



FIRINLAR DÜNYASI®

BakerLux™

BUHAR KONVEKSİYONLU FIRINLAR - CONVECTION HUMIDITY OVENS

EKMEK VE PASTA FIRINLARI

Küçük ebatlarda yüksek kapasite
Mükemmel Pişirme Sonuçları
Kolay temizlenebilirlik

BAKERY AND PASTRY OVENS

High capacity in compact dimensions
Extreme reliability
Excellent baking results
Easy to be cleaned

*Onsuz nasıl çalışabilirsiniz!
How could you work without it!*



2

**BakerLux™**

OVENS PLANET®

**400x600 ELEKTRİKLİ
ELEKTRIC**

Fırın sepet veya arabayla yüklenebilir.
The oven can be loaded with the basket and the trolley!

XB 803 (10 400x600)**XB 603** (6 400x600)**XB 403** (4 400x600)

BUHAR KONVEKSİYONLU FIRINLAR 400X600, ELEKTRİKLİ, YÜKSEK KAPASİTE VE HERTÜRLÜ PİŞİRME ŞEKLİNE UYGUN OLARAK TASARLANMIŞTIR.
CONVECTION HUMIDITY OVENS 400X600, ELECTRIC, CHARACTERIZED BY HIGH SERVICE CAPACITY, SUITABLE FOR ANY KIND OF BAKING.

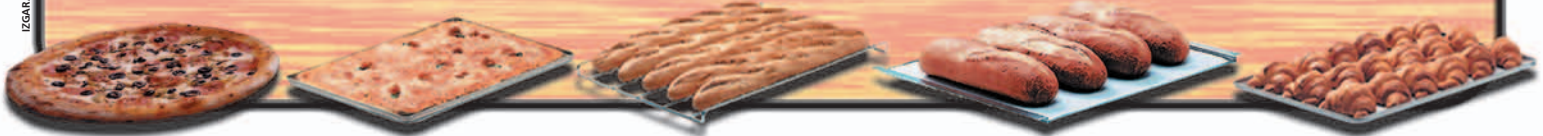
STANDART ÖZELLİKLER: BUHAR•Maxy™, Tersine dişli motor, KURUTMA•Maxy™, Protek•EMNİYET™, Dijital kontrol paneli, 70 Program hafızası imkanı, Halojen lamba ile aydınlatma, Rotor•KLEAN™ Ön düzenleme.

OPSİYONEL ÖZELLİKLER: Yıkama sistemi Rotor•KLEAN™ XC 400 (Bkz. Sayfa 6)

STANDARD FEATURES: STEAM•Maxy™, Motor reversing gear, DRY•Maxy™, Protek•SAFE™, Digital control panel, Possibility to memorize 70 programs, Lighting with halogen lamp, Rotor•KLEAN™ pre-setting.

FEATURES UNDER PAYMENT: Washing system Rotor•KLEAN™ XC 400 (see page 6).

	XB 803	XB 603	XB 403
Kapasite - Capacity	10 400x600	6 400x600	4 400x600
Aralıklar (Mesafe) - Pitch	80 mm	80 mm	80 mm
Voltaj - Voltage	230 V~ / 400 3N V~	230 V~ / 400 3N V~	230 V~ / 400 3N V~
Frekans - Frequency	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Elektriksel Güç Electrical power	16 kW	9,1 kW	9,1 kW
Max. Sıcaklık Max Temperature	260 °C	260 °C	260 °C
Ağırlık - Weight	140 Kg	90 Kg	70 Kg
Ebatlar Dimensions	940x820x1145 WxDxH mm	940x820x828 WxDxH mm	940x820x637 WxDxH mm



 **400x600 GAZLI
GAS**

FIRINLAR DÜNYASI®



Fırın sepet veya arabayla yüklenebilir.
The oven can be loaded with the basket and the trolley!

XG 813 (10 400x600)

XG 613 (6 400x600)

XG 413 (4 400x600)

GAZLI BUHAR KONVEKSİYONLU FIRINLAR 400X600 HIZLI VE GÜVENİLİR *Spido•GAZ™* PATENTLİ ISITMA SİSTEMİ İLE ÇALIŞIR.
CONVECTION HUMIDITY OVENS 400X600, GAS, SUPPLIED WITH A QUICK AND RELIABLE HEATING SYSTEM, *Spido•GAZ™* PATENTED SYSTEM.

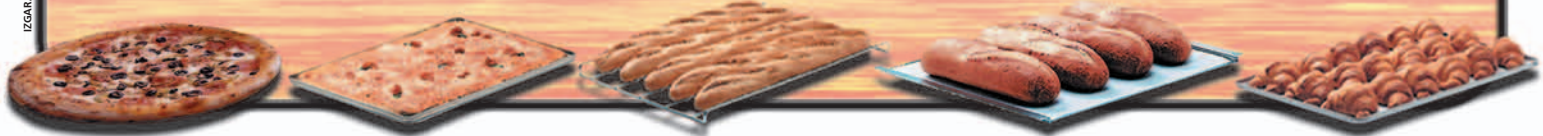
STANDART ÖZELLİKLER: BUHAR•*Maxy™*, Tersine dişli motor, KURUTMA•*Maxy™*, *Protek•EMNİYET™*, Dijital kontrol paneli, 70 Program hafızası imkanı, Halojen lamba ile aydınlatma, *Rotor•KLEAN™* Ön düzenleme.

OPSİYONEL ÖZELLİKLER: Yıkama sistemi *Rotor•KLEAN™* XC 400 (Bkz. Sayfa 6)

STANDARD FEATURES: STEAM•*Maxy™*, Motor reversing gear, DRY•*Maxy™*, *Protek•SAFE™*, Digital control panel, Possibility to memorize 70 programs, Lighting with halogen lamp, *Rotor•KLEAN™* pre-setting.

FEATURES UNDER PAYMENT: Washing system *Rotor•KLEAN™* XC 400 (see page 6).

	XG 813	XG 613	XG 413
Kapasite - Capacity	10 400x600	6 400x600	4 400x600
Aralıklar (Mesafe) - Pitch	80 mm	80 mm	80 mm
Voltaj - Voltage	230 V~	230 V~	230 V~
Frekans - Frequency	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Gaz Gücü Gas Power	19 kW / 16340 kcal/h	17 kW / 14620 kcal/h	13 kW / 11180 kcal/h
Elektiriksel Güç Electrical power	600 W	400 W	200 W
Max. Sıcaklık Max Temperature	260 °C	260 °C	260 °C
Ağırlık - Weight	160 Kg	110 Kg	85 Kg
 Ebatlar Dimensions	940x820x1525 WxDxH mm	940x820x1205 WxDxH mm	940x820x1017 WxDxH mm

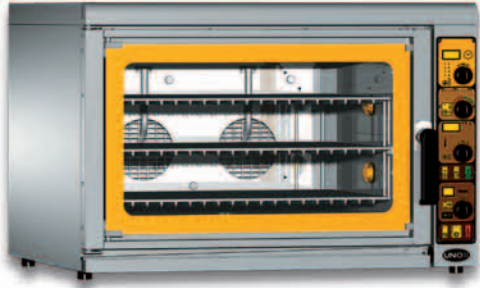




BakerLux™

OVENS PLANET®

*Marifet değil, **TRIX™!!!***



 **XB 403 + KTG 002**
3 **FAKIRO™** (455 x 665)



 **XG 413 + KTG 002**
3 **FAKIRO™** (455 x 665)

BUHAR KONVEKSİYONLU FIRINLAR ÖZELLİKLE ÇOK KISA SÜREDE PIZZA ÜRETİMİ İÇİN ÖZEL **FAKIRO™** TABAKLARIYLA KULLANILIR.
CONVECTION HUMIDITY OVENS, EQUIPPED WITH SPECIAL **FAKIRO™** PLATES ESPECIALLY STUDIED TO BAKE FRESH PIZZA IN VERY SHORT TIMES.

XB 403 ELEKTRİKLİ veya **XG 413** GAZLI fırınlarında **KTG 002** kullanımıyla, aşağıdaki tabloda belirtilen özelliklerin fırını **TRIX™** 'i elde edersiniz

Yedek parça kiti **KTG 002**'de aşağıdaki ilave malzemeler bulunur;

- N.03 **FAKIRO™** tabak 455x655mm ebatlarda.
- N.01 çift özel yanal ızgara 455x655mm ebatlarda
- MAX.300C'ye ayarlama talimatı

Thanks to the application of the kit **KTG002** to the **XB403** electric oven or to the **XG413** gas oven you will obtain the **TRIX™** oven, whose features are quoted in the table below.

In The spare parts kit (Cod. **KTG002**) you will find enclosed the following components:

- N.03 **FAKIRO™** plates – dimensions 455x655 mm.; Cod. **TG505**;
- N.01 couple of special lateral grills – dimensions 455x655 mm.;
- Instructions on the way to set the highest temperature at 300°C.

	XB 403 + KTG 002	XG 413 + KTG 002
Kapasite - Capacity	3 455x665 mm	3 455x665 mm
Aralıklar (Mesafe) - Pitch	100 mm	100 mm
Max. Sıcaklık Max. Temperature	300 °C	300 °C



ALÜMİNYUM TAŞI; ÇOK KISA SÜRELERDE DÜZENLİ OLARAK PIŞİRMİYİ SAĞLAR.

FAKIRO™ tabak, 18 **UNOX** markasından biridir. Konveksiyon fırınlarında pizza pişirmek için özel olarak tasarlanmıştır. Projenin gelişiminde bu tabakların ekmek ve pizza üretiminde çok büyük yardım sağladığı görülmüştür.

Fonksiyonel Özellikler:

- Oldukça hızlı pişirme süresi
- Eski tip katlı fırınlarla karşılaştırıldığında daha kolay ve pratik olarak ikiye ayrılabilme. **FAKIRO™** ile pizza pişirmek sadece 3 dakikadır
- Ürünün alt ve üst yüzeyleri arasında doğru pişirme uyumu

Teknik Karakteristikler:

- Tabak Alüminyumdan üretilmiştir. Alüminyum ısıyı ve ısı transferini çok iyi iletir.
- Kalın bir tabaka halinde malzeme kullanımı ile daha iyi ısı toplar
- Tabakın aşağı yüzeyinde bulunan iğnemsî çıkıntılar (**FAKIRO™** ismini buradan alır) ısı emme yüzeyini artırır.
- Tabak; yumuşak malzemeye sertlik kazandırmak için çelik takviyeli bar içerir, başka türlü malzeme, ısınma ile eğilebilir

THE ALUMINIUM STONE THAT BAKES EVENLY IN VERY SHORT TIMES

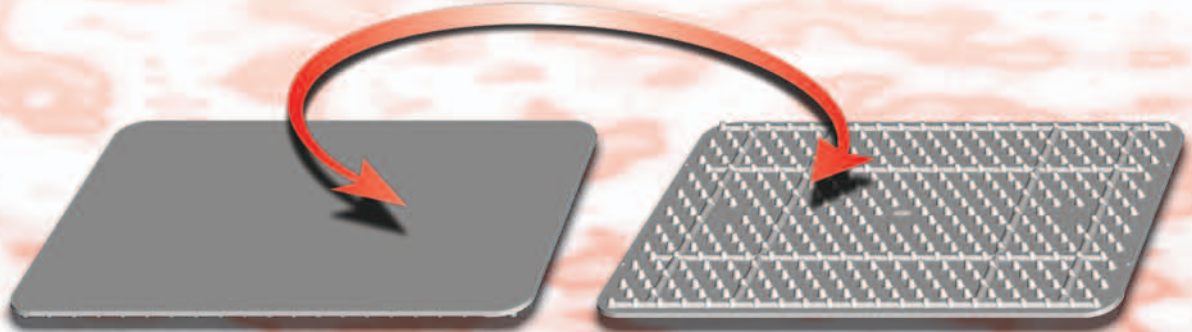
FAKIRO™ plate, which is one of the 18 **UNOX** patents, is an accessory specifically conceived to bake fresh pizza in convection ovens. While developing the project we realized that these plates are of great help to bake bread and pastry products.

Functional characteristics

- extremely quick baking times, practically halved if compared to those required by the traditional deck ovens. It takes only 3 minutes to bake fresh pizza on **FAKIRO™** !
- exact baking balance between the upper and the lower surface of the product. This means that the product is cooked in the same way at the top and at the bottom, which is the side that usually lay on the plate.

Technical characteristics:

- manufacture of the plate with aluminium, which is a good conductor of heat and transfers it very quickly to the food that you laid on it;
- use of a thick layer of material to accumulate more heat;
- application of pins (from them comes the name **FAKIRO™**) on the lower surface of the plate, to enlarge the surface of heating absorption;
- application of steel reinforcement bars included in the plate, to give sturdiness to a tender material that, otherwise would bend once heated.



ÜST YÜZEY - UPPER SURFACE

ALT YÜZEY - LOWER SURFACE



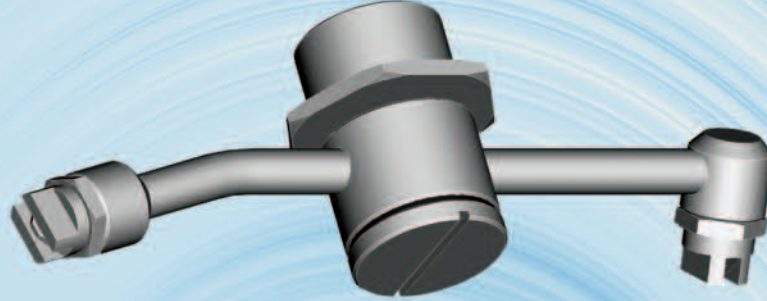


BakerLux™

OVENS PLANET®

Rotor•KLEAN™

YIKAMA SİSTEMİ
WASHING SYSTEM



UNOX SONUNDA MÜKEMMEL BİR YIKAMA SİSTEMİ YARATTI!

Pişirme sistemi; mutfak ekibine direkt olarak yardım eden bir yıkama sistemi olmadan tamamlanmış olmaz.

Rotor•KLEAN™ Mümkün olan en uzun süre muhafaza ve gerekli her çeşit hijyeni sağlayan bir fikirdir. *Rotor•KLEAN™* Fırının dijital kontrol paneli ile direkt olarak kontrol edilir.

Mevcut 3 yıkama programı:

- 1) Program L1 Hafif yıkama için (32 dakika)
- 2) Program L2 Orta yıkama için (52 dakika)
- 3) Program L3 Ağır yıkama için (92 dakika)

Minimum detayla çalışan mükemmel yıkama devri sayesinde harika bir temizlik elde edilir. 70°C Buhar üretimi, yüzeydeki tüm lekelerin çıkarılması için gereklidir. Üst kısımdaki döner sistem, basınçlı su ile itilir, tüm köşeleri sabunlar, durular ve sonuç olarak parlatarak, fırına özel bir temizlik kazandırır.

UNOX HAS FINALLY CARRIED OUT A COMPLETE WASHING SYSTEM!

The cooking system would have been uncomplete without a washing system that will certainly help the kitchen crew.

Rotor•KLEAN™ is thought to face any kind of request for hygiene, saving as much time as possible.

Rotor•KLEAN™ is directly controlled by the digital control panel of the oven.

The available washing programs are 3:

- 1) Program L1 for a light washing (duration 32 min.);
- 2) Program L2 for a medium washing (duration 52 min.);
- 3) Program L3 for a hard washing (duration 92 min.).

Thanks to a complete washing cycle studied in the minimum detail you will obtain a perfect cleaning.

The steam produced (70°C) is essential for the oven to be able to descale all the stains from its sides. The rotating system on the roof of the cavity, pushed by the pressurized water, soaps all the corners of the cavity, rinses them and finally gives a special cleaning touch to the oven thanks to the polish.

XC 400

DAHA İLERİ TEKNOLOJİLER, DAHA İYİ YEMEKLER...

Over•NET™ Özellikle, farklı programlar içeren **UNOX** Fırınları dijital kontrolü içine, pişirme / fırınlama parametrelerini eklemek için kullanan **UNOX** yazılımlarıdır. **UNOX** yazılımları sayesinde Operatör; 1-70 adet farklı programdaki pişirme / fırınlama parametrelerinin hepsini ekler ve hafızaya alır. Ayrıca her programı isimlendirip tanımlanmasını sağlar.

Ürün, satışında şunları ihtiva eder:

- 1 CD-Rom; Yazılım ve yapım / kullanım talimatlarıyla
- 1 spesifik seri kablo; fırını bilgisayara bağlamak için
- 1 Bilgisayar donanım anahtarı; yazılım kullanımı için



BETTER TECHNOLOGIES BETTER COOKS

Over•NET™ is the **UNOX** software specifically studied to insert the cooking / baking parameters in to the different programs included in the digital control of the **UNOX** ovens. **Over•NET™** is an effective software conceived for a simple use; simplicity is a common feature to all **UNOX** products.

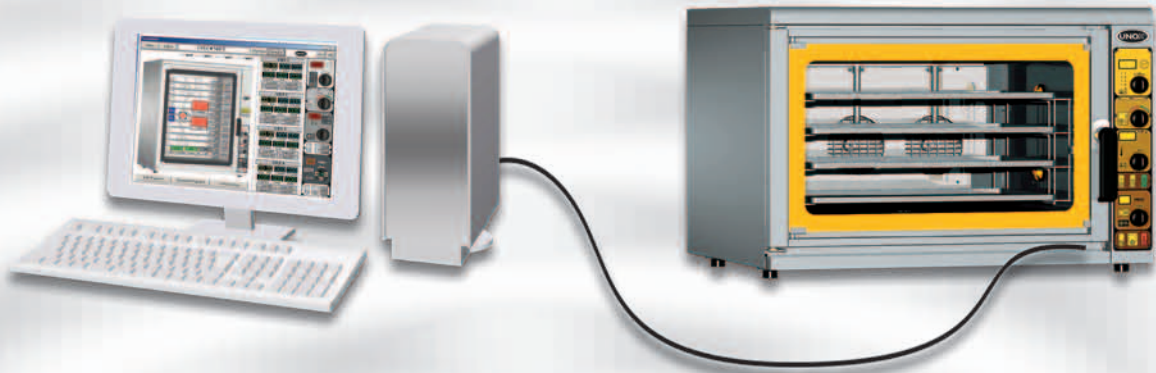
Thanks to the **UNOX** software the operator inserts and memorizes all the cooking / baking parameters in to the different available programs (1-70). Moreover, you have the opportunity to give a name and a description to each program.



The selling kit (Cod. XNET001) contains:

- 1 CD-Rom with the software and the installation/use instructions;
- 1 specific serial cable to connect the oven to the PC;
- 1 hardware key to enable the use of the software.

XNET 001



OVENS PLANET®

DİJİTAL KONTROL PANELİ DIGITAL CONTROL PANEL



4 pişirme zaman adımı
4 cooking time steps

Yeşil gösterge: Buhar ayarı
BUHAR•Maxy™
Kırmızı Gösterge: Kuruluk yüzdesi ayarı
KURUTMA•Maxy™

Green LED: steam regulation
STEAM•Maxy™
Red LED: percentage of dryness regulation
DRY•Maxy™

Fırına su ekle.
Add water in the oven

Hava (boşluk) sıcaklığı ayarı
Set cavity temperature

Motor başlat/durdur
Start /Stop motors

Piştirme başlat/durdur (manuel)
Start /stop cooking, in manual version

Piştirme zamanına 1 dakika ekle
Add 1 minute to the cooking time

Işığı aç / kapa düğmesi
Button to turn on/off the light

70 program için hafıza
Memory for 70 programs

Fırını aç / kapa
Turn the oven on/off

Fırından provera girdi datalarını değiştir
Change input data from oven to prover

Provera (Mayalama / Dinlendirme) su ekle
Add water in the prover

FIRIN + DAVLUMBAZ + MAYALAMA DOLABI = 1 KONTROL

Fırının dijital paneli mayalama dolabını, davlumbaz ve fırını kontrol eder. Başka bir dijital panele ihtiyaç yoktur.

OVEN + HOOD + PROVER = 1 CONTROL

The digital panel of the oven controls the prover, the hood and the oven. There is no need of any further manual or digital control panel.



SET-UP EXAMPLE

The digital control panel has been clearly designed for a complete cooking cycle, by setting all the important parameters, to obtain an excellent cooking. Every cooking cycle can be programmed in 4 steps.

For every cooking phase, you can select the following parameters:
• Time; • Steam; • Drying; • Temperature of the cooking chamber.

70 memory places are available.

Accessories can also be controlled by the digital control panel:

• Provers (time; temperature; manual water injection);
• Hood (ON/OFF; suction speed); • Steam condenser (ON/OFF); • Rotor•KLEAN™ (washing programs).

AYARLAMA ÖRNEĞİ

Dijital kontrol paneli, mükemmel bir pişirme devri için özenle dizayn edilmiştir. Harika bir pişirme için tüm önemli parametreler ayarlanır. Her pişirme devri 4 basamakta programlanabilir:

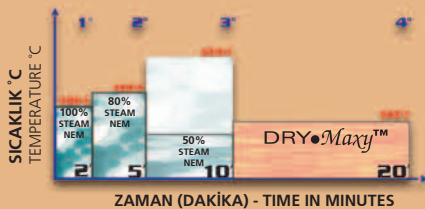
Her pişirme fazı için şu parametreleri seçebilirsiniz:

• Zaman • Buhar • Kuruma • Pişirme oda (iç) sıcaklığı • Iç sıcaklık

70 Program hafızası mevcuttur.

Aksesuarlar da dijital kontrol paneli ile kontrol edilebilir:

• Mayalama Dolabı (zaman, sıcaklık, manuel su enjeksiyonu) Davlumbaz (aç/kapa: emiş hızı)
• Buhar kondansatörü (aç/kapa) • Rotor•KLEAN™ (yıkama programları)



FONKSİYONLAR FUNCTIONS

FIRINLAR DÜNYASI®

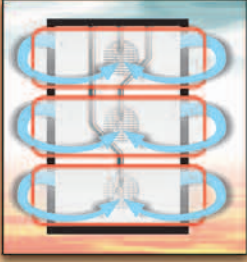
HAVA•Maxy™

Amaç: Konveksiyonlu fırınlar hava akımıyla çalıştığından çok önemlidir. Isı transferi ve boşluk içinde yayılımı sayesinde yemek pişer. Havalandırma performansı pişirme için esastır.

Çalışma: Çalışma ve testlerin sonucu olarak aşağıdaki unsurlarla havalandırma optimize edilmiştir:

- Fırın içinde hava akışı
- Tersine dişli motorlar
- Diğer spesifik tamamlayıcı parametreler

Pişirme modülü; laboratuvar testleri sonucu optimize edilmiş ve daha büyük ebatlardaki fırınlarda da tekrarlanmıştır.



Aim: Air flow is extremely important in the convection ovens because thanks to it, the heat is transferred and spread inside the cavity and the food is cooked. As a consequence, the ventilation performances are fundamental to obtain even cookings.

- on all the points of a single pan;
- on all the pans.

Functioning: The ventilation is optimized as a result of studies and tests on the following elements:

- the air flow inside the cavity;
- motors with reversing gear;
- other specific complementary parameters.

The cooking module is optimized as a result of laboratory tests, and it is repeated for ovens of bigger dimensions.

BUHAR•Maxy™

Amaç: Anında buhar üretimi şunlar için esastır:

- Boşluk; buharla hızla dolar

BUHAR •Maxy™ sistemi sayesinde 100°C'de, daha düşük-daha yüksek sıcaklıklarda buhar üretilebilir.

Çalışma:

⚡ **ELEKTRİKLİ:** Boşaltılan su fanlar tarafından yüksek hızda atomize edilir ve ısıtıcı eleman tarafından buharlaştırılır. Sonuç olarak buhar işlemin başlangıçlarında ve 100°C den daha düşük sıcaklıklarda bile üretilebilir.

⚙️ **GAZLI:** Fanlar tarafından çok yüksek hızda atomize edilen su ısı değiştiricide buharlaştırılır.



Aim: The creation of instantaneous steam is fundamental for:

- The cavity to be humidified.

Thanks to STEAM •Maxy™ system the steam can be produced at 100°C, or even at lower and higher temperatures.

Functioning:

⚡ **ELECTRIC:** The water poured in is nebulized by fans at high speed and vaporized on the heating element. As a result, the steam is produced from the very beginning of any operation and at a temperature which is lower than the usual 100°C.

⚙️ **GAS:** The water poured in is nebulized by fans at high speed and vaporized on the heat exchanger.

KURU•Maxy™

Amaç: KURU •Maxy™ sistemi sayesinde nem, boşluğun dışına tamamen atılır. Genelde boşluk içinde nemli bir hava üretilir. Nemli havayı oda dışına atmanın önemini hesaba katmayız. İçeride kuru bir çevre üretme yoluyla yemeğin kurumasını ve kapı açıldığında nem bulutu oluşmamasını garanti ederiz. Bu özellik piyasada takdir ve UNOX dünya markası fırınlarımızın teminatıdır.

Çalışma: Soğuk havayı çeker, enjekte edilen ve pişen yemeğin içerdiği nemli havayı dışarı atar. Bu yolla hem kuru bir ortam hem de kuru bir yemek elde edebilirsiniz. KURU •Maxy™ sistemi, pastane ürünleri için tavsiye edilir. Yemeğin iç yapısını kurutur. Sonuçta daha gevrek, ağızda dağılır ve leziz yemekler elde edilir.



Aim: Thanks to the DRY •Maxy™ system the humidity is completely pushed out of the cavity. Usually we only make sure to create a damp environment inside the cavity while we don't consider the importance of pushing the damp air out of the chamber, creating a dry environment inside it. Acting in this way, we will guarantee the drying of the food and will avoid the creation of a cloud of steam at the opening of the door. This is a unique feature on the market and guarantees our ovens the UNOX WORLD PATENT.

Functioning: It pulls in cool air and pushes out damp air created both by the water injected in the cavity and by the humidity contained in the food you are baking. In this way, you force both the creation of a dry environment and the drying of the food. The employ of DRY •Maxy™ system is particularly recommended in case you are baking bakery products (Bread and Pastry), especially if they are frozen. As it dries the internal structure of the food, the result is crispier, more crumbly and more tasty.

OVENS PLANET®

FONKSİYONLAR FUNCTIONS

Spido•GAZ™



Amaç: Isıtma sistemi *Spido•GAZ™* sahasındaki son gelişmedir.Şu maksatlarla üretilmiştir:

- Isıtma ve pişirme performansı
- Gaz fırınlarının gücünü arttırıp elektrik fırınları kadar hızlı hale getirmek.
- Tekli tava dahil tüm tavalarda pişirmede maksimum üniformluğu bulmak.
- Fırınları güvenli,emniyetli kılmak.

Çalışma ve testler fırınlarımızı bir **DÜNYA MARKASI** olarak tanınmak sonucuna ulaşmak içindir.

Çalışma: Ana fonksiyonel özellikler şunlardır:

- 2 adet iliklenir havalandırma bacalı sistem yapısı
- Kaynaklı conta bulunmaması (Bu; fırını yüksek sıcaklıkta kaynaklı contanın su ile temasından oluşacak zararlarından korur.)
- Büyük çapı sayesinde yüksek ısı kapasiteli bacalar.
- Hava akışını daha kolay hale getiren havalandırma bacalarının yuvarlak yapısı sayesinde boşlukta sıcak havanın üniform dağılımı
- Özel refrakter çelik kullanımı

Aim: The heating system *Spido•GAS™* is the latest development in the field. It has been created for the following purposes:

- to increase the power of gas ovens, so that their heating and cooking performances are as quick as those of electric ovens: • to find the best uniformity of cooking on the single pan and among all pans: • to make the oven safe and reliable.

Studies and tests made on our products to achieve these results have granted our ovens a WORLD PATENT.

Functioning: The main functional features are as follows:

- construction of the system with two buttoned up vent stacks; • absence of welded joints (this prevent the ovens from any damage caused by water contact with welded joints at high temperature); • stacks with high heating capacity, thanks to a large diameter; • uniform distribution of warm air in the cavity, thanks to the rounded shape of the vent stacks which makes the air flow easier; • employ of special refractory steel.

ProteK•EMNİYET™



Amaç: **UNOX** tarafından çalıştırılan sistem, kullanıcının güvenliğini garanti etmek içindir. Amaç; fırının dış yüzeyi veya cam ile kullanıcının temasında ısıyı uzaklaştırmaktır.

Çalışma: Aşağıdaki unsurlarla amaca ulaşılır:

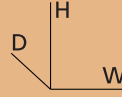
- Boşluğun dış izolasyonu 1.kalite izolasyon malzemesidir.Bu sayede fırın boşluğundan ısı akışı çok büyük oranda azaltılır.
 - Fırın boşluğu izolasyonu ile fırının dış gövdesi arasındaki hava boşluğu sayesinde kullanıcının temas ettiği fırın dış yüzeyinde ısınma çok büyük oranda azaltılır.
 - Camlara uygulanan film ile ısı ışınlarını dışarıya yayılımı bloke edilip boşluk içine geri yansımaları sağlanır.
 - Kapı camları arasındaki hava boşluğu sayesinde dış cam soğuk kalır. Bu da sürekli temiz hava akımına imkan verir.
- Taze hava yukarı doğru itilir sonra da dış camın ısısının yükselmesine sebep olan sıcak hava da 2 cam arasındaki boşluk dışına itilir.

Aim: *ProteK•SAFE™* is a system specifically studied by **UNOX** to guarantee the user's safety. The purpose is to avoid burns to the users in case of contact with the glass or the outer body of the ovens.

Functioning: The aim is reached thanks to the following elements:

- Outer insulating of the cavity with a first quality insulating material, thanks to which the heating flowing from the cavity is drastically reduced; • Air space between the heat insulation of the cavity and the outer body of the oven, thanks to which the heating of the outer surface of the body, the one usually touched by the user, is drastically reduced; • Application of a film on both glasses, thanks to which the flow of heating rays towards the outside is blocked as it is reflected to the interior of the cavity; • The external door glass remains cool thanks to an air space between the two door glasses. This allows a constant flow of fresh air. The fresh air pushes to the top, and then out of the space between the two glasses, the hot air which is the main reason for overheating of the external glass.

AKSESUARLAR ACCESSORIES



FIRINLAR DÜNYASI®



ARABA: Kapalı sırtlı, kenar duvarlı ve tekerli 400x600/800 modeller için
Support with closed back and side walls with wheels.

XR 501

KAPASİTE - CAPACITY: 14 400 x 600
ARALIK(MESAFE) - PITCH: 75 mm
EBATLAR - DIMENSION: 940 x 665 x 757 WxDxH mm
AĞIRLIK - WEIGHT: 38 kg



FIRIN KİTİ: Kapalı sırtlı, kenar duvarlı / ortadaki destek, bir fırın diğerinin üzerine gelecek şekilde 2 fırını birleştirmek içindir.
Modelleri için 400/600 For models. Support with closed back and side walls / intermediate support to assemble two ovens one on top of the other.

XR 502

KAPASİTE - CAPACITY: 6 400 x 600
ARALIK(MESAFE) - PITCH: 75 mm
EBATLAR - DIMENSION: 940 x 665 x 325 WxDxH mm
AĞIRLIK - WEIGHT: 20 kg



STAND
Modelleri için 400/600/800 For models

XR 401

KAPASİTE - CAPACITY: 18 400 x 600
ARALIK(MESAFE) - PITCH: 75 mm
EBATLAR - DIMENSION: 940 x 600 x 713 WxDxH mm
AĞIRLIK - WEIGHT: 16.2 kg



STAND
Modelleri için 400/600/800 For models

XR 402

KAPASİTE - CAPACITY: 12 400 x 600
ARALIK(MESAFE) - PITCH: 75 mm
EBATLAR - DIMENSION: 940 x 600 x 488 WxDxH mm
AĞIRLIK - WEIGHT: 14,2 kg



KONTROLÜ FIRIN TARAFINDAN
DİJİTAL OLARAK YAPILIR.
DIGITALLY CONTROLLED BY OVEN

MAYALAMA DOLABI - PROVER
Modelleri için 400/600/800 For models

XL 505

KAPASİTE - CAPACITY: 10 400 x 600
ARALIK(MESAFE) - PITCH: 75 mm
EBATLAR - DIMENSION: 940 x 773 x 958 WxDxH mm
GÜÇ - POWER: 2,1 kW
VOLTAJ - VOLTAGE: 220 - 230 V~ / FREQUENCY - FREKANS: 50 Hz
SICAKLIK - MAX TEMP.: 70 °C
AĞIRLIK - WEIGHT: 72 kg



TEKERLEKLER - WHEELS
Modelleri için XR 501- 502- XR 502 For models

XR 622

H: 105 mm
CİHAZ 4 TEKERLEK İLE TAMAMLANIR: 2 TEKERLEK FRENLİ - 2 TEKERLEK FRENİZ
4 WHEELS COMPLETE KIT: 2 WHEELS WITH BREAK - 2 WHEELS WITHOUT BREAK



TEKERLEKLER - WHEELS
Modelleri için XR 401 - XR 402- XR 090- XR 030 For models

XR 621

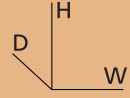
H: 105 mm
CİHAZ 4 TEKERLEK İLE TAMAMLANIR: 2 TEKERLEK FRENLİ - 2 TEKERLEK FRENİZ
4 WHEELS COMPLETE KIT: 2 WHEELS WITH BREAK - 2 WHEELS WITHOUT BREAK



KİT SEPETİ - KIT BASKET
Modelleri için XB 803 - XG 813 For models

XR 721

KAPASİTE - CAPACITY: 12 GN 1/1
ARALIK(MESAFE) - PITCH: 67 mm
EBATLAR - DIMENSION: 679 x 425 x 868 WxDxH mm

**BakerLux™****OVENS PLANET®****AKSESUARLAR
ACCESSORIES****KİT SEPETİ - KIT BASKET**Modelleri için **XB 803 - XG 813** For models**XR 821****KAPASİTE - CAPACITY: 10 400 x 600****ARALIK(MESAFE) - PITCH: 80 mm****EBATLAR - DIMENSION: 679 x 425 x 868 WxDxH mm****ARABA - TROLLEY**Modelleri için **XB 803 - G-XG 813 G** For models**XR 912****EBATLAR - DIMENSION: 714 x 894 x 772 WxDxH mm****AĞIRLIK - WEIGHT: 15,2 kg**Sadece elektrikli modeller için
Only for electric ovens**DAVLUMBAZ - HOOD**Modelleri için **XB 400/600/800** For models**XC 503****EBATLAR - DIMENSION: 940x1110x370 WxDxH mm****GÜÇ - POWER: 300 W****VOLTAJ - VOLTAGE: 230 V~****AĞIRLIK - WEIGHT: 35 kg**FIRIN TARAFINDAN DİJİTAL KONTROLLÜ
DIGITALLY CONTROLLED BY OVEN**BUHAR KONDANSATÖRÜ**

STEAM CONDENSER

XC 111**EBATLAR - DIMENSION: 231 x 132 x 732 WxDxH mm****GÜÇ - POWER: 10 W****VOLTAJ - VOLTAGE: 230 V~****DUŞ KİTİ - SHOWER KIT****XC 111****BASINÇ KİTİ (POMPA) - PUMP KIT**Modelleri için **XG 413 - G XV 303 - G XV 203 - G XVT 203 G** For models**EL 080****GÜÇ - POWER: 10 W****VOLTAJ - VOLTAGE: 230 V~****HAVA REDÜKSİYON KİTİ**

AIR REDUCTION KIT

Çap - Diameter: 110 mm**1 motor için 1 levha - 1 plate for 1 motor****XC 250**

**TAVA VE IZGARALAR
PANS AND GRIDS****FIRINLAR DÜNYASI®****400 x 600****ALÜMİNYUM TAVA**
PAN ALUMINIUM

> TG 405

**ALÜMİNYUM TAVA PERFORE**
PAN ALUMINIUM PERFORATED

> TG 410

**ALÜMİNYUM TAVA PERFORE
(TEFLON KAPLAMA)**
PAN ALUMINIUM PERFORATED
TEFLON® COATED

> TG 430

**INOX (PASLANMAZ ÇELİK) TAVA**
PAN INOX

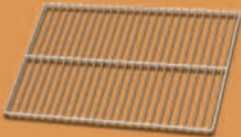
> TG 450

**P FAKIRO™ ALÜMİNYUM TABAK**
PLATE ALUMINIUM

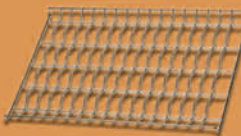
> TG 425

**P ALÜMİNYUM TABAK FAKIRO™
TRIX™ (455x665) İÇİN**
PLATE ALUMINIUM FAKIRO™
FOR TRIX™ (455x665)

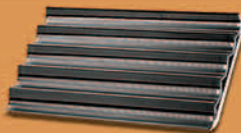
> TG 505

**DÜZ IZGARA KROM KAPLAMA**
GRID FLAT 40x60

> 0313.06040.29

**P DÜZ IZGARA KROM KAPLAMA - 5 KANALLI**
GRID CHROMIUM-PLATED - 5 CANALS

> GRP 410

**ALÜMİNYUM TAVA PERFORE (TEFLON KAPLAMA)
5 KANALLI**
PAN ALUMINIUM PERFORATED TEFLON® COATED - 5 CANALS

> TG 435



OVENS PLANET®

UNOX COLUMNS



Some example of combination of ovens and accessories

MODULAR STRUCTURE

With the convection humidity ovens for bread and pastry **BakerLux™** it is possible to create a large number of moduli placing two or more appliances one on top of the other and obtaining in this way the same capacity of ovens with bigger dimensions. The advantages of **UNOX** modularity are simple:

- Possibility **to bake at the same time and types of food with very different** baking requirements (temperature, humidity, time) since more than one appliance are available;
- **Reduction of operating costs** because, if the amount of work is not vast, the employ of one oven is enough achieve to a perfect cooking.



UNOX KOLONLARI

FIRINLAR DÜNYASI®



Fırın ve aksesuar kombinasyonlarından bazı örnekler

MODÜLER YAPI

Pasta ve hamur işlerinde kullanılan **BakerLux™** buhar konveksiyon fırınlarıyla 2 veya daha çok cihazı; biri diğerinin üzerine gelecek şekilde yerleştirilerek aynı kapasitedeki fırınlardan daha büyük ebatlarda elde etmek mümkündür. **UNOX** modülerliğinin avantajları;

- **Farklı** pişirme koşullarında (sıcaklık, nem, zaman) **aynı tip yemekleri aynı anda pişirme imkanı** (1 cihazdan fazlası mevcut olduğundan)

- **İşlem maliyeti azaltılır;** çünkü eğer iş miktarı fazla olmazsa tek fırının çalıştırılması pişirme için yeterli olacaktır.





TARİF KİTABI

Unox'un BakerLux™ buhar fırınları tarif kitabı ücretsizdir.

MONTAJ VE SERVİS

Müşteri servisimiz ihtiyaç duyduğunuzda bize ulaşmanız içindir. Özellikle büyük ebatlı cihazların doğru çalışması için doğru montaj şarttır ve bu yüzden aklınızdan geçen her türlü soru için bizi arayabilirsiniz.

RECIPE BOOK

UNOX invites you to ask for a recipe book for BakerLux™ convection humidity ovens completely free of charge.

INSTALLATION AND SERVICE

Our Customer Service invites you to contact us for every kind of information you may need it, especially in case you have to install appliances of bigger dimensions. A correct installation is an essential requirement for a correct functioning. So, do not hesitate to call us for any doubt you might have.

öztiryakiler®

"Mutfak Standardı"

Bahriye Cad. No:62 Kasımpaşa/İstanbul

Tel: (0212) 238 83 00 / 3 hat

Faks: (0212) 250 82 68

oztiryakiler@oztiryakiler.com.tr - www.oztiryakiler.com.tr