	Puissance électrique	2,3 kW
Distance entre niveaux	75 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 978 x 798 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	40 kg	Température max.	50 °C

Article **XEBPC-12EU-B** Prix **2.100,00 €**



LIEVOX

Etuve avec générateur de vapeur à chaudière pour gérer le processus de levée de manière précise.

Capacité	8 600x400	Puissance électrique	2,3 kW
Distance entre niveaux	75 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 978 x 658 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	35 kg	Température max.	50 °C

Article **XEBPC-08EU-B** Prix **1.990,00 €**



DECKTOP

Four statique commandé par le panneau de contrôle du four.

Capacité	1 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 880 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	62 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	2,7 kW		

Article **XEBDC-01EU-C** Prix **2.660,00 €**



DECKTOP

Four statique avec commande numérique intégrée.

Capacité	1 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 880 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	62 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	2,7 kW		

Article **XEBDC-01EU-D** Prix **3.180,00 €**



DECKTOP

Four statique commandé par le panneau de contrôle du four.

Capacité	2 600x400	Voltage	400V 3N~
Dimensions - l x p x h	860 x 1150 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	82 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	5,7 kW		

Article **XEBDC-02EU-C** Prix **2.960,00 €**

Accessoires 600x400

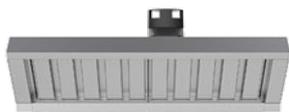


DECKTOP

Four statique avec commande numérique intégrée.

Capacité	2 600x400	Voltage	400V 3N~
Dimensions - l x p x h	860 x 1160 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	78 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	5,7 kW		

Article	Prix
XEBDC-02EU-D	3.520,00 €



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	860 x 1145 x 240 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	25 kg	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0,1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	230V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEBHC-HCEU	1.720,00 €



Filtre à charbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
------------------------	--------------------	-------	-------

Compatible avec	Article	Prix
Hotte Ventless	XUC140	465,00 €

Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
XUC141	194,00 €



Hotte Waterless

Il condense les vapeurs produites pendant la cuisson sans utiliser d'eau. Il ne peut être installé que sur un seul four.

Dimensions - l x p x h	860 x 1000 x 217 mm	Voltage	230V 1N~
Poids	20 kg	Fréquence	50/60 Hz
Puissance électrique	0,13 kW		

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEBHC-ACEU	1.720,00 €



Convoyeur de gaz d'échappement

Permet de diriger les vapeurs de combustion vers l'extérieur.

Dimensions - l x p x h	478 x 254 x 150 mm	Diamètre cheminée	150 mm
Poids	3.5 kg		

Compatible avec	Article	Prix
Fours à gaz	XUC070	135,00 €

Accessoires 600x400



Armoire intermédiaire sans portes

Support fermé multifonctionnel pour un stockage sûr des plateaux.

Capacité	3 600x400	Poids	20 kg
Dimensions - l x p x h	860 x 817 x 309 mm		

Article	Prix
XEBIC-03EU	690,00 €



Placard neutre

Dispose d'un support de plaques et d'un espace libre pour le stockage des matériaux.

Capacité	8 600x400	Dimensions - l x p x h	860 x 860 x 720 mm
Distance entre niveaux	57 mm	Poids	35 kg

Article	Prix
XWAEC-08EF	1.020,00 €



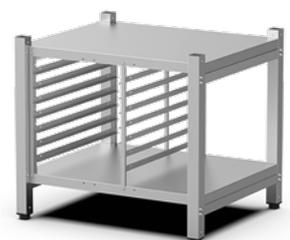
Piètement ultra haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Recommandé pour XEBC-04EU-*

Capacité	7 600x400	Dimensions - l x p x h	842 x 804 x 888 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	35 kg

Article	Prix
XWARC-07EF-UH	780,00 €

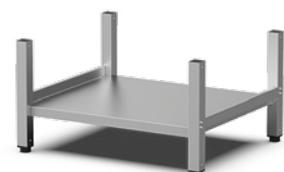


Piètement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	7 600x400	Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 752 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	33 kg

Article	Prix
XWARC-07EF-H	720,00 €



Piètement intermédiaire

Support pour placer le four à la hauteur idéale pour travailler ou empiler les fours dans la colonne.

Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 462 mm	Poids	9 kg
------------------------	--------------------	-------	------

Article	Prix
XWARC-00EF-M	460,00 €



Piètement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 305 mm	Poids	5.5 kg
------------------------	--------------------	-------	--------

Article	Prix
XWARC-00EF-L	425,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 113 mm	Poids	4 kg
------------------------	--------------------	-------	------

Obligatoire	Article	Prix
pour positionner correctement le four.	XWARC-00EF-F	364,00 €

Accessoires 600x400



Support latéral

Support lateral 7 niveaux.

Capacité	7 600x400	Poids	3 kg
Distance entre niveaux	60 mm		

Compatible avec	Article	Prix
XWARC-07EF-* XWARC-00EF-UH XWARC-00EF-H	XWALC-07EF-H	138,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm
----------------	--------

Compatible avec	Article	Prix
XWAEC-* XWARC-*	XUC012	252,00 €



Support latéral GN1/1 pour XEBC-06EU

Vous permet d'utiliser des plaques à pâtisserie GN1/1 au lieu de 600x400.

	Article	Prix
Support 4 plaques pour four XEBC-04EU-*	XUC050	230,00 €
Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*	XUC051	230,00 €
Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*	XUC052	230,00 €



Supports double taille, GN1/1 + 600x400 pour fours

Utilisez les plaques à pâtisserie GN1/1 et 600x400.

	Article	Prix
Support 4 plaques pour four XEBC-04EU-*	XUC055	140,00 €
Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*	XUC054	175,00 €
Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*	XUC057	300,00 €



Steam.BOOST

Il permet au four de produire, si nécessaire, 50% plus de vapeur pendant les premières minutes du processus de cuisson.

	Article	Prix
Pour four XEBC-04EU-EP*M	XUC080	255,00 €
Pour four XEBC-06EU-*	XUC081	380,00 €
Pour four XEBC-10EU-*	XUC082	490,00 €



SMART.Drain

Valve à deux sens pour transporter la graisse et les liquides de cuisson dans un réservoir de collecte ou vers le drain. La position de la vanne est surveillée par le panneau de contrôle du four.

Compatible avec	Article	Prix
XWARC-00EF-L-PO XWBYC-00EF-L-PO XWAEC-* XWARC-07*-H	XUC020	570,00 €



SMART.Drain pour piètement bas

Support bas pour la solution double fours. Il vous permet d'utiliser SMART.Drain (four inférieur seulement) dans une colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	852 x 713 x 305 mm
------------------------	--------------------

Il nécessite aussi l'achat de	Article	Prix
XWBYC-00EF-L-PO XUC020	XWARC-00EF-L-PO	360,00 €

Accessoires 600x400



SMART.Drain pour chariot

Chariot avec des récipients de collecte de graisse pour la solution double fours. Il vous permet d'utiliser SMART.Drain (four inférieur seulement) dans une colonne de fours qui se superpose.

Dimensions - l x p x h	629 x 708 x 106 mm	Poids	12 kg
------------------------	--------------------	-------	-------

Il nécessite aussi l'achat de

XWARC-00EF-L-PO
XUC020

Article	Prix
XWBYC-00EF-L-PO	870,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm
----------------	-------

Article	Prix
XUC047	120,00 €



QUICK.LOAD 4+10

Armoire mobile sans portes équipées de paniers pour la cuisson, barattage et le transport facile de 14 plateaux alimentaires.

Capacité	14 600x400	Poids	50 kg
Dimensions - l x p x h	768 x 1920 x 539 mm		

Compatible avec

Colonnes de four
(XEBHC-HCEU) + XEBC-
04EU-E**M + XEBC-
10EU-E**M + XWARC-
00EF-F.

Article	Prix
XWBYC-14EU	3.110,00 €



QUICK.Load 4+10 avec portes

Armoire mobile équipée de portes et paniers pour la cuisson, le transport et le repos de 14 plateaux alimentaires.

Capacité	14 600x400	Poids	75 kg
Dimensions - l x p x h	768 x 1920 x 539 mm		

Compatible avec

Colonnes de four
(XEBHC-HCEU) + XEBC-
04EU-E**M + XEBC-
10EU-E**M + XWARC-
00EF-F.

Article	Prix
XWBYC-14EU-D	3.810,00 €



QUICK.Load 6 +6

Armoire mobile sans portes, équipées de paniers pour la cuisson, le barattage et le transport facile de 12 plateaux alimentaires.

Capacité	12 600x400	Poids	50 kg
Dimensions - l x p x h	765 x 539 x 1959 mm		

Compatible avec

Colonnes de four
(XEBHC-HCEU) + XEBC-
06EU-E**M + XEBC-
06EU-E**M + XWARC-
00EF-L.

Article	Prix
XWBYC-12EU	3.110,00 €

Accessoires 600x400



QUICK.Load 6+6 avec portes

Armoire mobile équipée de portes et paniers pour la cuisson, le transport et le repos de 12 plateaux alimentaires.

Capacité	12 600x400	Poids	75 kg
Dimensions - l x p x h	765 x 539 x 1959 mm		

Compatible avec Colonnes de four (XEBHC-HCEU) + XEBC- 06EU-E**M + XEBC- 06EU-E**M + XWARC- 00EF-L.	Article XWBYC-12EU-D	Prix 3.810,00 €
--	---------------------------------------	----------------------------------



Échelle porte-plaques

Il permet le chargement et l'extraction rapide des plaques à pâtisserie, réduisant ainsi les heures d'ouverture des portes.

Capacité	10 600x400	Dimensions - l x p x h	668 x 431 x 862 mm
Distance entre niveaux	80 mm	Poids	9 kg

Compatible avec XEBC-10EU-*	Il nécessite aussi l'achat de XWBYC-00EU	Article XWBBC-10EU	Prix 930,00 €
---------------------------------------	---	-------------------------------------	--------------------------------



Chariot pour échelle porte-plaques

Il permet la manipulation du panier et le couplage correct avec le four.

Dimensions - l x p x h	695 x 786 x 961 mm	Poids	13 kg
------------------------	--------------------	-------	-------

Compatible avec XWBBC-10EU	Article XWBYC-00EU	Prix 1.090,00 €
--------------------------------------	-------------------------------------	----------------------------------

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé à une armoire neutre.

Article XWBYC-CKEU	Prix 126,00 €
------------------------------	--------------------------------

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé au piètement haut.

Article XWBYC-CREU	Prix 255,00 €
------------------------------	--------------------------------



Écran anti-chaaleur latéral

Peut être installé des deux côtés du four. Réduit la distance minimale entre les sources de four et de chaleur (friteuses, cuisinières, poêles, etc.).

Dimensions - l x p x h	15 x 816 x 99 mm	Poids	3 kg
------------------------	------------------	-------	------

Article XUC041	Prix 120,00 €
---------------------------------	--------------------------------

Soupape de refroidissement de vidange

Maintient la température des liquides d'échappement toujours en dessous de 80 °C.

Article XHC005	Prix 146,00 €
---------------------------------	--------------------------------



Accessoires 600x400



Sonde sous vide super fine

Sonde à coeur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article	Prix
XEC004	380,00 €



Ouverture porte en deux passages

La première étape permet l'évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant contre d'éventuelles blessures dues à la fuite rapide de grandes quantités de vapeur.

Article	Prix
XUC112	30,00 €



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	148,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	308,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	205,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	308,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	205,00 €

Accessoires 600x400



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.360,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	251,00 €



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article	Prix
XEC017	260,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article	Prix
XEC019	202,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	455,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Article	Prix
XEC006	255,00 €

Compatible avec

Fours MIND.Maps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020
- ex. X**C-****.*p*



BAKERTOP MIND.Map[™] ONE BIG

Four mixte

Fours mixtes professionnels capables de gérer de multiples processus de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés) et de processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque). Grâce à la technologie Unox Intensive Cooking, il garantit des résultats parfaits à chaque cuisson.

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Maxi™:

produit de la vapeur saturée



AIR.Maxi™:

Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines



CLIMALUX™:

contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson

Data Driven Cooking

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 profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

— Température : 32 °C – 260 °C

— Jusqu'à 9 étapes de cuisson

— CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%

— Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

Programmes

— 1000+ Programmes

— MIND.Maps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

Fonctions techniques

— ROTOR.Klean™: système de lavage automatique

— Chambre de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 316 L

— Triple vitrage

— Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte

— Supports des plaques avec système anti-basculement

— Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte

— Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

— Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré

— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP

— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte 600x400



16 600x400

⚡ Électrique

Modèle fours	XEBL-16EU-E1RS
Distance entre niveaux	81.5 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Puissance électrique	35,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	892 x 925 x 1875 mm
Poids	262 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	14.050,00 €

Optionnel
Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEBL-16EU-E1LS	300,00 €

Remarques

Le chariot est inclus avec l'achat du four.

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **100,00 €**

Accessoires 600x400



LIEVOX

Étuve chauffante/fermentation avec contrôle digital intégré.

Capacité	16 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	866 x 950 x 1879 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	100 kg	Température max.	50 °C
Puissance électrique	2,4 kW		

Article	Prix
XEBPL-16EU-D	4.140,00 €



LIEVOX

Étuve avec commande manuelle intégrée.

Capacité	16 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	882 x 974 x 1891 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	147 kg	Température max.	50 °C
Puissance électrique	2,4 kW		

Article	Prix
XEBPL-16EU-M	3.690,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm
----------------	-------

Article	Prix
XUC047	120,00 €

Accessoires 600x400



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation. Elle comprend 2 mètres de tuyau pour une correcte installation.

Dimensions - l x p x h	892 x 1132 x 240 mm	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0,1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	230V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h
Fréquence	50/60 Hz		

Compatible avec Fours électriques	Article XEAHL-HCFL	Prix 1.650,00 €
---	------------------------------	----------------------------------



Filtre à charbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
------------------------	--------------------	-------	-------

Compatible avec Hotte Ventless	Article XUC140	Prix 465,00 €
--	--------------------------	--------------------------------

Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article XUC141	Prix 194,00 €
--------------------------	--------------------------------



QUICK.Load

Chariot de cuisson en acier résistant à la corrosion AISI 316L.

Capacité	16 600x400	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1741 mm
Distance entre niveaux	81 mm	Poids	26 kg

Compatible avec XEBL-16EU-* XEBPL-16EU-* (Ajuster la hauteur des pieds de l'étuve chauffante)	Article XEBTL-16EU	Prix 1.560,00 €
--	------------------------------	----------------------------------

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

Article XEBTL-16EU	Prix supplémentaire 100,00 €
------------------------------	---

Accessoires 600x400



BAKE.REST

Chariot pour la cuisson et le refroidissement laissé avec des plateaux de système pliant. Structure en acier Aisi 316L.

Capacité	5 niveaux (25 panettone)	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1725 mm
Distance entre niveaux	250 mm	Poids	40 kg

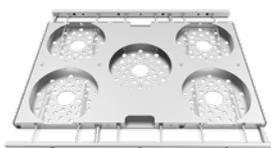
Article	Prix
XEBTL-05PN	2.050,00 €

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
XEBTL-05PN	100,00 €



PANETTONE.Bake

Plaque en acier inoxydable avec système d'aiguille symétrique pour panettone de 1 kg avec moule ø 165-170 mm.

Dimensions - h	22 mm
----------------	-------

Compatible avec	Article	Prix
XEBTL-05PN	TG480	227,00 €

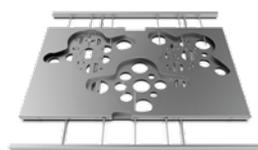
Personnalisation

La taille et la forme du moule pour le produit peut-être réalisée sur demande. Pour les commandes de plus de 40 plaques, la personnalisation est gratuite.

Article	Prix
TG480	300,00 €

Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
TG480	20,00 €



COLOMBA.Bake

Plaque inox 750 g avec aiguilles symétriques pour gâteau de Paques avec moule de 295 x 205 mm (lxh).

Dimensions - h	22 mm
----------------	-------

Compatible avec	Article	Prix
XEBTL-05PN	TG485	227,00 €

Personnalisation

La taille et la forme du moule pour le produit peut-être réalisée sur demande. Pour les commandes de plus de 40 plaques, la personnalisation est gratuite.

Article	Prix
TG485	300,00 €

Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
TG485	20,00 €

Accessoires 600x400



Rampe pour insertion de chariot

Il vous permet de compenser les pentes ou les différences de hauteur jusqu'à un maximum de 25 mm par mètre et de placer le chariot correctement et en toute sécurité dans four.

Article	Prix
XUC163	505,00 €



Support de poignée de chariot

Il vous permet de stocker en toute sécurité et confortablement la poignée du chariot sur le côté du four.

Article	Prix
XUC161	48,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à coeur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article	Prix
XEC004	380,00 €



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	148,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	308,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	205,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	308,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	205,00 €

Accessoires 600x400



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article	Prix
XEC017	260,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article	Prix
XEC019	202,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article	Prix
XEC016	590,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article	Prix
XEC001	455,00 €



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Four mixte

Fours mixtes professionnels capables de gérer de multiples processus de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés) et de processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque). Grâce à la technologie Unox Intensive Cooking, il garantit des résultats parfaits à chaque cuisson.

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Maxi™:

produit de la vapeur saturée



AIR.Maxi™:

Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines



CLIMALUX™:

contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson

Data Driven Cooking

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 profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

—— Température : 32 °C – 260 °C

—— Jusqu'à 9 étapes de cuisson

—— CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%

—— Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

Programmes

—— 1000+ Programmes

—— MIND.Maps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

Fonctions techniques

—— ROTOR.Klean™: système de lavage automatique

—— Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance

—— Double vitrage

—— Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte

—— Supports des plaques avec système anti-basculement

—— Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte

—— Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

—— Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré

—— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP

—— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte 600x400



10 600x400

⚡ Électrique

Modèle fours	XEBC-10EU-E1RM
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ *220-240V 3~
Puissance électrique	14,9 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	860 x 967 x 1162 mm
Poids	136 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	8.000,00 €

Optionnel
Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEBC-10EU-E1LM	300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec	Voltage	Article	Prix
*Fours électriques	220-240V 3~	XUC128	26,00 €



6 600x400

⚡ Électrique

Modèle fours	XEBC-06EU-E1RM
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~
Puissance électrique	10,1 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	860 x 967 x 842 mm
Poids	103 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	5.550,00 €

Optionnel
Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEBC-06EU-E1LM	300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec	Voltage	Article	Prix
*Fours électriques	220-240V 1~	XUC129	26,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire 200,00 €

Four mixte 600x400



4 600x400

⚡ Électrique

Modèle fours	XEBC-04EU-E1RM
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Puissance électrique	7,4 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	860 x 967 x 675 mm
Poids	90 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	4.450,00 €

Optionnel
Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEBC-04EU-E1LM	300,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire 200,00 €

Accessoires 600x400



Kit première installation four unique

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (1 litre) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001-DR	190,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	190,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et le chevauchement de deux fours électriques et une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (2 litres) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEAQC-00E2-E-DR	400,00 €

Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

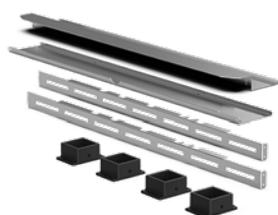
Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEAQC-00E2-E	400,00 €



Support de réservoir de détergent

Nécessaire pour accueillir le réservoir DET&Rinse™ colonne avec four DECKTOP ou armoire intermédiaire sans portes.

Article	Prix
XUC060	196,00 €



Kit superposition, FOUR, DECKTOP & LIEVOX

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de BAKERTOP, DECKTOP et LIEVOX.

	Article	Prix
Pour superposer DECKTOP + FOUR XEBDC-01EU-D + XEBC-*	XUC061	495,00 €
pour superposer LIEVOX + DECKTOP XEBPC-* + XEBDC-01EU-* XEBDC-01EU-D + XEBDC-01EU-D	XUC062	495,00 €
pour superposer DECKTOP + DECKTOP XEBDC-02EU-D + XEBDC-02EU-D	XUC063	495,00 €

Accessoires 600x400



LIEVOX

Etuve avec générateur de vapeur à chaudière pour gérer le processus de levée de manière précise.

Capacité	12 600x400	Puissance électrique	2,3 kW
Distance entre niveaux	75 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 978 x 798 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	40 kg	Température max.	50 °C

Article **XEBPC-12EU-B** Prix **2.100,00 €**



LIEVOX

Etuve avec générateur de vapeur à chaudière pour gérer le processus de levée de manière précise.

Capacité	8 600x400	Puissance électrique	2,3 kW
Distance entre niveaux	75 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 978 x 658 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	35 kg	Température max.	50 °C

Article **XEBPC-08EU-B** Prix **1.990,00 €**



DECKTOP

Four statique commandé par le panneau de contrôle du four.

Capacité	1 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 880 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	62 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	2,7 kW		

Article **XEBDC-01EU-C** Prix **2.660,00 €**



DECKTOP

Four statique avec commande numérique intégrée.

Capacité	1 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 880 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	62 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	2,7 kW		

Article **XEBDC-01EU-D** Prix **3.180,00 €**



DECKTOP

Four statique commandé par le panneau de contrôle du four.

Capacité	2 600x400	Voltage	400V 3N~
Dimensions - l x p x h	860 x 1150 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	82 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	5,7 kW		

Article **XEBDC-02EU-C** Prix **2.960,00 €**

Accessoires 600x400

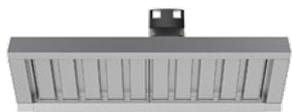


DECKTOP

Four statique avec commande numérique intégrée.

Capacité	2 600x400	Voltage	400V 3N~
Dimensions - l x p x h	860 x 1160 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	78 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	5,7 kW		

Article	Prix
XEBDC-02EU-D	3.520,00 €



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	860 x 1145 x 240 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	25 kg	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0,1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	230V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEBHC-HCEU	1.720,00 €



Filtre à charbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
------------------------	--------------------	-------	-------

Compatible avec	Article	Prix
Hotte Ventless	XUC140	465,00 €

Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
XUC141	194,00 €



Hotte Waterless

Il condense les vapeurs produites pendant la cuisson sans utiliser d'eau. Il ne peut être installé que sur un seul four.

Dimensions - l x p x h	860 x 1000 x 217 mm	Voltage	230V 1N~
Poids	20 kg	Fréquence	50/60 Hz
Puissance électrique	0,13 kW		

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEBHC-ACEU	1.720,00 €



Armoire intermédiaire sans portes

Support fermé multifonctionnel pour un stockage sûr des plateaux.

Capacité	3 600x400	Poids	20 kg
Dimensions - l x p x h	860 x 817 x 309 mm		

Article	Prix
XEBIC-03EU	690,00 €

Accessoires 600x400



Placard neutre

Dispose d'un support de plaques et d'un espace libre pour le stockage des matériaux.

Capacité	8 600x400	Dimensions - l x p x h	860 x 860 x 720 mm
Distance entre niveaux	57 mm	Poids	35 kg

Article	Prix
XWAEC-08EF	1.020,00 €



Piètement ultra haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Recommandé pour XEBC-04EU-*

Capacité	7 600x400	Dimensions - l x p x h	842 x 804 x 888 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	35 kg

Article	Prix
XWARC-07EF-UH	780,00 €

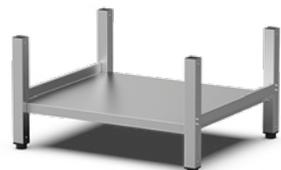


Piètement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	7 600x400	Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 752 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	33 kg

Article	Prix
XWARC-07EF-H	720,00 €



Piètement intermédiaire

Support pour placer le four à la hauteur idéale pour travailler ou empiler les fours dans la colonne.

Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 462 mm	Poids	9 kg
------------------------	--------------------	-------	------

Article	Prix
XWARC-00EF-M	460,00 €



Piètement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 305 mm	Poids	5.5 kg
------------------------	--------------------	-------	--------

Article	Prix
XWARC-00EF-L	425,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 113 mm	Poids	4 kg
------------------------	--------------------	-------	------

Obligatoire	Article	Prix
pour positionner correctement le four.	XWARC-00EF-F	364,00 €



Support latéral

Support latéral 7 niveaux.

Capacité	7 600x400	Poids	3 kg
Distance entre niveaux	60 mm		

Compatible avec	Article	Prix
XWARC-07EF-*	XWALC-07EF-H	138,00 €
XWARC-00EF-UH		
XWARC-00EF-H		

Accessoires 600x400



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h 110 mm

Compatible avec	Article	Prix
XWAEC-* XWARC-*	XUC012	252,00 €



Support lateral GN1/1 pour XEBC-06EU

Vous permet d'utiliser des plaques à pâtisserie GN1/1 au lieu de 600x400.

	Article	Prix
Support 4 plaques pour four XEBC-04EU-*	XUC050	230,00 €
Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*	XUC051	230,00 €
Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*	XUC052	230,00 €



Supports double taille, GN1/1 + 600x400 pour fours

Utilisez les plaques à pâtisserie GN1/1 et 600x400.

	Article	Prix
Support 4 plaques pour four XEBC-04EU-*	XUC055	140,00 €
Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*	XUC054	175,00 €
Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*	XUC057	300,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h 20 mm

	Article	Prix
	XUC047	120,00 €



QUICK.LOAD 4+10

Armoire mobile sans portes équipées de paniers pour la cuisson, barattage et le transport facile de 14 plateaux alimentaires.

Capacité	14 600x400	Poids	50 kg
Dimensions - l x p x h	768 x 1920 x 539 mm		

Compatible avec	Article	Prix
Colonnes de four (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.	XWBYC-14EU	3.110,00 €

Accessoires 600x400



QUICK.Load 4+10 avec portes

Armoire mobile équipée de portes et paniers pour la cuisson, le transport et le repos de 14 plateaux alimentaires.

Capacité	14 600x400	Poids	75 kg
Dimensions - l x p x h	768 x 1920 x 539 mm		

Compatible avec Colonnes de four (XEBHC-HCEU) + XEBC- 04EU-E**M + XEBC- 10EU-E**M + XWARC- 00EF-F.	Article XWBYC-14EU-D	Prix 3.810,00 €
--	---------------------------------------	----------------------------------



QUICK.Load 6 +6

Armoire mobile sans portes, équipées de paniers pour la cuisson, le barattage et le transport facile de 12 plateaux alimentaires.

Capacité	12 600x400	Poids	50 kg
Dimensions - l x p x h	765 x 539 x 1959 mm		

Compatible avec Colonnes de four (XEBHC-HCEU) + XEBC- 06EU-E**M + XEBC- 06EU-E**M + XWARC- 00EF-L.	Article XWBYC-12EU	Prix 3.110,00 €
--	-------------------------------------	----------------------------------



QUICK.Load 6+6 avec portes

Armoire mobile équipée de portes et paniers pour la cuisson, le transport et le repos de 12 plateaux alimentaires.

Capacité	12 600x400	Poids	75 kg
Dimensions - l x p x h	765 x 539 x 1959 mm		

Compatible avec Colonnes de four (XEBHC-HCEU) + XEBC- 06EU-E**M + XEBC- 06EU-E**M + XWARC- 00EF-L.	Article XWBYC-12EU-D	Prix 3.810,00 €
--	---------------------------------------	----------------------------------



Échelle porte-plaques

Il permet le chargement et l'extraction rapide des plaques à pâtisserie, réduisant ainsi les heures d'ouverture des portes.

Capacité	10 600x400	Dimensions - l x p x h	668 x 431 x 862 mm
Distance entre niveaux	80 mm	Poids	9 kg

Compatible avec XEBC-10EU-*	Il nécessite aussi l'achat de XWBYC-00EU	Article XWBBC-10EU	Prix 930,00 €
---------------------------------------	--	-------------------------------------	--------------------------------

Accessoires 600x400



Chariot pour échelle porte-plaques

Il permet la manipulation du panier et le couplage correct avec le four.

Dimensions - l x p x h	695 x 786 x 961 mm	Poids	13 kg
Compatible avec	XWBBC-10EU	Article	XWBYC-00EU
			Prix
			1.090,00 €

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé à une armoire neutre.

Article	XWBYC-CKEU	Prix
		126,00 €

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé au piètement haut.

Article	XWBYC-CREU	Prix
		255,00 €



Écran anti-chaueur latéral

Peut être installé des deux côtés du four. Réduit la distance minimale entre les sources de four et de chaleur (friteuses, cuisinières, poêles, etc.).

Dimensions - l x p x h	15 x 816 x 99 mm	Poids	3 kg
Article	XUC041	Prix	
		120,00 €	



Soupape de refroidissement de vidange

Maintient la température des liquides d'échappement toujours en dessous de 80 °C.

Article	XHC005	Prix
		146,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à coeur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article	XEC004	Prix
		380,00 €



Ouverture porte en deux passages

La première étape permet l'évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant contre d'éventuelles blessures dues à la fuite rapide de grandes quantités de vapeur.

Article	XUC112	Prix
		30,00 €



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	XHC001	Prix
		148,00 €

Accessoires 600x400



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	308,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	205,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	308,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	205,00 €



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.360,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	251,00 €



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article	Prix
XEC017	260,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article	Prix
XEC019	202,00 €

Accessoires 600x400



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article
XEC002

Prix
590,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article
XEC001

Prix
455,00 €



BAKERLUX™ MANUAL **BIG**

Four à convection

Four à convection avec humidité, contrôle analogique et chambre de cuisson en acier INOX 304. Temps de fonction, température, pourcentage de vapeur et 2 vitesses de ventilation. Idéal pour les processus de cuisson des produits de boulangerie frais et surgelés. La technologie AIR.Plus garantit une uniformité de cuisson parfaite sur toutes les plaques enfournées.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Plus:

créé une humidité instantanée



AIR.Plus:

plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

Modes de cuisson manuels

—— Température : 80 °C – 260 °C

—— Cuisson par convection et humidité à partir de 80 °C

Fonctions techniques

—— Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance

—— Chambre de cuisson avec support des plaques pliée en forme de L

—— Double vitrage

—— Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte

—— Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte

—— Système de ventilation à 2 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

Four à convection 600x400



16 600x400

⚡ Électrique

Modèle fours	XB1083
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Puissance électrique	29,7 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	913 x 997 x 1863 mm
Poids	243 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	10.000,00 €

Remarques

Le chariot est inclus avec l'achat du four.

Accessoires 600x400



LIEVOX

Etuve avec commande manuelle intégrée.

Capacité	16 600x400	Puissance électrique	2,4 kW
Distance entre niveaux	80 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	866 x 950 x 1879 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	100 kg	Température max.	50 °C

Article	Prix
XL1003	3.690,00 €



QUICK.Load

Chariot de plaque à pâtisserie en acier AISI 304.

Capacité	16 600x400	Dimensions - l x p x h	743 x 643 x 1725 mm
Distance entre niveaux	80 mm	Poids	25 kg

Compatible avec	Article	Prix
XB1083	XCB1001	1.600,00 €
XL1003		

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
XCB1001	100,00 €

Douchette manuelle externe avec détergent

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XC208-SR	148,00 €



Accessoires 600x400



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	308,00 €

Nécessite l'achat de

En cas d'installation du système de filtrage de résine PURE avec les fours MANUAL, le kit réduction JG 8-10 mm (KEL1055A) se rend nécessaire.

Article	Prix
KEL1055	40,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	205,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	308,00 €

Nécessite l'achat de

En cas d'installation du système de filtrage de résine FINEST avec les fours MANUAL, le kit réduction JG 8-10 mm (KEL1055A) se rend nécessaire.

Article	Prix
KEL1055	40,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	205,00 €



PURE-RO

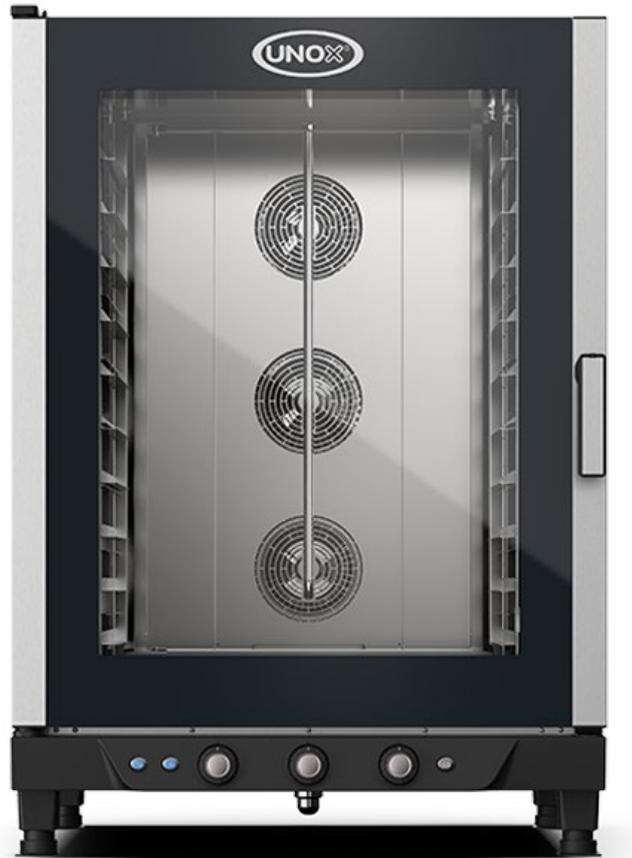
Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.360,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	251,00 €



BAKERLUX™ MANUAL **COUNTERTOP**

Four à convection

Four à convection avec humidité, contrôle analogique et chambre de cuisson en acier INOX 304. Temps de fonction, température, pourcentage de vapeur et 2 vitesses de ventilation. Idéal pour les processus de cuisson des produits de boulangerie frais et surgelés. La technologie AIR.Plus garantit une uniformité de cuisson parfaite sur toutes les plaques enfournées.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Plus:

crée une humidité instantanée



AIR.Plus:

plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

Modes de cuisson manuels

—— Température : 80 °C – 260 °C

—— Cuisson par convection et humidité à partir de 80 °C

Fonctions techniques

—— Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance

—— Chambre de cuisson avec support des plaques pliée en forme de L

—— Double vitrage

—— Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte

—— Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte

—— Système de ventilation à 2 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

Four à convection 600x400



10 600x400

⚡ Électrique

🔥 Gaz

Modèle fours	XB893	XB813G
Distance entre niveaux	80 mm	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1~
Puissance électrique	15,8 kW	1 kW
Puissance gaz nominale max.	-	20 kW
Dimensions - l x p x h	860 x 882 x 1252 mm	860 x 882 x 1465 mm
Poids	118 kg	130 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	4.900,00 €	6.150,00 €



6 600x400

⚡ Électrique

🔥 Gaz

Modèle fours	XB693	XB613G
Distance entre niveaux	80 mm	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1~
Puissance électrique	10,5 kW	0,7 kW
Puissance gaz nominale max.	-	175 kW
Dimensions - l x p x h	860 x 882 x 932 mm	860 x 882 x 1144 mm
Poids	86 kg	100 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	3.400,00 €	4.450,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire 200,00 €

Accessoires 600x400



Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire

pour installer correctement un four simple.

Article	Prix
XUC001	190,00 €



LIEVOX

Étuve avec commande manuelle intégrée.

Capacité	12 600x400	Puissance électrique	2,4 kW
Distance entre niveaux	75 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	862 x 8900 x 805 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	38 kg	Température max.	50 °C

Article	Prix
XL413	1.870,00 €



Placard neutre

Dispose d'un support de plaques et d'un espace libre pour le stockage des matériaux.

Capacité	7 600x400	Dimensions - l x p x h	860 x 772 x 676 mm
Distance entre niveaux	57 mm	Poids	25 kg

Article	Prix
XR258	1.720,00 €



Pietement haut

Support pour placer le four à la hauteur parfaite pour travailler.

Dimensions - l x p x h	842 x 665 x 692 mm	Poids	11 kg
------------------------	--------------------	-------	-------

Compatible avec XB8* XB6*	Article XR168	Prix 480,00 €
---------------------------------	------------------	-------------------------



Support latéral

Support latéral 7 niveaux.

Capacité	7 600x400	Poids	3 kg
Distance entre niveaux	60 mm		

Compatible avec XR168	Article XR727	Prix 134,00 €
--------------------------	------------------	-------------------------



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	100 mm		
----------------	--------	--	--

Compatible avec XL413 XR258 XR168	Article XUC010	Prix 252,00 €
--	-------------------	-------------------------

Accessoires 600x400



Douchette manuelle externe avec détergent

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XC208-SR	148,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	308,00 €

Nécessite l'achat de

En cas d'installation du système de filtrage de résine PURE avec les fours MANUAL, le kit réduction JG 8-10 mm (KEL1055A) se rend nécessaire.

Article	Prix
KEL1055	40,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	205,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	308,00 €

Nécessite l'achat de

En cas d'installation du système de filtrage de résine FINEST avec les fours MANUAL, le kit réduction JG 8-10 mm (KEL1055A) se rend nécessaire.

Article	Prix
KEL1055	40,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	205,00 €



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.360,00 €

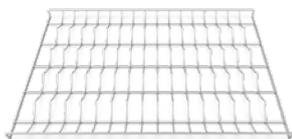
Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	251,00 €

Accessoires 600x400

Baking Essentials



BAGUETTE.GRID

Grille chromée Ultralight - 5 canaux.

Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP410	30,00 €



BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandeable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG405	*prix unitaire 30,00 €



BAKE.BLACK

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Commandeable en multiples de 2 pièces.

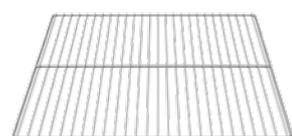
Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG460	*prix unitaire 40,00 €



BAKE.SILICO

Plaque en aluminium avec revêtement en silicone.

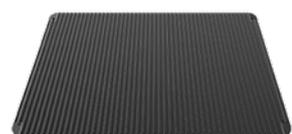
Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG416	44,00 €



CHROMO.GRID

Grille chromée

Hauteur	Article	Prix
8 mm	GRP405	23,00 €



FAKIRO.GRILL

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Deux surfaces - lisses et rayées - pour une cuisson différente.

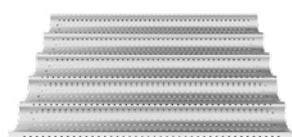
Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG465	212,00 €



FAKIRO™

Plaque à pâtisserie en aluminium. Deux surfaces - lisses et rayées - pour différents produits.

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG440	140,00 €



FORO.BAGUETTE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée - 5 canaux

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG445	49,00 €



FORO.BAGUETTE.BLACK

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive - 5 canaux.

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG435	60,00 €

Accessoires 600x400



FORO.BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG410	*prix unitaire 34,00 €



FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG430	*prix unitaire 45,00 €



FORO.SILICO

Plaque en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG415	45,00 €



STEEL.BAKE

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG450	75,00 €

Cooking Essentials



POLLO.BLACK

Plaque en inox antiadhérente avec supports verticaux pour 10 poulets entiers. Dotata di raccolta grassi e scarico centrale compatibile con SMART.Drain.

Hauteur	Article	Prix
164 mm	GRP430	162,00 €



POLLO.GRILL

Plaque à pâtisserie en acier, équipée de collecte de graisse et d'échappement central compatible avec SMART.Drain.

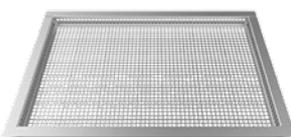
Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP425	119,00 €



POLLO.WASH

Grille qui permet le nettoyage de 3 plaques POLLO.BLACK à l'intérieur du four avec un cycle de lavage spécial. Le nettoyage automatique du four doit être effectué séparément avec la chambre de cuisson vide.

Hauteur	Article	Prix
53 mm	GRP440	143,00 €



STEAM&FRY

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP420	126,00 €

Accessoires

Chariot



Chariot

Support multifonctionnel pour le stockage et le transport des plaques à pâtisserie.

Capacité	18 600x400	Dimensions - l x p x h	726 x 495 x 1700 mm
Distance entre niveaux	80 mm	Poids	15 kg

Article	Prix
XTB0005	930,00 €



Chariot

Support multifonctionnel pour le stockage et le transport des plaques à pâtisserie.

Capacité	18 400x600	Dimensions - l x p x h	526 x 695 x 1700 mm
Distance entre niveaux	80 mm	Poids	15 kg

Article	Prix
XTB0003	930,00 €

Détergent



DET&Rinse™ PLUS

Détergent de rinçage concentré avec une consommation minimum pour garantir le maximum de propreté, et la longue durée du four. Un carton contient 10X1L UN 1814, 8, II - ADR QUANTITÉ LIMITÉE. Uniquement pour les fours équipés du circuit de lavage automatique.

	Article	Prix
1 boîte	DB1014	97,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1014	93,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1014	89,00 €



DET&Rinse™ ECO

Détergent bio pour le nettoyage quotidien et le respect maximum de l'environnement. Un carton contient 10X1L UN 1814, 8, II - ADR QUANTITÉ LIMITÉE. Uniquement pour les fours équipés du circuit de lavage automatique.

	Article	Prix
1 boîte	DB1018	99,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1018	95,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1018	91,00 €

Accessoires



DET&Rinse ULTRA

Détergent ultra puissant pour un niveau de saleté élevé, recommandé pour les graisses de volaille et de viande. Un carton contient 10 bouteilles de 1 litre de détergent chimique UN 1824, 8, II - ADR, QUANTITÉ LIMITÉE. Uniquement pour les fours équipés d'un circuit de lavage automatique.

	Article	Prix
1 boîte	DB1050	101,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1050	97,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1050	93,00 €



DET&Rinse™

Détergent mousseux concentré. Un paquet contient 2 bidons de 5L chacun de détergent chimique UN 1814, 8, III - ADR QUANTITÉ LIMITÉE. Seulement pour les fours de la série 5 E.

	Article	Prix
1 boîte	DB1016	74,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1016	70,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1016	66,00 €



SPRAY&Rinse

Détergent en spray pratique pour le nettoyage manuel de tout type de four. Il dégraisse et élimine tout type de saleté. un carton contient 12x750ml. Une fois le produit utilisé, jetez le flacon. Uniquement pour les fours sans circuit de lavage automatique intégré.

	Article	Prix
1 boîte	DB1044	91,00 €
6 cartons (prix par carton)	DB1044	87,00 €
30 cartons (prix par carton)	DB1044	83,00 €

Internet of kitchen: productivité 4.0

DATA DRIVEN COOKING



Data Driven Cooking vous permet de contrôler vos fours à tout moment, n'importe où.

Vous pourrez surveiller les conditions de fonctionnement en temps réel, créer de nouvelles recettes et les partager avec vos fours.

L'intelligence artificielle transformera les données de consommation en informations utiles et vous permettra d'augmenter vos profits quotidiens.

Professional

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes	✗
Contrôle à distance du service Unox	✗
Kitchen scheduler	✗
Assistance client prioritaire	✗
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance	jusqu'à 5 fours
Fours connectés	jusqu'à 5 fours
Activation du compte professionnel	-
Frais mensuel du four connecté	-

Enterprise

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes*	✓
Contrôle à distance du service Unox	✓
Kitchen scheduler*	✓
Accès REST API	✓
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance	illimité
Fours connectés	illimité
Activation du compte Enterprise	200,00 € / par compte hors TVA
Frais mensuel du four connecté	6,00 € / mois hors TVA

*DDC et assistance du Kitchen Scheduler 60,00 € / heure - hors TVA.



EUROPE

IT - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 736 0781	GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info.uk@unox.com Tel: +44 1252 851 522	CZ - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	BG - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	NL - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 70 700 6170
DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 32 211121581	IE - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	HR - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 1 206 092 068	PL - POLSKA UNOX POLSKA Sp.zo.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 22 104 17 01
FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 81 68 19 12	ES - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 932 20 36 52	TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787	DK - DENMARK UNOX DANMARK A/S E-mail: info.dk@unox.com Tel: +45 87 91 00 40			

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	AR - ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	CO - COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 350 65 88 204	BR - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	MX - MÉXICO UNOX MÉXICO, S. DE R.L. DE CV. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
---	---	---	--	--

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.za@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	PH - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	AU - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	UZ - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	KR - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.kr@unox.com 전화: +82 2 69410351
AC - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	MY - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	CN - 中华人民共和国 UNOX TRADING (SHANGHAI) Ltd. CO. 电子邮件: info.china@unox.com 电话: +86 21 56907696	NZ - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
AE - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	ID - INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999	IN - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED E-mail: info.in@unox.com Tel: +971 4 554 2146	VN - VIETNAM UNOX INDOCHINA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +84916560803	

unox.com



LI2186C4 publié 06-2022

Conditions de Vente: Emballage inclus - TVA exclue

Les photos de cette liste de prix sont utilisées uniquement à but illustratif.