



TECHNICAL DATA SHEET

UNOX BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER

فرن أونوكس بيكرلوكس ماستر الحراري بالرطوبة - 10 صواني

Model: XEFR-10EU-EMRV | Commercial name: Camilla.Matic

الموديل: XEFR-10EU-EMRV | الاسم التجاري: Camilla.Matic

10

صواني / TRAYS

600×400

مقاس / mm TRAY SIZE
الصينية

15.5 kW

القدرة / ELECTRIC POWER

7"

شاشة لمس / TOUCH PANEL

TRAYS ARE NOT INCLUDED

الصواني غير مشمولة مع الفرن

PRODUCT OVERVIEW

نظرة عامة على المنتج

Italian electric commercial convection oven with humidity, automatic cooking programs, intelligent performance technologies and internet connectivity. Designed for bakeries, pastry shops, cafés and professional food-service operations requiring consistent results across 10 trays.

فرن حمل حراري تجاري كهربائي إيطالي مزود بخاصية الرطوبة وبرامج طهي أوتوماتيكية وتقنيات أداء ذكية واتصال بالإنترنت. صُمم للمخابز ومحلات الحلويات والمقاهي والمطابخ الاحترافية التي تحتاج إلى نتائج ثابتة عبر 10 صواني.

OFFICIAL TECHNICAL SPECIFICATIONS

المواصفات الفنية الرسمية

Product line خط المنتج	BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER بيكرلوكس شوب برو ماستر	Oven type نوع الفرن	Electric convection oven with humidity فرن حمل حراري كهربائي مزود بالرطوبة
Number of trays عدد الصواني	10 tray positions 10 مستويات للصواني	Tray size مقاس الصينية	600 × 400 mm 400 × 600 مم
Distance between trays المسافة بين الصواني	75 mm 75 مم	Control panel لوحة التحكم	7-inch digital touch screen شاشة لمس رقمية مقاس 7 بوصات
Width العرض	800 mm 800 مم	Depth العمق	811 mm 811 مم
Height الارتفاع	952 mm 952 مم	Net weight الوزن الصافي	96 kg 96 كجم
Electric power القدرة الكهربائية	15.5 kW 15.5 كيلوواط	Voltage الجهد الكهربائي	380-415V 3N~ / 220-240V 3~ 380-415 فولت 3N~ أو 220-240 فولت 3~
Frequency التردد	50 / 60 Hz 60 / 50 هرتز	Electrical plug القابس الكهربائي	Not included غير مشمول
Estimated consumption الاستهلاك التقديري	27.1 kWh/day* 27.1 كيلوواط/ساعة يوميًا*	Country of origin بلد الصنع	Italy إيطاليا

* UNOX estimate based on daily oven use (300 days/year) and eight medium croissant loads.

* تقدير UNOX مبني على الاستخدام اليومي للفرن لمدة 300 يوم سنويًا وثمانية دفعات متوسطة من الكرواسون.

شركة جولدن ايس المختصة للتجارة / معدات المطاعم والمطابخ وحلول التعبئة والتغليف / س.ضريبي 311008880500003

+966569104330
+966554052050
+966503302251



INFO@GOLDENICESTORE.COM



JEDDAH-SAUDIA ARABIA

INTELLIGENT FUNCTIONS & KEY FEATURES

الوظائف الذكية وأبرز المميزات

The MASTER version combines baking technologies, automatic programs and cloud connectivity to improve consistency, speed and operational control.

تجمع نسخة MASTER بين تقنيات الخبز والبرامج الأوتوماتيكية والاتصال السحابي لتحسين ثبات النتائج وسرعة التشغيل والتحكم في العمليات.

Wi-Fi & UNOX Cloud Connectivity

اتصال Wi-Fi وخدمات UNOX السحابية

Connects the oven to UNOX cloud services for connected operation and data access.

يربط الفرن بخدمات UNOX السحابية للتشغيل المتصل والوصول إلى البيانات.

MULTI.TIME

تقنية MULTI.TIME

Manages multiple baking processes and independent timers at the same time.

تدير أكثر من عملية خبز ومؤقتات مستقلة في الوقت نفسه.

Automatic Cooking Programs

برامج طهي أوتوماتيكية

Provides automatic programs for repeatable, consistent baking results.

توفر برامج أوتوماتيكية للحصول على نتائج خبز ثابتة وقابلة للتكرار.

ADAPTIVE.Cooking™

نظام ADAPTIVE.Cooking™

Automatically adapts the cooking process according to load and operating conditions.

يضبط عملية الطهي تلقائيًا وفقًا للحمولة وظروف التشغيل.

SMART.Preheating

نظام SMART.Preheating

Automatically optimizes preheating time and temperature.

يضبط وقت ودرجة حرارة التسخين المسبق تلقائيًا.

AUTO.Soft

تقنية AUTO.Soft

Controls the gradual rise in temperature for delicate and precise baking.

تتحكم تدريجيًا في ارتفاع الحرارة للخبز الدقيق والمنتجات الحساسة.

DRY.Plus

نظام DRY.Plus

Actively removes excess humidity from the baking chamber.

يطرد الرطوبة الزائدة من غرفة الخبز بفاعلية.

STEAM.Plus

نظام STEAM.Plus

Adds humidity during baking to support product texture and finish.

يضيف الرطوبة أثناء الخبز لتحسين قوام المنتج والنتيجة النهائية.

Two Programmable Fan Speeds

مروحة بسرعتين قابلتين للبرمجة

Provides controlled airflow for different bakery products and loading conditions.

توفر تدفق هواء متحكمًا به ليناسب المنتجات والحمولات المختلفة.

Stainless-Steel Cooking Chamber

غرفة طهي من الستانلس ستيل

Durable commercial construction designed for hygiene and intensive use.

تصميم تجاري متين يساعد على النظافة ويتحمل الاستخدام المكثف.

Door-Integrated LED Lighting

إضاءة LED داخلية مدمجة في الباب

Improves visibility of products throughout the baking cycle.

توفر رؤية أوضح للمنتجات طوال دورة الخبز.

Humidity Control in 20% Steps

التحكم في الرطوبة على مراحل بنسبة 20%

Allows staged humidity adjustment for greater recipe control.

يتيح ضبط الرطوبة على مراحل لمزيد من التحكم في الوصفات.

READY.BAKE

برنامج READY.BAKE

Provides rapid, simplified start-up for commonly used baking programs.

يوفر تشغيلًا سريعًا ومبسطًا لبرامج الخبز المتكررة.

Technical specifications are based on the official UNOX product information for model XEFR-10EU-EMRV. Product benefits and operating features were completed using the Golden Ice product listing and the specifications supplied for this data sheet. Trays are not included.

تستند المواصفات الفنية إلى بيانات المنتج الرسمية من UNOX للموديل XEFR-10EU-EMRV. وتم استكمال المزايا التشغيلية وفق صفحة المنتج في Golden Ice والمواصفات المرسله لهذه الداتا شيت. الصواني غير مشمولة.