BAKERTOP MIND.Maps™ BAKERLUX™

LISTA DE PRECIOS

VÁLIDA DESDE 09-2026



ESPAÑOL



BAKERLUX™ MANUAL

BIG

Horno de convección

Horno combinado con humedad, control analógico y cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304. Tiempo, temperatura, porcentaje de humedad y función de 2 velocidades del ventilador. Perfecto para todos los procesos de pastelería de productos frescos y congelados. La tecnología multi ventiladores AIR.Plus garantiza humedad uniforme en todas las bandejas.

Unox Intensive Cooking

DRY.Plus:
Extrae humedad de la cámara de cocción

STEAM.Plus:
crea humedad instantánea

AIR.Plus:
ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades

Cocción Manual

- Temperatura: 80 °C – 260 °C
- Convección y humedad a partir de 80 °C

Características técnicas

- Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados
- Cámara de cocción con guías portabandejas en forma de L.
- Doble cristal
- Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta
- Ventiladores de 2 velocidades y resistencias circulares de calor de alto rendimiento

Horno de convección 600x400



16 600x400

Eléctrico

Modelo de horno	**XB1083**
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ | 220-240V 3~
Potencia eléctrica	29,7 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	913 x 997 x 1863 mm
Peso	243 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda

Notas
El carro está incluido con la compra del horno.

Accesorios 600x400



LIEVOX

Fermentadora con control manual integrado. El carro no está incluido con la compra de LIEVOX.

Capacidad	16 600x400	Potencia eléctrica	2,4 kW
Distancia entre bandejas	80 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	866 x 950 x 1879 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	100 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto

XL1003



QUICK.Load

Carro portabandejas en acero AISI 304.

Capacidad	16 600x400	Dimensiones - a x p x a	743 x 643 x 1725 mm
Distancia entre bandejas	80 mm	Peso	25 kg

Compatible con

XB1083
XL1003

Producto

XCB1001

Personalizaciones

La capacidad y la distancia entre las bandejas se puede personalizar según solicitud. Cantidad mínima: 2 carros.

por unidad de carro personalizado.

Producto

XCB1001



Ducha manual externa con detergente

Permite el lavado manual del horno y el llenado de los contenedores. Contiene una botella de SPRAY&Rinse.

Producto

XC208-SR

Accesorios 600x400



PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 7.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Producto

XHC003

Es necesaria la compra de

Para la correcta instalación del sistema de filtración de resina PURE combinado con hornos MANUAL es necesario el kit de conexiones JG 8-10 mm.

Producto

KEL1055

REFILL PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración de resina PURE.

Producto

XHC004



PURE-RO

Sistema de filtración de agua con ósmosis inversa que garantiza la desmineralización completa de todo tipo de agua.

Producto

XHC002

Cartucho PURE-RO

Cartucho de recambio para el sistema de filtración PURE-RO.

Producto

XHC006



BAKERLUX™ MANUAL
COUNTERTOP

Horno de convección

Horno combinado con humedad, control analógico y cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304. Tiempo, temperatura, porcentaje de humedad y función de 2 velocidades del ventilador. Perfecto para todos los procesos de pastelería de productos frescos y congelados. La tecnología multi ventiladores AIR.Plus garantiza humedad uniforme en todas las bandejas.

Unox Intensive Cooking

DRY.Plus:
Extrae humedad de la cámara de cocción

STEAM.Plus:
crea humedad instantánea

AIR.Plus:
ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades

Cocción Manual

- Temperatura: 80 °C – 260 °C
- Convección y humedad a partir de 80 °C

Características técnicas

- Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados
- Cámara de cocción con guías portabandejas en forma de L.
- Doble cristal
- Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta
- Ventiladores de 2 velocidades y resistencias circulares de calor de alto rendimiento

Horno de convección 600x400



10 600x400	Eléctrico	Gas
Modelo de horno	XB893	XB813G
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ | 220-240V 3~	220-240V 1~
Potencia eléctrica	15,8 kW	1 kW
Potencia gas nominal máx.	-	20 kW
Dimensiones - a x p x a	860 x 882 x 1252 mm	860 x 882 x 1465 mm
Peso	118 kg	130 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda



6 600x400	Eléctrico	Gas
Modelo de horno	XB693	XB613G
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ | 220-240V 3~	220-240V 1~
Potencia eléctrica	10,5 kW	0,7 kW
Potencia gas nominal máx.	-	175 kW
Dimensiones - a x p x a	860 x 882 x 932 mm	860 x 882 x 1144 mm
Peso	86 kg	100 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda

Notas

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud

Accesorios 600x400



Kit primera instalación

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno.

Obligatorio

para la correcta instalación de un solo horno.

Producto

XUC001



LIEVOX

Fermentadora con control manual integrado.

Capacidad	12 600x400	Potencia eléctrica	2,4 kW
Distancia entre bandejas	75 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 936 x 818 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	38 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto

XL413



Stand alto

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Dimensiones - a x p x a	842 x 665 x 692 mm	Peso	11 kg

Compatible con

XB8*
XB6*

Producto

XR168



Soportes laterales para stand

Soportes laterales 7 bandejas.

Capacidad	7 600x400	Peso	3 kg
Distancia entre bandejas	60 mm		

Compatible con

XR168

Producto

XR727



Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a	100 mm

Compatible con

XL413
XR168

Producto

XUC010



Ducha manual externa con detergente

Permite el lavado manual del horno y el llenado de los contenedores. Contiene una botella de SPRAY&Rinse.

Producto

XC208-SR

Accesorios 600x400



PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 7.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Producto

XHC003

Es necesaria la compra de

Para la correcta instalación del sistema de filtración de resina PURE combinado con hornos MANUAL es necesario el kit de conexiones JG 8-10 mm.

Producto

KEL1055

REFILL PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración de resina PURE.

Producto

XHC004



PURE-RO

Sistema de filtración de agua con ósmosis inversa que garantiza la desmineralización completa de todo tipo de agua.

Producto

XHC002

Cartucho PURE-RO

Cartucho de recambio para el sistema de filtración PURE-RO.

Producto

XHC006

BAKERLUX™

Lista de precios

Código	Descripción	Precio
HORNOS		
XB1083	BAKERLUX™	**10,600.00 €**
XB893	BAKERLUX™	**5,200.00 €**
XB813G	BAKERLUX™	**6,550.00 €**
XB693	BAKERLUX™	**3,600.00 €**
XB613G	BAKERLUX™	**4,750.00 €**
ACCESORIOS		
XUC001	Single unit installation kit	**202.00 €**
XUC112	Two-stage safety door opening	**32.00 €**
XHC003	PURE	**328.00 €**
XHC004	REFILL PURE	**218.00 €**
XHC002	PURE-RO	**1,440.00 €**
XHC006	PURE-RO Cartridge	**268.00 €**
XL1003	LIEVOX	**3,910.00 €**
XCB1001	QUICK.Load	**1,700.00 €**
XC208-SR	External manual shower with detergent	**158.00 €**
KEL1055A	JG attachment 8-10 mm kit	**40.00 €**
XL413	LIEVOX	**1,980.00 €**
XR168	High stand	**510.00 €**
XR727	Lateral supports for stand	**144.00 €**
XUC010	Revolving caster with brake	**268.00 €**

EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 736 0781

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 32 211121581

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 81 68 19 12

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info.uk@unox.com
Tel: +44 1252 851 522

IE - IRELAND
UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel. +353 (0) 87 32 23 218

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 932 20 36 52

DK - DENMARK
UNOX DANMARK A/S
E-mail: info.dk@unox.com
Tel: +45 87 91 00 40

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanlari endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

CH - SWITZERLAND
UNOX SWITZERLAND GMBH
E-mail: info.ch@unox.com
Tel: +41 43 508 61 70

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel. +43 1 206 092 068

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ
UNOX РОССИЯ
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 70 700 6170

PL - POLSKA
UNOX POLSKA Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 22 104 17 01

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46 8 525 127 67

AMERICA

US - U.S.A.
UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

CA - CANADA
UNOX Canada Equipement Professionnel Inc.
E-mail: orders.ca@unox.com
Tel: +1 866 629 4727

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: +57 305 21 38 223

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 C.V.
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

AC - OTHER ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN
E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

AU - AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803

MY - MALAYSIA & SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

IN - INDIA
UNOX INDIA PRIVATE LIMITED
E-mail: info.in@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

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

VN - VIETNAM
UNOX INDOCHINA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +84916560803

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.kr@unox.com
전화: +82 2 69410351

NZ - NEW ZEALAND
UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803

unox.com

Impresión 09-2026
Condiciones de Venta: Embalaje incluido - IVA no incluido
Las fotografías utilizadas en esta lista de precios son solo para fines demostrativos.