



## OVNE



Markedet for industrioovne har ændret sig meget de sidste 10 år - både funktionsmæssigt og de mærker der udbydes. Førhen har der været et par populære mærker inden for hver kategori, men som årene er gået, er der kommet flere interessante modeller på markedet.

Uanset om du er en kantine, cafe, restaurant, supermarked, slagter, tankstation eller bager - så har vi en ovn til formålet.

Vi anbefaler tilkøb af vandbehandling til alle ovne med damp!

# INDHOLDSFORTEGNELSE

---

<b>INDLEDENDE GUIDE</b>	<b>1</b>
<b>OVN TIL KANTINER, STORKØKKEN, CAFE ELLER RESTAURANT</b>	<b>5</b>
<b>OVN TIL KAFFEBAR</b>	<b>14</b>
<b>OVN TIL KONDITORER OG ANDRE DER LAVER DELIKATE PRODUKTER</b>	<b>21</b>
<b>OVN TIL AT BAGE I STØRRE SKALA</b>	<b>23</b>
<b>BUTIKSOVN TIL AT BAGE STORE BRØD</b>	<b>26</b>
<b>TIL TANKSTATION &amp; KIOSKER</b>	<b>27</b>
<b>BAKEOFF OVNE</b>	<b>28</b>
<b>UNOX GO - BAKEOFF OVN UDEN DAMP</b>	<b>29</b>
TILVALG - STATIVER	35
<b>UNOX LED - BAKEOFF OVN MED DAMP</b>	<b>36</b>
TILVALG - STATIVER	42
ANDRE TILVALG	43
<b>UNOX TOUCH - BAKEOFF OVN MED DAMP</b>	<b>44</b>
TILVALG - STATIVER	50
ANDRE TILVALG	51
<b>UNOX MASTER - BAKEOFF OVN MED DAMP</b>	<b>52</b>
TILVALG - STATIVER	58
ANDRE TILVALG	59

## SPØRGSMÅL MAN BØR STILLE SIG SELV FØR KØBET

---

### HVAD SKAL JEG LAVE I OVNEN?

Det er vigtigt, at være ærlig overfor sig selv, med hvad man skal bruge ovnen til. Det er ikke nødvendigt med en stor og dyr digitalovn, hvis man bare skal bage lidt boller og en leverpostej. Har man derimod brug for at lave steg og kartofler til 200 mennesker, er en miniovn nok heller ikke den rigtige løsning.

### HVAD ER MIT BEHOV?

Hvor mange mennesker skal der laves mad til? Og hvor tit skal ovnen køre? Er ovnen det vigtigste arbejdsredskab, er det ikke en god løsning, at købe for billigt. Derimod skal du gå efter en ovn af en god kvalitet, da den er hjertet i køkkenet. Er der stor forskel på, hvor mange gæster der skal laves mad til, kan det være en fordel med to ovne, så man har kapacitet nok under spidsbelastning. Der er ikke nogen generel tommelfingerregel for, hvilken størrelse ovn der passer til et antal kuverter, da det er individuelt, hvad der tilberedes, og hvordan ovnen pakkes. Men et ca. bud vil være:

- 4 stik = 0-20 kuverter
- 6 stik = ca. 20-50 kuverter
- 10 stik = 50-100 kuverter

### HVOR MEGET STRØM HAR JEG I HUSET?

En industrioovn er en rigtig strømsluger! En almindelig industrioovn bruger mindst 10-12 Kw, og den kræver ofte sin egen kraftgruppe i el-tavlen. Det er vigtigt, at tage sin autoriserede elektriker med på råd **før** man køber ovnen!

### HVOR MEGET PLADS HAR JEG?

Undersøg hvilken størrelse ovn der er plads til, og om du har et sted den kan komme ind i køkkenet. Mange ovne er meget store, og kan ikke komme igennem en alm. dør uden af tage karmen af. Er det ikke muligt kan løsningen være at købe to mindre ovne som kan stables.

### ER DER STYR PÅ EVT. UDSUGNING OG AFLØB?

Vær opmærksom på regler angående udsugning og hvordan i kommer af med os og varme. Det er ikke rart at finde ud af, at der skal etableres 12 meter opadgående udsugning og 2 ekstra motorer, efter man har købt en ny ovn, bare fordi man har restaurant i det indre København. Tjek altid regler for udsugning med en autoriseret vvs'er eller anden udsugningseksperter **før** køb. Dampovne skal have et afløb og vær opmærksom på, at det er vand/damp tæt på kogepunktet der kommer ud af ovnen, så et almindeligt PVC rør er **IKKE** løsningen.

### HVILKEN ØKONOMI ER TIL RÅDIGHED?

En industrioovn kan koste det samme som en ny mellemklasse bil. Derfor er det vigtigt at have økonomien på plads. Herudover bør man sætte penge af til service, vedligeholdelse og almindelig drift, nøjagtigt ligesom med en bil. En industrioovn yder maksimalt når den er tændt! Den vil blive slidt, og har brug for service. Hvis en ovn bryder ned, kan det være meget dyrt, så pas godt på den, og vedligehold den løbende. Et nyt motherboard til en computerovn koster for eksempel nemt kr. 12.000 og yderligere kr. 5.000 ekskl. moms for en tekniker til at udskifte den.

# KUNDEGRUPPER

---

Mange **kokke** vil gerne selv have kontrollen over det de tilbereder, og har ikke brug for en computerovn med masser af muligheder for opskrifter. Derimod er **køkkenledere** og **catere** typisk oplært til at bruge en computerovns mange funktioner og benytter det ofte i dagligdagen.

Til udlejningssteder/lokaler, lejrskoler, missionshuse, forsamlingshuse og andre steder **med mange og forskellige brugere**, anbefales det at købe en industriovn der er så nem og analog som overhovedet muligt. Det vil minimere brugerfejl, nedbrud og holder vedligeholdelsesomkostningerne nede.

Til **foodtrucks og madboder** er det ofte en mini/kompakt ovn der kan løse deres behov. Pladsbesparende, lille og praktisk løsning til små lokaler.

# TYPER AF OVNE

---

**Computerovn (kombi-damper):** Er der behov for mange funktioner, tilberedningsmetoder, programmer og fuld "nørde mode" er computerovnen det rigtige valg. Ovnene har næsten altid damp-programmer installeret og fås med alverdens standard- og ekstraudstyr. Denne slags ovn bruges tit i kantiner, sygehuse, hoteller og steder, hvor der produceres store mængder mad. Her varetager ovnen mange forskellige funktioner via sine programmer og mange udnyttelsesmuligheder. Computerovne er ofte dyre og mere bekostelige i drift og reservedele, men er også en uvurderlig hjælp i et travlt storkøkken. Fås i mange størrelser og op til 40 stik.

**Konvektionsovn:** Behøver man ikke alle de mange funktioner, så er en almindelig konvektionsovn det rigtige valg. Den er lige så kraftig og fås med meget af det samme ekstraudstyr som computerovnen. Konvektionsovne fås i mange forskellige modeller - enten som analog eller med en eller anden form for digital styring. Analog styring har den fordel, at det er billigere at reparere hvis ovnen går i stykker, og det er utroligt brugervenlig, da der som udgangspunkt ikke er noget man kan indstille forkert. De digitale konvektionsovne kan ofte programmeres med nemme opskrifter og har lidt flere muligheder, så her kan man få lidt at brugerfladen fra computerovnene til en lavere pris. Der er mulighed for at tilkøbe dampversioner med enten dysse- eller injektionsdamp. Fås i mange størrelser og op til 40 stik.

**Mini/kompakt ovn:** Mini/Kompakt ovne er en mindre version af en kombiovn eller en konvektionsovn. Her har du alle de samme features som i den store ovn, blot i en meget mindre udgave. Mini/kompakt ovne er ofte ret dyre i anskaffelse og service, men passer perfekt ind i foodtrucks og steder hvor plads er en mangelvare. KW er det samme som i en almindelig størrelse industriovn, da de ofte har samme antal varmelegemer bare i en mindre størrelse. Fås i mange størrelser og op til 11 stik.

**Miniovn/kompaktovn 230 V:** Der findes også små ovne til 230 V tilslutning, men vær opmærksom på, at disse ofte er af en dårlig kvalitet, og ikke er lavet til storkøkkenbrug. Herudover tager de lang tid at varme op, og har et stort varmetab ved hyppige lågeåbninger. Men hvis økonomien er stram og strøm er en mangelvare, så kan denne løsning være en mulighed, da man tit kan få 2-3 stk 230 V ovne til samme pris som en ny miniovn til kraft. Så kan man udskifte ovnen efter behov. Fås i mange størrelser op til 6 stik.

# EKSTRA TILBEHØR

---

Der findes masser af ekstra tilbehør til de forskellige ovne. Vær opmærksom på, at der er ret stor variation på, hvad man kan tilkøbe og hvad der er standart på de forskellige mærker og modeller.

**Damp:** Denne mulighed skal bestilles og kan ikke eftermonteres. De 2 mest brugte former for damp er dyse- og injektionsdamp. Dysedamp laves ved hjælp af en indbygget dampgenerator og er en meget præcis måde at dampe på. Her kan man styre damp og temperatur, hvilket giver et ens og jævnt bageresultat. Ulempen ved dysedamp er, at der kan opstå problemer med kalkaflejringer i dyserne og det kan være vanskeligt at få dem korrekt afkalket.

Injektionsdamp er den "billige" løsning hvor vand sprayes direkte ind på varmelegemet, når det er varmt og hermed opstår der damp i ovnkammeret. Det er ikke en præcis måde at dampe på, men kan være en rigtig fin løsning for mange kunder. Fordelen ved injektionsdamp er prisen, og der er ingen dyser der kan blokeres eller gå i stykker. Ulempen er derimod at varmelegemet kan med tiden blive skævt og hermed ødelægge varme cirkulationen i ovnkammeret.

Vores anbefaling er altid, at have et **afkalkningsanlæg** tilkøbt, da det forlænger ovnens levetid en betragteligt og sikrer, at der ikke opstår kalkgener og skader på ovnen.

**Internt vaskesystem:** Denne mulighed kan ikke eftermonteres og skal bestilles ved leverandøren/fabrikken. Et vaskesystem er en god hjælp til den daglige rengøring og vedligeholdelse af dit ovnkammer. Systemet virker rigtig godt hvis det bliver brugt som en daglig rutine, men ved svær tilsmudsning kan det også være nødvendigt at bruge manuel rengøring. Nogle modeller har automatisk sæbesystem, og andre har løsninger, hvor man selv doserer sæben i ovnkammeret før programmet starter. Vaskesystemet kræver vandtilslutning og afløb.

**Ekstern vandslange:** Pistol og slange påmonteres ofte på siden af ovnen og der tilsluttes ekstern vand. Nogle mærker har et helt modul med pistol og udtræksslange, der kan monteres i bunden af ovnen. God løsning til ovne som kræver manuel rengøring af ovnkammer eller hvor der er stor tilsmudsning. Kræver vandtilslutning.

**Afkalkningsfilter/anlæg:** Hvis man vil passe på sin industriovn og forlænge levetiden er det et must at få monteret et afkalkningsfilter. Filtret skal monteres mellem vandudtag og ovn, hermed reduceres kalk i vandet. Der findes mange forskellige løsninger, men de fleste bruger en patron/dunk der skal skiftes efter forbrug. Vær opmærksom på, at det skal være et fødevarerodkendt produkt der anvendes.

**Smoker/røgeenhed:** Denne enhed tilsluttes ovnens luftindtag og tilfører røg til tilberedningen. Er en forholdsvis ny løsning på markedet, så der er ikke mange der har den option til rådighed endnu. Men dem der findes på markedet kan bruges til de fleste modeller.

**Understel:** Super løsning til de fleste ovne. En industriovn vejer nemt 100 kg og opefter. Derfor er det en god ide at tilkøbe et understel lavet specielt til ovnen, hvis man har plads til det. Det giver en god arbejdshøjde når man skal sætte mange plader ind i løbet af en dag. Indstik i understellet er en rigtig god og funktionel løsning til opbevaring og afsætning. Der er også muligheder for hylder hvis det ønskes.

**Kondensemfang:** Flere ovne fås i dag med mulighed for at tilslutte et kondensemfang. Det er en praktisk løsning, hvis ovnen skal stå i et lokale med ingen, eller mangelfuld udsugning. Kondensemfanget tænder når ovndøren åbnes, og i nogen modeller kører det også under tilberednings processen. Et kondensemfang vil aldrig virke lige så godt som at stille ovnen under et stort industriemfang, men det kan være en god løsning de steder, hvor den store udsugning ikke er mulig. Husk at et kondensemfang har brug for 230 V og afløb.

**Hjul:** Et godt tilvalg til showovne og ovne der skal bruges forskellige steder i virksomheden. Husk ekstra lang ledning +2,5 meter, det øger frihedsgraden.



OVN TIL

# KANTINE, STORKØKKEN, CAFE ELLER RESTAURANT (GN 1/1)

## TIL SIMPLE RETTER HVOR DU SKAL BAGE, STEGE, GRILLE ELLER BRAISERE

Rationel, Hounø og Eloma er ofte de mest foretrukne ovne til disse kunder, men prismæssigt finder vi faktisk modellerne fra Unox interessante. De har mange af de samme funktioner bare til en helt anden pris. De kan nemt stables med et samlingskit og et stort udvalg af plader gør hverdagen nemmere.

Simpel konvektionsovn med damp: (CHEFLUX)

Modellerne er nemme at bruge. Knap til at indstille temperatur, tid, tilføje damp, fjern luftfugtighed og blæserhastighed.



## CHEFLUX XV393 5-PLADERS OVN MED DAMP

Venstrehængt vendbar dør (kan vendes før mod merpris +1.500 ekskl. moms og efter installation).

Simpel betjening (Indstil temperatur, tid, tilføj damp, blæserhastighed og fjern luftfugtighed).

Perfekt fordeling af luft og varme på tværs af pladerne (air plus).

Klare lette emner og krævende emner (Blæser med to hastigheder).

Fjern luftfugtighed fra mad og damp og undgå din mad svinder ind og mister smag (dry-plus).

Tilføj 20-100 % damp under madlavning og lav sund mad med smag, farve og struktur (Steam.plus).

- B: 75 x D: 77,3 x H: 77,2 cm
- 5 plader GN 1/1 (53 x 32,5 cm)
- Afstand mellem plader: 6,7 cm
- Temperatur: 30° - 260° C
- Indvendigt lys
- Lysindikator viser om ovn er tændt og går ud når ovn har nået sin temperatur
- Solidt håndtag
- Kolde yderflader og afrundet indre AISI 304 rustfrit stål kammer som er nem at rengøre
- Dør holder sig selv ved 60°/120°/ 180° vinkel
- Effelt: 7,1 Kw, 400 V, 16 Amp

[KØB HER](#)



### UNOX - CHEFLUX XV593 - ANALOG KONVEKTIONSOVN MED DAMP, 7 X GN 1/1

Venstrehængt vendbar dør (kan vendes før mod merpris +1.500 ekskl. moms og efter installation).

Simpel betjening (Indstil temperatur, tid, tilføj damp, blæserhastighed og fjern luftfugtighed).

Perfekt fordeling af luft og varme på tværs af pladerne (air plus).

Klare lette emner og krævende emner (Blæser med to hastigheder).

Fjern luftfugtighed fra mad og damp og undgå din mad svinder ind og mister smag (dry-plus).

Tilføj 20-100 % damp under madlavning og lav sund mad med smag, farve og struktur (Steam.plus).

- B: 86 x D: 88,2 x H: 93 cm
- 7 plader GN 1/1 (53 x 32,5 cm)
- Afstand mellem plader: 6,7 cm
- Temperatur: +30° til +260° C
- Indvendigt lys
- Lysindikator viser om ovn er tændt og går ud når ovn har nået sin temperatur
- Solidt håndtag
- Kolde yderflader og afrundet indre AISI 304 rustfrit stål kammer som er nem at rengøre
- Dør holder sig selv ved 60°/120°/ 180° vinkel
- Effelt: 10,5 Kw, 400 V, 32 Amp

[KØB HER](#)





### UNOX - CHEFLUX XV893 - ANALOG KONVEKTIONSOVN MED DAMP, 12 X GN 1/1

Venstrehængt vendbar dør (kan vendes før mod merpris +1.500 ekskl. moms og efter installation).

Simpel betjening (Indstil temperatur, tid, tilføj damp, blæserhastighed og fjern luftfugtighed).

Perfekt fordeling af luft og varme på tværs af pladerne (air plus).

Klare lette emner og krævende emner (Blæser med to hastigheder).

Fjern luftfugtighed fra mad og damp og undgå din mad svinder ind og mister smag (dry-plus).

Tilføj 20-100 % damp under madlavning og lav sund mad med smag, farve og struktur (Steam.plus).

- B: 86 x D: 88,2 x H: 125 cm
- 12 plader GN 1/1 (53 x 32,5 cm)
- Afstand mellem plader: 6,7 cm
- Temperatur: +30° til +260° C
- Indvendigt lys
- Lysindikator viser om ovn er tændt og går ud når ovn har nået sin temperatur
- Solidt håndtag
- Kolde yderflader og afrundet indre AISI 304 rustfrit stål kammer som er nem at rengøre
- Dør holder sig selv ved 60°/120°/ 180° vinkel
- Effelt: 15,8 Kw, 400 V, 32 Amp

[KØB HER](#)



Kr. 33.625  
ekskl. moms

### UNOX - CHEFTOP MIND MAPS ONE XEVC-0311-E1R - DIGITAL KOMBIOVN - 3 X GN 1/1

Venstrehængt (kan vendes mod merpris + 1.350 ekskl. moms).

Fjern luftfugtighed fra damp og fra mad kan fjernes helt eller delvis. Giv derved din mad den ideelle sprødhed, farve og konsistens og smag. Kød, fisk og grøntsager bevarer deres karakteristika selv når de tilberedes på samme tid i ovnen. (Dry Maxi)

Tilføj damp helt eller delvist. Nemt og præcist fra 35° til 260° C. Lav sund mad med smag, farve og struktur. (Steam Maxi)

Flere højtydende blæsere der roterer begge veje fordeler varmen ideelt og sørger for varmen trænger helt ind til madens kerne og forkorter tilberedningstid for kød, fisk og grøntsager. Men samtidig kontrolleret som sikrer blid ventilering for lette tilberedninger, bruninger og tilberedninger der varer natten over. (Air Maxi)

Små sensorer inde i kammeret som nøje følger luftfugtigheden og regulerer ind i forhold til valgte program undervejs i tilberedningen. Eksempelvis når damp tilføjes. (Climalux)

Data drevet – ovnen samler data hver eneste dag og analyserer din brug af ovnen. Koblet til internettet (tilkøb) vil den efterfølgende komme med inspiration til nye opskrifter og måder at gøre tingene på.

- B: 75 x D: 77,3 x H: 53,8 cm
- Afstand mellem stik: 6,7 cm
- 3 stk. GN 1/1
- Kernetemperatur
- Automatisk vaskesystem med integreret sæbebeholder
- Gemme opskrifter
- Fire hastigheders blæser
- Holder døren i 60°, 120° eller 180° vinkel.
- Højisoleret ovn
- AISI 304 stål indvendigt
- LED-lys i dør
- USB-adgang
- 50 kg
- 400 V, 5 kW, 16 Amp

Avanceret kombisteamer (Cheftop minds map one)  
Unox Cheftop Mind Maps One er en højteknologisk kombiovn som indeholder de mest uundværlige funktioner. Damp, bage, stege, grille, regenerere, sous vide og stege ved lav temperatur. Styre luftfugtighed. Kernetemperatur. Vaskesystem og gemme opskrifter.

[KØB HER](#)



## UNOX - CHEFTOP MIND MAPS ONE XEVC-0511-E1R - DIGITAL KOMBIOVN - 5 X GN 1/1

Venstrehængt (kan vendes mod merpris + 1.350 ekskl. moms).

Fjern luftfugtighed fra damp og fra mad kan fjernes helt eller delvis. Giv derved din mad den ideelle sprødhed, farve og konsistens og smag. Kød, fisk og grøntsager bevarer deres karakteristika selv når de tilberedes på samme tid i ovnen. (Dry Maxi)

Tilføj damp helt eller delvist. Nemt og præcist fra 35° til 260° C. Lav sund mad med smag, farve og struktur. (Steam Maxi)

Flere højtydende blæsere der roterer begge veje fordeler varmen ideelt og sørger for varmen trænger helt ind til madens kerne og forkorter tilberedningstid for kød, fisk og grøntsager. Men samtidig kontrolleret som sikrer blid ventilering for lette tilberedninger, bruninger og tilberedninger der varer natten over. (Air Maxi)

Små sensorer inde i kammeret som nøje følger luftfugtigheden og regulerer ind i forhold til valgte program undervejs i tilberedningen. Eksempelvis når damp tilføjes. (Climalux)

Data drevet – ovnen samler data hver eneste dag og analyserer din brug af ovnen. Koblet til internettet (tilkøb) vil den efterfølgende komme med inspiration til nye opskrifter og måder at gøre tingene på.

- B: 75 x D: 77,3 x H: 67,5 cm
- Afstand mellem stik: 6,7 cm
- 5 stk. GN 1/1
- Kernetemperatur
- Automatisk vaskesystem med integreret sæbebeholder
- Gemme opskrifter
- Fire hastigheders blæser
- Holder døren i 60°, 120° eller 180° vinkel.
- Højsoleret ovn
- AISI 304 stål indvendigt
- LED-lys i dør
- USB-adgang
- 70 kg
- 400 V, 7 kW, 16 Amp

[KØB HER](#)



## UNOX - CHEFTOP MIND MAPS ONE XEVC-0711-E1R - DIGITAL KOMBIOVN - 7 X GN 1/1

Venstrehængt (kan vendes mod merpris + 1.350 ekskl. moms).

Fjern luftfugtighed fra damp og fra mad kan fjernes helt eller delvis. Giv derved din mad den ideelle sprødhed, farve og konsistens og smag. Kød, fisk og grøntsager bevarer deres karakteristika selv når de tilberedes på samme tid i ovnen. (Dry Maxi )

Tilføj damp helt eller delvist. Nemt og præcist fra 35° til 260° C. Lav sund mad med smag, farve og struktur. (Steam Maxi )

Flere højtydende blæsere der roterer begge veje fordeler varmen ideelt og sørger for varmen trænger helt ind til madens kerne og forkorter tilberedningstid for kød, fisk og grøntsager. Men samtidig kontrolleret som sikrer blid ventilering for lette tilberedninger, bruninger og tilberedninger der varer natten over. (Air Maxi)

Små sensorer inde i kammeret som nøje følger luftfugtigheden og regulerer ind i forhold til valgte program undervejs i tilberedningen. Eksempelvis når damp tilføjes. (Climalux)

Data drevet – ovnen samler data hver eneste dag og analyserer din brug af ovnen. Koblet til internettet (tilkøb) vil den efterfølgende komme med inspiration til nye opskrifter og måder at gøre tingene på.

- B: 75 x D: 77,3 x H: 84,3 cm
- Afstand mellem stik: 6,7 cm
- 7 stk. GN 1/1 Kernetemperatur
- Automatisk vaskesystem med integreret sæbebeholder
- Gemme opskrifter
- Fire hastigheders blæser
- Holder døren i 60°, 120° eller 180° vinkel.
- Højsoleret ovn
- AISI 304 stål indvendigt
- LED-lys i dør
- USB-adgang
- 85 kg
- 400 V, 9,9 kW, 16 Amp

[KØB HER](#)



## UNOX - CHEFTOP MIND MAPS ONE XEVC-1011-E1R - DIGITAL KOMBIOVN - 10 X GN 1/1

Venstrehængt (kan vendes mod merpris + 1.350 ekskl. moms)

Fjern luftfugtighed fra damp og fra mad kan fjernes helt eller delvis. Giv derved din mad den ideelle sprødhed, farve og konsistens og smag. Kød, fisk og grøntsager bevarer deres karakteristika selv når de tilberedes på samme tid i ovnen. (Dry Maxi )

Tilføj damp helt eller delvist. Nemt og præcist fra 35° til 260° C. Lav sund mad med smag, farve og struktur. (Steam Maxi )

Flere højtydende blæsere der roterer begge veje fordeler varmen ideelt og sørger for varmen trænger helt ind til madens kerne og forkorter tilberedningstid for kød, fisk og grøntsager. Men samtidig kontrolleret som sikrer blid ventilering for lette tilberedninger, bruninger og tilberedninger der varer natten over. (Air Maxi)

Små sensorer inde i kammeret som nøje følger luftfugtigheden og regulerer ind i forhold til valgte program undervejs i tilberedningen. Eksempelvis når damp tilføjes. (Climalux)

Data drevet – ovnen samler data hver eneste dag og analyserer din brug af ovnen. Koblet til internettet (tilkøb) vil den efterfølgende komme med inspiration til nye opskrifter og måder at gøre tingene på.

- B: 75 x D: 77,3 x H: 101 cm
- Afstand mellem stik: 6,7 cm
- 10 stk. GN 1/1
- Kernetemperatur
- Automatisk vaskesystem med integreret sæbebeholder
- Gemme opskrifter
- Fire hastigheders blæser
- Holder døren i 60°, 120° eller 180° vinkel.
- Højisoleret ovn
- AISI 304 stål indvendigt
- LED-lys i dør
- USB-adgang
- 95 kg
- 400 V, 14 kW, 32 Amp

[KØB HER](#)



## UNOX - CHEFTOP MIND MAPS XEVL-2011-E1RS - DIGITAL KOMBIOVN - 20 X GN 1/1

Venstrehængt (kan vendes mod merpris + 1.350 ekskl. moms)

Fjern luftfugtighed fra damp og fra mad kan fjernes helt eller delvis. Giv derved din mad den ideelle sprødhed, farve og konsistens og smag. Kød, fisk og grøntsager bevarer deres karakteristika selv når de tilberedes på samme tid i ovnen. (Dry Maxi)

Tilføj damp helt eller delvist. Nemt og præcist fra 35° til 260° C. Lav sund mad med smag, farve og struktur. (Steam Maxi)

Flere højtydende blæsere der roterer begge veje fordeler varmen ideelt og sørger for varmen trænger helt ind til madens kerne og forkorter tilberedningstid for kød, fisk og grøntsager. Men samtidig kontrolleret som sikrer blid ventilering for lette tilberedninger, bruninger og tilberedninger der varer natten over. (Air Maxi)

Små sensorer inde i kammeret som nøje følger luftfugtigheden og regulerer ind i forhold til valgte program undervejs i tilberedningen. Eksempelvis når damp tilføjes. (Climalux)

Data drevet – ovnen samler data hver eneste dag og analyserer din brug af ovnen. Koblet til internettet (tilkøb) vil den efterfølgende komme med inspiration til nye opskrifter og måder at gøre tingene på.

- B: 88,2 x D: 104,3 x H: 186,6 cm
- Afstand mellem stik: 6,7 cm
- 20 stk. GN 1/1
- Kernetemperatur
- Automatisk vaskesystem med integreret sæbebeholder
- Gemme opskrifter
- Fire hastigheders blæser
- Holder døren i 60°, 120° eller 180° vinkel.
- Højisoleret ovn
- AISI 304 stål indvendigt
- LED-lys i dør
- USB-adgang
- 186 kg
- 400 V, 29,3 kW, 63 Amp

[KØB HER](#)



## ØNSKER DU EN MERE AVANCERET OVN?

Kontakt os for at få muligheden for en Minds Map One PLUS



[Se video](#)

- Op til 10 forskellige timere som kan indstilles (Multi.Time)
- Indstilling så hver plade er færdig samtidig. Ovn foreslår rækkefølge og tidspunkt for indsætning (Mise. En.Place)
- Adaptive cooking - Sensorer i ovnen som registrerer luftfugtighed, mængden af mad og temperatur. Sikrer optimal tilberedning selv ved halv-fyldte plader
- Autosoft - Sikrer en korrekt og blød temperaturstigning når du laver delikate produkter eller stor volume
- Smart preheat - Forvarmning der tager højde for valgte parameter og det der er gået forud i de forrige timer
- Smart vaskesystem - der selv foreslår program ud fra hvor beskidt kammeret er.
- Smart drain tilkøb - Steger fedtholdige produkter som kylling hvor fedtet ledes ned i en beholder
- Hyper smoker XUC090 så du kan tilbered røget mad i kammeret, på nær laks.

## OVN TIL **KAFFEBAR**

Til den lille kaffebar der blot bager lette emner og ofte produkter fra frost (eks. croissant) anbefaler vi en simpel konvektionsovn uden damp.



### **UNOX - LINEMICRO XF003 "ROBERTA" - KONVEKTIONSOVN MED 3 BAGEPLADER (34,2 X 24,2 CM)**

- B: 48 x D: 52,3 x H: 40,2 cm
- Temperatur: +30° til + 260° C
- Tidsur
- Bundhængslet
- 3 plader 34,2 x 24,2 cm medfølger
- 7 cm afstand mellem plader
- Indvendigt lys og afrundet hjørner
- Med dry plus (Fjerner overskydende fugtighed i kammeret)
- Med Protek safe (Dobbelt glas, optimal isolering og kolde udvendige flader)
- 230 V, 2,7 kW
- 16 kg

[KØB HER](#)





Kr. 6.450  
ekskl. moms

### UNOX - LINEMICRO XF013 "LISA" - KONVEKTIONSOVN MED 3 BAGEPLADER (46 X 33 CM)

- B: 60 x D: 58,7 x H: 40,2 cm
- Temperatur: +30° til + 260° C
- Tidsur
- Bundhængslet
- 3 plader 46 x 33 cm medfølger
- 7 cm afstand mellem plader
- Indvendigt lys og afrundet hjørner
- Med dry plus (Fjerner overskydende fugtighed i kammeret)
- Med Protek safe (Dobbelt glas, optimal isolering og kolde udvendige flader)
- 230 V, 2,7 kW
- 20 kg

[KØB HER](#)



**UNOX - LINEMICRO XF023 "ANNA" - KONVEKTIONSOVN MED 4 BAGEPLADER  
(46 X 33 CM)**

- B: 60 x D: 58,7 x H: 47,2 cm
- Temperatur: +30° til + 260° C
- Tidsur
- Bundhængslet
- 4 plader 46 x 33 cm medfølger
- 7,5 cm afstand mellem plader
- Indvendigt lys og afrundet hjørner
- Med dry plus (Fjerner overskydende fugtighed i kammeret)
- Med Protek safe (Dobbelt glas, optimal isolering og kolde udvendige flader)
- 230 V, 3 kW
- 22 kg

[KØB HER](#)



Kr. 11.699  
ekskl. moms

#### UNOX - LINEMICRO XF043 "DOMENICA" - KONVEKTIONSOVN MED 4 BAGEPLADER (60 X 40 CM)

- B: 80 x D: 70,6 x H: 47,2 cm
- Temperatur: +30° til + 260° C
- Tidsur
- Bundhængslet
- 4 plader 60 x 40 cm medfølger
- 7,5 cm afstand mellem plader
- Indvendigt lys og afrundet hjørner
- Med dry plus (Fjerner overskydende fugtighed i kammeret)
- Med Protek safe (Dobbelt glas, optimal isolering og kolde udvendige flader)
- Med airplus (ensartet luftcirkulation sikrer ensartet bagværk)
- 230 V, 3,2 kW (Schuko-stik)
- 44 kg

[KØB HER](#)



Kr. 8.650  
ekskl. moms

### UNOX - LINEMISS XFT133 - KONVEKTIONSOVN MED 4 BAGEPLADER OG DAMP (46 X 33 CM)

- B: 60 x D: 65,5 x H: 50,9 cm
- Temperatur: +30° til + 260° C
- Tidsur (0 - 60 minutter eller uendelig brug)
- Bundhængslet
- 4 plader 46 x 33 cm medfølger
- 7,5 cm afstand mellem plader
- Indvendigt lys og afrundet hjørner
- Med dry plus (Fjerner overskydende fugtighed i kammeret)
- Med Protek safe (Dobbelt glas, optimal isolering og kolde udvendige flader)
- 230 V, 3 kW
- 31 kg

[KØB HER](#)



Kr. 11.990  
ekskl. moms

### UNOX - LINEMISS XFT183 - KONVEKTIONSOVN MED 3 BAGEPLADER OG DAMP (60 X 40 CM)

- Temperatur: +30° til + 260° C
- Tidsur
- Bundhængslet
- 3 plader 60 x 40 cm medfølger
- 7,5 cm afstand mellem plader
- Indvendigt lys og afrundet hjørner
- Med damp
- Med dry plus (Fjerner overskydende fugtighed i kammeret)
- Med Protek safe (Dobbelt glas, optimal isolering og kolde udvendige flader)
- Med airplus (ensartet luftcirkulation sikrer ensartet bagværk)
- 400 V, 3,3 kW
- 44 kg

[KØB HER](#)



Kr. 15.080  
ekskl. moms

### UNOX - LINEMISS XFT193 - KONVEKTIONSOVN MED 4 BAGEPLADER (60 X 40 CM)

- B: 80 x D: 77,4 x H: 50,9 cm
- Temperatur: +30° til + 260° C
- Tidsur
- Bundhængslet
- 4 plader 60 x 40 cm medfølger
- 7,5 cm afstand mellem plader
- Indvendigt lys og afrundet hjørner
- Med damp
- Med dry plus (Fjerner overskydende fugtighed i kammeret)
- Med Protek safe (Dobbelt glas, optimal isolering og kolde udvendige flader)
- Med airplus (ensartet luftcirkulation sikrer ensartet bagværk)
- 400 V, 6,5 kW
- 44 kg

[KØB HER](#)

OVN TIL

# KONDITIONERER OG ANDRE DER LAVER DELIKATE PRODUKTER

Eurofours konvektionsovn med damp og regulerbar blæser. Ideel som konditorovn i mindre skala hvor programmerede opskrifter gør det nemt og hurtigt at opnå det samme bage resultat hver gang.



## EUROFOURS 5 - FRANSK KONVEKTIONSOVN MED DAMP - 5 PLADER

Indbygget dampsystem og bagekontrol (du kan justere temperatur, bageid og damp).

Regulerbar blæser, så du også kan bage lette kager og macarons. (tilvalg)

Fås i den farve du ønsker, så den passer til din forretning.

Kontrolpanel: E-drive/touch-screen med 99 programmer der er lige så nem at bruge som en iphone.

Den kan også bruges manuelt. De mest anvendte opskrifter er lagt ind på forhånd. Men du kan også rette i dem eller lægge dine egne opskrifter ind, så du blot skal trykke på en knap når du møder ind.

Så får du det lige som du vil have det. Hver gang. Du kan også vælge at lade os lægge opskrifter ind for dig, hvis du ønsker at få lidt hjælp af folk der har været i branchen i rigtig mange år. Den er skabt til at stå i et bageri. Derfor skal ikke være nervøs for at bruge den med lidt dej på fingrene. Det tåler den sagtens. Se hvor nem den er at bruge i videoen!

Absorberingsfunktion: med et tryk kan du fjerne duften i kammeret hvis du skal bage sukkerholdige produkter efter salteprodukter.

Energibesparende og højisoleret: Ovnens er høj isoleret, hvilket ikke kun giver en fremragende bagekvalitet, men det betyder også du sparer penge på elregningen. Frontglassene er dobbelte og ventileret og materialer der bruges sikrer at de udvendige sider på ovnen maksimalt bliver 20°C varmere end omgivelsestemperaturen. Fylder du kun ovnen halvt op, kan du trykke på half-load knappen og herved er det kun halvdelen af varmelegemerne der aktiveres. Derved sparer du også her penge på elregningen.

- Kapacitet: 5 plader
- Bageplader: 40x60 cm
- Afstand mellem stik: 85 mm
- Stativ på hjul medfølger med plads til plader
- Effekt: 3x400 V 0 + jord

[KØB HER](#)



Kr. 81.000  
ekskl. moms

## EUROFOURS 6 - FRANSK KONVEKTIONSOVN MED DAMP - 10 PLADER

Indbygget dampsystem og bagekontrol (du kan justere temperatur, bageid og damp).

Regulerbar blæser, så du også kan bage lette kager og macarons. (tilvalg)

Fås i den farve du ønsker, så den passer til din forretning.

Kontrolpanel: E-drive/touch-screen med 99 programmer der er lige så nem at bruge som en iphone.

Den kan også bruges manuelt. De mest anvendte opskrifter er lagt ind på forhånd. Men du kan også rette i dem eller lægge dine egne opskrifter ind, så du blot skal trykke på en knap når du møder ind. Så får du det lige som du vil have det. Hver gang. Du kan også vælge at lade os lægge opskrifter ind for dig, hvis du ønsker at få lidt hjælp af folk der har været i branchen i rigtig mange år. Den er skabt til at stå i et bageri. Derfor skal ikke være nervøs for at bruge den med lidt dej på fingrene. Det tåler den sagtens. Se hvor nem den er at bruge i videoen!

Absorberingsfunktion: med et tryk kan du fjerne duften i kammeret hvis du skal bage sukkerholdige produkter efter salteprodukter.

Energibesparende og højisoleret: Ovnens er høj isoleret, hvilket ikke kun giver en fremragende bagekvalitet, men det betyder også du sparer penge på elregningen. Frontglassene er dobbelte og ventileret og materialer der bruges sikrer at de udvendige sider på ovnen maksimalt bliver 20°C varmere end omgivelsetemperaturen. Fylder du kun ovnen halvt op, kan du trykke på half-load knappen og herved er det kun halvdelen af varmelegemerne der aktiveres. Derved sparer du også her penge på elregningen.

- Kapacitet: 10 plader
- Bageplader: 40x60 cm
- Afstand mellem stik: 85 mm
- Stativ på hjul medfølger med plads til plader
- Effekt: 3x400 V 0 + jord
- BxD: 780 x 1025 mm - Højden varierer (se mere under "vælg antal plader")

[KØB HER](#)



OVN TIL

## AT BAGE I STØRRE SKALA

Eurofours stikovn er en kompakt og kraftig model med regulerbar blæser og programmerede opskrifter. Den fungerer ved at du kører en stikovn ind i ovnen. Den kan med fordel opstilles ved siden af et raskeskab i samme størrelse med plads til én vogn. Rasketiden er meget længere end bagetiden - men det giver et god flow i produktionen.



Kr. 189.000  
ekskl. moms

### EUROFOURS CF80 - FRANSK STIKOVN TIL BRØD, KAGER OG SMÅKAGER (40 X 60 CM PLADER)

Elektromagnetisk lås slår til mens der bages, og døren åbner automatisk når bagningen er slut. Den er nem at vedligeholde med adgang til alle de elektriske komponenter i fronten af ovnen. Ovnene kan deles i to så den nemmere kan installeres, hvor der ikke er meget plads.

Touch screen og mulighed for at gemme opskrifter.

Stiger hurtigt i temperatur og pakninger kan nemt udskiftes (sættes i med klips og skal ikke limes).

Med regulerbar blæser - kan bage macarons eller småkager.

Tilvalg: Half load funktion - du sparer strøm hvis du kun bager et halvt stik.

- Total rustfri ståludførelse
- Mål: B: 782 x D: 1267 x H: 2136 mm.
- Vandtilslutning 3/4 " afsug ovn 153 mm Ø
- Effekt: 34 kW, 400 V ved 50 Hz

[KØB HER](#)



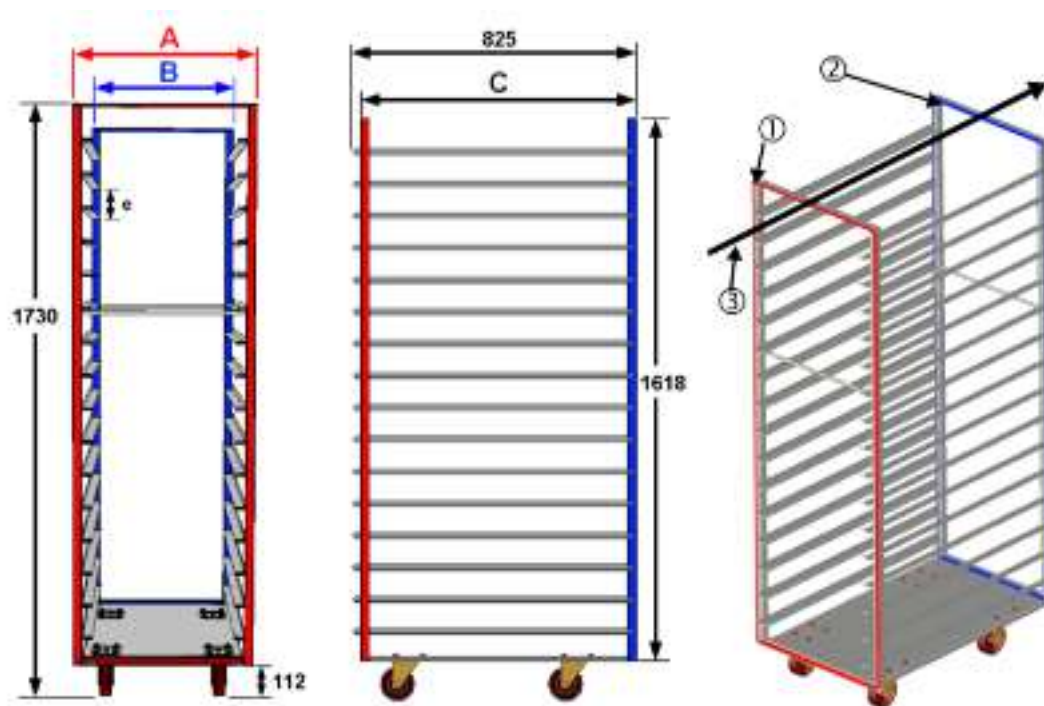
Kr. 57.750  
ekskl. moms

**EUROFOURS FRYSE-RASKESKAB 46C (40 X 60 CM PLADER)  
(GOD FLEKSIBILITET VED AT VÆLGE 2 STK. SKABE OG LAVE EN SIDE-BY SIDE  
LØSNING)**

Modellen kommer samlet og er let at installere. Skal blot tilsluttes vand og elektricitet. Kan klare vogne 40 x 60 cm med en max. højde på 173 cm.

- B: 68,6 x D: 101x H: 220,9 cm
- Tilslutning: 230 V, 50 Hz, 3.5/2 kW
- Edrive control panel
- Rustfrit stål gulv
- Integreret kompressor
- Stainless Steel inside and outside
- Hygometer
- Indvendigt lys (tilvalg)
- Glasdør (tilvalg)

[KØB HER](#)



### VOGN TIL OVN OG FRYSE/RASKESKAB

- 16 pladers vogn 40 x 60 cm
- 25 x 25 mm stål struktur
- Varmebestandige hjul Ø100 mm
- Rustfrie gafler og kuglelejer

Kr. 7.825  
ekskl. moms

[ROLL-IN-ROLL-OUT VIDEO](#)

[KØB HER](#)

## BUTIKSOVN TIL AT **BAGE STORE BRØD**

Hvis du vil bage store landbrød direkte på herden eller pølsehorn på bageplade, så er en herdovn en god investering. Den fungerer primært som butiksovn, hvor der bages direkte foran kunde flere gange i løbet af dagen. Sikrer frisk brød og en god duft i butikken.



**Kr. 147.500**  
ekskl. moms

### **EUROFOURS HERDOVN TO ETAGER MED DAMP OG TO PLADER I HVER SEKTION (40 X 60 CM)**

- Mål per etage: L: 98 x D: 122,5 x H: 37,5 cm
- Mål på stativ: 78 cm Høj
- Total højde: 161 cm
- Åbning: 18 cm (Fås også som 22 cm)
- Antal plader per etage: 2 plader (40 x 60 cm) der ligger foran og bagved
- Bageareal: 0,5 m<sup>2</sup>
- Med damp og digital styring for hvert herd til at indstille temperatur og bagetid.
- 99 opskrifter kan gemmes og nemt hentes frem. Eminemt varme fordeling giver ensartet bageresultat hver gang
- De tykkeste plader på markedet og høje isoleringsgrad giver en energibesparelse.
- 400 V, 50 Hz, 10,4 kW

#### **Tilvalg:**

- Større åbning (22 cm) for at bage store brød:
- 16 pladers indbygget raskeskab (+22.125 ekskl. moms)
- Indbygget fryse/raskeskab (+36.975 ekskl. moms)
- Med eller uden hjul
- Pizzaudgave (4.350 ekskl. moms)
- Emfang (7.500 ekskl. moms til 14.995 ekskl. moms) eller emskærm.

[KØB HER](#)

#### **Modellen fås som**

- To pladers ovn (for og bag)
- Fire pladers ovn
- Seks pladers ovn

Op til tre eller fire etager. Vælges en tre- eller fire etagers løsning med fire eller seks plader i hver etage, anbefaler vi, at man tilkøber en lift. (+ 59.250 ekskl. moms)

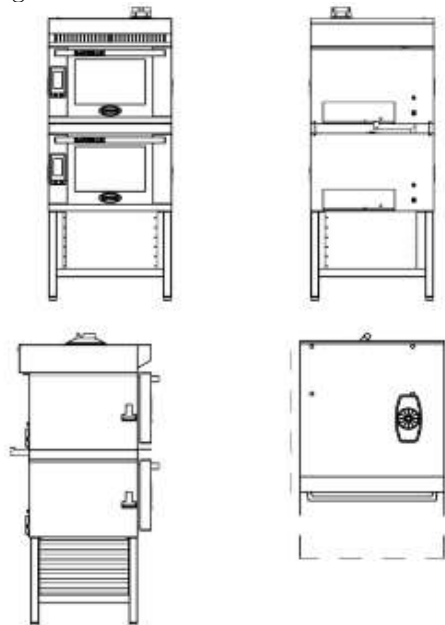
OVN TIL TANKSTATION & KIOSK

# MED SALG AF PIZZA, PØLSEHORN, CROISSANT FRA FROST

En god solid løsning som er afprøvet på markedet er en Bakerlux SHOP PRO LED Rosella hvor to ovne placeres oven på hinanden med et stablings kit.

## BAKERLUX SHOP.PRO ROSSELLA LED 4-PLADERS 40 X 60 CM OVN

- Kapacitet: 4 stk. 40 x 60 cm bageplader
- Afstand mellem plader: 7,5 cm
- B: 80 x D: 81,1 x H: 50 cm (per ovn)
- 400 V, 6.9 kW
- Temperatur: 30° - 260° C
- Max preheating: 260° C
- Programmer: 99 programmer med op til 3 bagetrin eller 12 quick programmer
- AIR.Plus: 2 ventilatorhastigheder med auto-reversible motorer
- STEAM.Plus: Bag ved 20%, 40%, 60% eller 100% damp
- DRY.Plus: Effektiv udluftning af ovnkammeret



- 2 stk. BakerLux SHOP.Pro ROSSELLA LED 4 pladers 40 x 60 cm.
- 1 stk. BakerLux SHOP.Pro Højt understel med indstik 8 pladers 40 x 60 på hjul.
- 1 stk. Bakerlux SHOP.Pro Emhætte med steamkondenser.
- 1 stk. BakerLux SHOP.Pro Stackingkit 800.
- 12 stk. Perforeret bageplader 40 x 60 cm.
- 6 stk. Silicone matter 40 x 60 cm.

Denne model findes også i en mindre og billigere udgave (GO) uden damp med 4 pladers 46 x 33 cm og 3 pladers 46 x 33 cm.

## HVIS DU VIL BAGE SELV

Tilkøb underbygget raskeskab eller overvej en af de andre modeller. Den findes også...

I en dyrere udgave (TOUCH) med flere bagesteps og datadreven og slutteligt (MASTER) som har alle de andres funktioner og oveni giver mulighed for at bage flere forskellige emner på samme tid og automatisk bagning således at enhver kan køre et bageprogram med samme resultat hver gang!

# BAKEOFF OVNE

---



Bakerlux er et rigtig godt bud på din næste bakeoff ovn, hvis du er på markedet efter en ovn, som nemt kan bage rundstykker, rugbrød, snegle og andet fra frost.

Ovnene fås i størrelserne 3 plader, 4 plader, 6 plader og 10 plader i målene 40 x 60 cm, samt 3 plader og 4 pladers i målene 46 x 33 cm.

De findes i fire forskellige modeller: GO, LED, Touch og Master.

Alle modellerne kan programmeres til at køre bestemte bageprogrammer, således der blot trykkes på en knap for at bage frosne rundstykker eksempelvis. Programmerne kan let ændres

**GO:** Simpel udgave uden damp.

**LED:** Med damp og mulighed for at tilknytte underbygget raskeskab for hævnning hvis du bager selv.

**Touch:** Med damp, skærm, gem en opskrift og mulighed for at tilknytte underbygget raskeskab.

**Master:** Med damp, skærm, gem en opskrift, mulighed for at tilknytte underbygget raskeskab, multi-time med bagning af forskellige produkter på samme tid, automatisk døråbning, wifi-tilkobling og så er den bedre, til at udlufte kammeret og til at dampe.

På GO og LED kan man på de 12 trykknapper indlægge opskrifter, således man trykker på knap 1 for at bage rundstykker, knap 2 for snegle og så videre. Dette sikrer korrekt forvarmning.

På Touch og Master kan man indlægge opskrifter med billede og gemme dem.

Master, LED, Touch & Go kan alle stables hvis man køber to ovne. Det kræver brug af et stacking-kit. Der fås ikke vaskeprogrammer til Bakerlux modellerne, fordi bakeoff ikke sviner så meget som rigtig bagning. Man kan enten købe nogle spray flasker til rengøring eller benytte et damp-program som letter rengøringen.

Hvis du ikke har en emhætte, kan man tilkøbe en steam condenser, som blot skyder en lille damp ud i toppen. Steam condenser kan efter ønske monteres inden afsendelse, så der er en vandslange, der blot skal monteres på en 3/4" stophane på væg. Den medsendte afløbsslange skal ned i en Ø40 muffe pvc afløb midt for ovn.

Der findes ingen lovgivning der påkræver en emhætte over ovnen. Dog kan arbejdstilsynet påkræve, at der monteres emhætte eller udsugning alt efter hvad der laves og hvad der fremgår af udlejers lejekontrakt. Derfor anbefaler vi altid, at man bruger en emhætte eller en steam condenser når man laver bakeoff.

Bruger du damp eller steam condenser anbefaler vi kraftigt at du tilkøber et vandfilter således du undgår kalkaflejringer.

UNOX GO

# BAKEOFF OVN UDEN DAMP

Bakeoff ovn med opskrifter via 12 knapper, som kan forindstilles. Der er to blæsehastigheder, roterende blæsere og hurtig varmestigning. Den er energibesparende, den viser bagetid, temperatur og hastighed, og så er den utrolig nem at bruge.



Kr. 11.150  
ekskl. moms

## UNOX BAKERLUX SHOP.PRO "STEFANIA" (GO) - 3 PLADER 46 X 33 CM, 3 KW

- 3 plader (46 x 33 cm)
- B: 60 x D: 66,9 x H: 42,5 cm
- Afstand mellem plader: 7,5 cm
- INGEN damp
- Temperatur: 30° til 260° C
- Bage steps: 3
- Betjening via knapper
- Opskrifter: 99
- Blæserhastigheder: 2 niveauer
- Roterende blæsere i begge retninger: Ja
- Frisk kammer hver gang (udtrækker luft efter bagning)
- Energibesparende (Motorstop ved døråbning og god isolering)
- Viser resterende bagetid, damp, temperatur og blæserhastighed: Ja
- Vægt: 36 kg.
- 230 V, 3 KW

[KØB HER](#)



### UNOX BAKERLUX SHOP.PRO "ARIANNA" (GO) - 4 PLADER 46 X 33 CM, 3,5 KW (GO)

- 4 plader (46 x 33 cm)
- B: 60 x D: 66,9 x H: 50 cm
- Afstand mellem plader: 7,5 cm
- INGEN damp
- Temperatur: 30° til 260° C
- Bage steps: 3
- Betjening via knapper
- Opskrifter: 99
- Blæserhastigheder: 2 niveauer
- Roterende blæsere i begge retninger: Ja
- Frisk kammer hver gang (udtrækker luft efter bagning)
- Energibesparende (Motorstop ved døråbning og god isolering)
- Viser resterende bagetid, damp, temperatur og blæserhastighed: Ja
- Vægt: 39 kg.
- 230 V, 3,5 KW

[KØB HER](#)





### UNOX BAKERLUX SHOP.PRO "ELENA" (GO) 3 PLADER 40 X 60 CM, 3,5 KW

- 3 plader (40 x 60 cm)
- B: 80 x D: 81,1 x H: 42,5 cm
- Afstand mellem plader: 7,5 cm
- INGEN damp
- Temperatur: 30° til 260° C
- Bage steps: 3
- Betjening via knapper
- Opskrifter: 99
- Blæserhastigheder: 2 niveauer
- Roterende blæsere i begge retninger: Ja
- Frisk kammer hver gang (udtrækker luft efter bagning)
- Energibesparende (Motorstop ved døråbning og god isolering)
- Viser resterende bagetid, damp, temperatur og blæserhastighed: Ja
- Vægt: 46 kg.
- 230 V, 3,5 KW

[KØB HER](#)



Kr. 19.900  
ekskl. moms

### UNOX BAKERLUX SHOP.PRO "ROSELLA" (GO) - 4 PLADER 40 X 60 CM, 6,9 KW

- 4 plader (40 x 60 cm)
- B: 80 x D: 81,1 x H: 50 cm
- Afstand mellem plader: 7,5 cm
- INGEN damp
- Venstre hængt
- Temperatur: 30° til 260° C
- Bage steps: 3
- Betjening via knapper
- Opskrifter: 99
- Blæserhastigheder: 2 niveauer
- Roterende blæsere i begge retninger: Ja
- Frisk kammer hver gang (udtrækker luft efter bagning)
- Energibesparende (Motorstop ved døråbning og god isolering)
- Viser resterende bagetid, damp, temperatur og blæserhastighed: Ja
- Vægt: 57 kg.
- 380 V, 6,9 KW

[KØB HER](#)



Kr. 29.995  
ekskl. moms

### UNOX BAKERLUX SHOP.PRO "VITTORIA" (GO) - 6 PLADER 40 X 60 CM, 10,3 KW

- B: 80 x D: 82,9 x H: 68.2 cm
- Afstand mellem plader: 7,5 cm
- INGEN damp
- Venstre hængt
- Temperatur: 30° til 260° C
- Bage steps: 3
- Betjening via knapper
- Opskrifter: 99
- Blæserhastigheder: 2 niveauer
- Roterende blæsere i begge retninger: Ja
- Frisk kammer hver gang (udtrækker luft efter bagning)
- Energibesparende (Motorstop ved døråbning og god isolering)
- Viser resterende bagetid, damp, temperatur og blæserhastighed: Ja
- Vægt: 72 kg.
- 380 V, 10,3 KW

[KØB HER](#)



Kr. 43.000  
ekskl. moms

### UNOX BAKERLUX SHOP.PRO "CAMILLA" (GO) - 10 PLADER 40 X 60 CM, 15,5 KW

- 10 plader (40 x 60 cm)
- B: 80 x D: 82,9 x H: 95,2 cm
- Afstand mellem plader: 7,5 cm
- INGEN damp
- Venstre hængt
- Temperatur: 30° til 260° C
- Bage steps: 3
- Betjening via knapper
- Opskrifter: 99
- Blæserhastigheder: 2 niveauer
- Roterende blæsere i begge retninger: Ja
- Frisk kammer hver gang (udtrækker luft efter bagning)
- Energibesparende (Motorstop ved døråbning og god isolering)
- Viser resterende bagetid, damp, temperatur og blæserhastighed: Ja
- Vægt: 96 kg.
- 380 V, 15,5 KW

[KØB HER](#)

# TILVALG - STATIVER



HØJT UNDERSTEL 46 X 33 CM

[KØB HER](#)



HØJT UNDERSTEL 40 X 60 CM

[KØB HER](#)



MELLEM UNDERSTEL 46 X 33 CM

[KØB HER](#)



MELLEM UNDERSTEL 40 X 60 CM

[KØB HER](#)



VANDLØS EMHÆTTE 46 X 33 CM -  
HVIS DU IKKE SELV HAR UDSUGNING

[KØB HER](#)



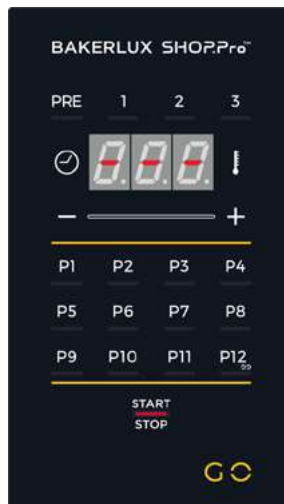
VANDLØS EMHÆTTE 60 X 40 CM -  
HVIS DU IKKE SELV HAR UDSUGNING

[KØB HER](#)

UNOX LED

# BAKEOFF OVN MED DAMP

Smart bakeoff ovn med damp, op til 99 opskrifter via knapper. Der er to blæsehastigheder, roterende blæsere og hurtig varmestigning. Den er energibesparende, den viser bagetid, temperatur og hastighed, og så er den utrolig nem at bruge.



Kr. 12.495  
ekskl. moms

## UNOX BAKERLUX SHOP.PRO "STEFANIA" (LED) - 3 PLADER 46 X 33 CM, 3 KW

- 3 plader (46 x 33 cm)
- B: 60 x D: 66,9 x H: 42,5 cm
- Afstand mellem plader: 7,5 cm
- Med damp
- Temperatur: 30° til 260°C
- Bage steps: 3
- Betjening via knapper
- Opskrifter: 99
- Blæserhastigheder: 2 niveauer
- Roterende blæsere i begge retninger: Ja
- Damp 20% - 40% - 60% - 100 %
- Frisk kammer hver gang (udtrækker luft efter bagning)
- Energibesparende (Motorstop ved døråbning og god isolering)
- Viser resterende bagetid, damp, temperatur og blæserhastighed: Ja
- Vægt: 36 kg.
- 230 V, 3 KW

[KØB HER](#)



### UNOX BAKERLUX SHOP.PRO "ARIANNA" (LED) - 4 PLADER 46 X 33 CM, 3,5 KW

- 4 plader (46 x 33 cm)
- B: 60 x D: 66,9 x H: 50 cm
- Afstand mellem plader: 7,5 cm
- Med damp
- Temperatur: 30° til 260°C
- Bage steps: 3
- Betjening via knapper
- Opskrifter: 99
- Blæserhastigheder: 2 niveauer
- Roterende blæsere i begge retninger: Ja
- Damp 20% - 40% - 60% - 100 %
- Frisk kammer hver gang (udtrækker luft efter bagning)
- Energibesparende (Motorstop ved døråbning og god isolering)
- Viser resterende bagetid, damp, temperatur og blæserhastighed: Ja
- Vægt: 39 kg.
- 230 V, 3,5 KW

[KØB HER](#)



### UNOX BAKERLUX SHOP.PRO "ELENA" (LED) - 3 PLADER 40 X 60 CM, 3,5 KW

- 3 plader (40 x 60 cm)
- B: 80 x D: 81,1 x H: 42,5 cm
- Afstand mellem plader: 7,5 cm
- Med damp
- Venstre hængt
- Temperatur: 30° til 260°C
- Bage steps: 3
- Betjening via knapper
- Opskrifter: 99
- Blæserhastigheder: 2 niveauer
- Roterende blæsere i begge retninger: Ja
- Damp 20% - 40% - 60% - 100 %
- Frisk kammer hver gang (udtrækker luft efter bagning)
- Energibesparende (Motorstop ved døråbning og god isolering)
- Viser resterende bagetid, damp, temperatur og blæserhastighed: Ja
- Vægt: 57 kg.
- 230 V, 3,5 KW

[KØB HER](#)





Kr. 22.850  
ekskl. moms

### UNOX BAKERLUX SHOP.PRO "ROSELLA" (LED) - 4 PLADER 40 X 60 CM, 6,9 KW

- 4 plader (40 x 60 cm)
- B: 80 x D: 81,1 x H: 50 cm
- Afstand mellem plader: 7,5 cm
- Med damp
- Venstre hængt
- Temperatur: 30° til 260°C
- Bage steps: 3
- Betjening via knapper
- Opskrifter: 99
- Blæserhastigheder: 2 niveauer
- Roterende blæsere i begge retninger: Ja
- Damp 20% - 40% - 60% - 100 %
- Frisk kammer hver gang (udtrækker luft efter bagning)
- Energibesparende (Motorstop ved døråbning og god isolering)
- Viser resterende bagetid, damp, temperatur og blæserhastighed: Ja
- Vægt: 57 kg.
- 380 V, 6,9 KW

[KØB HER](#)



Kr. 33.700  
ekskl. moms

### UNOX BAKERLUX SHOP.PRO "VITTORIA" (LED) - 6 PLADER 40 X 60 CM, 10,3 KW

- 6 plader (40 x 60 cm)
- B: 80 x D: 82,9 x H: 68,2 cm
- Afstand mellem plader: 7,5 cm
- Med damp
- Venstre hængt
- Temperatur: 30° til 260°C
- Bage steps: 3
- Betjening via knapper
- Opskrifter: 99
- Blæserhastigheder: 2 niveauer
- Roterende blæsere i begge retninger: Ja
- Damp 20% - 40% - 60% - 100 %
- Frisk kammer hver gang (udtrækker luft efter bagning)
- Energibesparende (Motorstop ved døråbning og god isolering)
- Viser resterende bagetid, damp, temperatur og blæserhastighed: Ja
- Vægt: 96 kg.
- 380 V, 10,3 KW

[KØB HER](#)



### UNOX BAKERLUX SHOP.PRO "CAMILLA" (LED) - 10 PLADER 40 X 60 CM, 15,5 KW

- 10 plader (40 x 60 cm)
- B: 80 x D: 82,9 x H: 95,2 cm
- Afstand mellem plader: 7,5 cm
- Med damp
- Venstre hængt
- Temperatur: 30° til 260°C
- Bage steps: 3
- Betjening via knapper
- Opskrifter: 99
- Blæserhastigheder: 2 niveauer
- Roterende blæsere i begge retninger: Ja
- Damp 20% - 40% - 60% - 100 %
- Frisk kammer hver gang (udtrækker luft efter bagning)
- Energibesparende (Motorstop ved døråbning og god isolering)
- Viser resterende bagetid, damp, temperatur og blæserhastighed: Ja
- Vægt: 96 kg.
- 380 V, 15,5 KW

[KØB HER](#)

# TILVALG - STATIVER

---



Kr. 3.990  
ekskl. moms

HØJT UNDERSTEL 46 X 33 CM

[KØB HER](#)



Kr. 4.280  
ekskl. moms

HØJT UNDERSTEL 40 X 60 CM

[KØB HER](#)



Kr. 4.500  
ekskl. moms

MELLEM UNDERSTEL 46 X 33 CM

[KØB HER](#)



Kr. 4.900  
ekskl. moms

MELLEM UNDERSTEL 40 X 60 CM

[KØB HER](#)

## ANDRE TILVALG

---

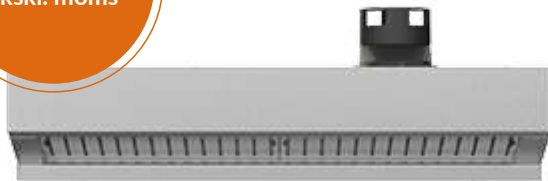


Kr. 2.995  
ekskl. moms

VANDFILTER UNOX CARE

[KØB HER](#)

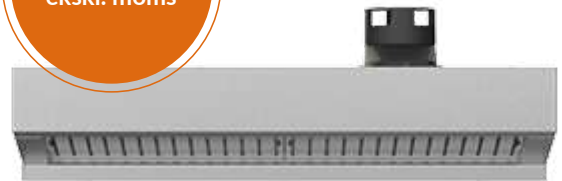
Kr. 11.995  
ekskl. moms



STEAM CONDENSER 46 X 33 CM -  
HVIS DU IKKE HAR UDSUGNING

[KØB HER](#)

Kr. 13.150  
ekskl. moms



STEAM CONDENSER 40 X 60 - HVIS  
DU IKKE HAR UDSUGNING

[KØB HER](#)

EVT. RASKESKAB - KAN UNDERBYGGES OVN HVIS DU VIL HAVE FRISK DEJ.

UNOX TOUCH

# BAKEOFF OVN MED DAMP

Smart bakeoff ovn med damp, skærm og mulighed for at gemme opskrifter. Der er to blæsehastigheder, roterende blæsere og hurtig varmestigning. Den er energibesparende, har automatisk døråbning, den viser bagetid, temperatur og hastighed. Og så er den utrolig nem at bruge. Døren er venstrehængt.



## UNOX BAKERLUX SHOP.PRO "STEFANIA.MATIC" (TOUCH) - 3 PLADER 46 X 33 CM, 3 KW

- 3 plader (46 x 44 cm)
- B: 60 x D: 66,9 x H: 42,7 cm
- Afstand mellem plader: 7,5 cm
- Med damp
- Venstre hængt
- Temperatur: 30° til 260°C
- Bage steps: 9
- Touch screen betjening
- Opskrifter med billede: 99
- Automatisk døråbning efter endt bagning
- Blæserhastigheder: 2 niveauer
- Roterende blæsere i begge retninger: Ja
- Damp 20% - 40% - 60% - 100 %
- Frisk kammer hver gang (udtrækker luft efter bagning)
- Energibesparende (Motorstop ved døråbning og god isolering)
- Viser resterende bagetid, damp, temperatur og blæserhastighed: Ja
- Vægt: 36 kg.
- 230 V, 3 KW

[KØB HER](#)



Kr. 18.200  
ekskl. moms

### UNOX BAKERLUX SHOP.PRO "ARIANNA.MATIC" (TOUCH) - 4 PLADER 46 X 33 CM, 3,5 KW

- 4 plader (46 x 33 cm)
- B: 60 x D: 66,9 x H: 50,2 cm
- Afstand mellem plader: 7,5 cm
- Med damp
- Venstre hængt
- Temperatur: 30° til 260°C.
- Bage steps: 9
- Touch screen betjening
- Opskrifter med billede: 99
- Automatisk døråbning efter endt bagning
- Blæserhastigheder: 2 niveauer
- Roterende blæsere i begge retninger: Ja
- Damp 20% - 40% - 60% - 100 %
- Frisk kammer hver gang (udtrækker luft efter bagning)
- Energibesparende (Motorstop ved døråbning og god isolering)
- Viser resterende bagetid, damp, temperatur og blæserhastighed: Ja
- Vægt: 39 kg.
- 230 V, 3,5 KW

[KØB HER](#)



### UNOX BAKERLUX SHOP.PRO "ELENA.MATIC" (TOUCH) - 3 PLADER 40 X 60 CM, 3.5 KW

- 3 plader (40 x 60 cm)
- B: 80 x D: 81,1 x H: 42,7 cm
- Afstand mellem plader: 7,5 cm
- Med damp
- Venstre hængt
- Temperatur: 30° til 260°C.
- Bage steps: 9
- Touch screen betjening
- Opskrifter med billede: 99
- Automatisk døråbning efter endt bagning
- Blæserhastigheder: 2 niveauer
- Roterende blæsere i begge retninger: Ja
- Damp 20% - 40% - 60% - 100 %
- Frisk kammer hver gang (udtrækker luft efter bagning)
- Energibesparende (Motorstop ved døråbning og god isolering)
- Viser resterende bagetid, damp, temperatur og blæserhastighed: Ja
- Vægt: 46 kg.
- 230 V, 3,5 KW

[KØB HER](#)





### UNOX BAKERLUX SHOP.PRO "ROSELLA.MATIC" (TOUCH) - 4 PLADER 40 X 60 CM, 6,9 KW

- 4 plader (40 x 60 cm)
- B: 80 x D: 81,1 x H: 50,2 cm
- Afstand mellem plader: 7,5 cm
- Med damp
- Venstre hængt
- Temperatur: 30° til 260°C.
- Bage steps: 9
- Touch screen betjening
- Opskrifter med billede: 99
- Automatisk døråbning efter endt bagning
- Blæserhastigheder: 2 niveauer
- Roterende blæsere i begge retninger: Ja
- Damp 20% - 40% - 60% - 100 %
- Frisk kammer hver gang (udtrækker luft efter bagning)
- Energibesparende (Motorstop ved døråbning og god isolering)
- Viser resterende bagetid, damp, temperatur og blæserhastighed: Ja
- Vægt: 57 kg.
- 380 V, 6,9 KW

[KØB HER](#)



Kr. 39.995  
ekskl. moms

### UNOX BAKERLUX SHOP.PRO "VITTORIA.MATIC" (TOUCH) - 6 PLADER 40 X 60 CM, 10,3 KW

- 6 plader (40 x 60 cm)
- B: 80 x D: 82,9 x H: 68,2 cm
- Afstand mellem plader: 7,5 cm
- Med damp
- Venstre hængt
- Temperatur: 30° til 260°C
- Bage steps: 9
- Touch screen betjening
- Opskrifter med billede: 99
- Automatisk døråbning efter endt bagning
- Blæserhastigheder: 2 niveauer
- Roterende blæsere i begge retninger: Ja
- Damp 20% - 40% - 60% - 100 %
- Frisk kammer hver gang (udtrækker luft efter bagning)
- Energibesparende (Motorstop ved døråbning og god isolering)
- Viser resterende bagetid, damp, temperatur og blæserhastighed: Ja
- Vægt: 96 kg.
- 380 V, 10,3 KW

[KØB HER](#)



Kr. 57.950  
ekskl. moms

### UNOX BAKERLUX SHOP.PRO "CAMILLA.MATIC" (TOUCH) - 10 PLADER 40 X 60 CM, 15,5 KW

- 10 plader (40 x 60 cm)
- B: 80 x D: 82,9 x H: 95,2 cm
- Afstand mellem plader: 7,5 cm
- Med damp
- Venstre hængt
- Temperatur: 30° til 260°C
- Bage steps: 9
- Touch screen betjening
- Opskrifter med billede: 99
- Automatisk døråbning efter endt bagning
- Blæserhastigheder: 2 niveauer
- Roterende blæsere i begge retninger: Ja
- Damp 20% - 40% - 60% - 100 %
- Frisk kammer hver gang (udtrækker luft efter bagning)
- Energibesparende (Motorstop ved døråbning og god isolering)
- Viser resterende bagetid, damp, temperatur og blæserhastighed: Ja
- Vægt: 96 kg.
- 380 V, 15,5 KW

[KØB HER](#)

# TILVALG - STATIVER

---



Kr. 3.990  
ekskl. moms

HØJT UNDERSTEL 46 X 33 CM

[KØB HER](#)



Kr. 4.280  
ekskl. moms

HØJT UNDERSTEL 40 X 60 CM

[KØB HER](#)



Kr. 4.500  
ekskl. moms

MELLEM UNDERSTEL 46 X 33 CM

[KØB HER](#)



Kr. 4.900  
ekskl. moms

MELLEM UNDERSTEL 40 X 60 CM

[KØB HER](#)

## ANDRE TILVALG

---

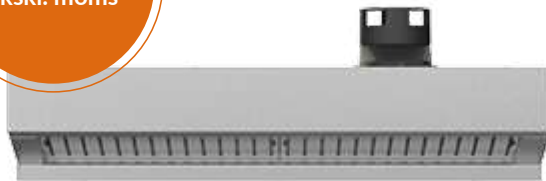


Kr. 2.995  
ekskl. moms

VANDFILTER UNOX CARE

[KØB HER](#)

Kr. 11.995  
ekskl. moms



STEAM CONDENSER 46 X 33 CM -  
HVIS DU IKKE HAR UDSUGNING

[KØB HER](#)

Kr. 13.150  
ekskl. moms



STEAM CONDENSER 40 X 60 - HVIS  
DU IKKE HAR UDSUGNING

[KØB HER](#)

EVT. RASKESKAB - KAN UNDERBYGGES OVN HVIS DU VIL HAVE FRISK DEJ.

UNOX MASTER

## BAKEOFF OVN MED DAMP)

Avanceret bakeoff ovn med damp, skærm, mulighed for at gemme opskrifter og den kan bage flere emner på samme tid - enten én eller flere plader - med ensartet resultatet hver gang. Der er to blæsehastigheder, roterende blæsere og hurtig varmestigning. Den er energibesparende, har automatisk døråbning og den viser bagetid, temperatur og hastighed. Utrolig nem ovn at bruge. Døren er venstrehængt.



### UNOX BAKERLUX SHOP.PRO "STEFANIA.MATIC" (MASTER) - 3 PLADER 46 X 33 CM, 3 KW

- 3 plader (46 x 33 cm)
- B: 60 x D: 66,9 x H: 42,6 cm
- Afstand mellem plader: 7,5 cm
- Med damp
- Venstre hængt
- Temperatur: 30° til 260°C
- Bage steps: 9
- Touch screen betjening
- Opskrifter med billede: 896
- Ensartet bagning uanset om ovnen er fuld eller halv fuld
- Smart forvarming
- Automatisk døråbning efter endt bagning
- Blæserhastigheder: 2 niveauer
- Roterende blæsere i begge retninger: Ja
- Damp 20% - 40% - 60% - 100 %
- Frisk kammer hver gang (udtrækker luft efter bagning)
- Energibesparende (Motorstop ved døråbning og god isolering)
- Viser resterende bagetid, damp, temperatur og blæserhastighed: Ja
- Vægt: 36 kg.
- 230 V, 3 KW

[KØB HER](#)



### UNOX BAKERLUX SHOP.PRO "ARIANNA.MATIC" (MASTER) - 4 PLADER 46 X 33 CM, 3,5 KW

- 4 plader (46 x 33 cm)
- B: 60 x D: 66,9 x H: 50,2 cm
- Afstand mellem plader: 7,5 cm
- Med damp
- Venstre hængt
- Temperatur: 30° til 260°C
- Bage steps: 9
- Touch screen betjening
- Opskrifter med billede: 896
- Ensartet bagning uanset om ovnen er fuld eller halv fuld
- Smart forvarming
- Automatisk døråbning efter endt bagning
- Blæserhastigheder: 2 niveauer
- Roterende blæsere i begge retninger: Ja
- Damp 20% - 40% - 60% - 100 %
- Frisk kammer hver gang (udtrækker luft efter bagning)
- Energibesparende (Motorstop ved døråbning og god isolering)
- Viser resterende bagetid, damp, temperatur og blæserhastighed: Ja
- Vægt: 57 kg.
- 230 V, 3,5 KW

[KØB HER](#)



Kr. 24.700  
ekskl. moms

### UNOX BAKERLUX SHOP.PRO "ELENA.MATIC" (MASTER) - 3 PLADER 40 X 60 CM, 3,5 KW

- 3 plader (40 x 60 cm)
- B: 80 x D: 81,1 x H: 42,6 cm
- Afstand mellem plader: 7,5 cm
- Med damp
- Venstre hængt
- Temperatur: 30° til 260°C
- Bage steps: 9
- Touch screen betjening
- Opskrifter med billede: 896
- Ensartet bagning uanset om ovnen er fuld eller halv fuld
- Smart forvarming
- Automatisk døråbning efter endt bagning
- Blæserhastigheder: 2 niveauer
- Roterende blæsere i begge retninger: Ja
- Damp 20% - 40% - 60% - 100 %
- Frisk kammer hver gang (udtrækker luft efter bagning)
- Energibesparende (Motorstop ved døråbning og god isolering)
- Viser resterende bagetid, damp, temperatur og blæserhastighed: Ja
- Vægt: 46 kg.
- 230 V, 3,5 KW

[KØB HER](#)





### UNOX BAKERLUX SHOP.PRO "ROSELLA.MATIC (MASTER) - 4 PLADER 40 X 60 CM, 6,9 KW

- 4 plader (40 x 60 cm)
- B: 80 x D: 81,1 x H: 50,2 cm
- Afstand mellem plader: 7,5 cm
- Med damp
- Venstre hængt
- Temperatur: 30° til 260°C
- Bage steps: 9
- Touch screen betjening
- Opskrifter med billede: 896
- Ensartet bagning uanset om ovnen er fuld eller halv fuld
- Smart forvarming
- Automatisk døråbning efter endt bagning
- Blæserhastigheder: 2 niveauer
- Roterende blæsere i begge retninger: Ja
- Damp 20% - 40% - 60% - 100 %
- Frisk kammer hver gang (udtrækker luft efter bagning)
- Energibesparende (Motorstop ved døråbning og god isolering)
- Viser resterende bagetid, damp, temperatur og blæserhastighed: Ja
- Vægt: 57 kg.
- 380 V, 6,9 KW

[KØB HER](#)



### UNOX BAKERLUX SHOP.PRO "VITTORIA.MATIC" (MASTER) - 6 PLADER 40 X 60 CM, 10,3 KW

- 6 plader (40 x 60 cm)
- B: 80 x D: 82,9 x H: 68,2 cm
- Afstand mellem plader: 7,5 cm
- Med damp
- Venstre hængt
- Temperatur: 30° til 260°C
- Bage steps: 9
- Touch screen betjening
- Opskrifter med billede: 896
- Ensartet bagning uanset om ovnen er fuld eller halv fuld
- Smart forvarming
- Automatisk døråbning efter endt bagning
- Blæserhastigheder: 2 niveauer
- Roterende blæsere i begge retninger: Ja
- Damp 20% - 40% - 60% - 100 %
- Frisk kammer hver gang (udtrækker luft efter bagning)
- Energibesparende (Motorstop ved døråbning og god isolering)
- Viser resterende bagetid, damp, temperatur og blæserhastighed: Ja
- Vægt: 96 kg.
- 380 V, 10,3 KW

[KØB HER](#)



### UNOX BAKERLUX SHOP.PRO "CAMILLA.MATIC" (MASTER) - 10 PLADER 40 X 60 CM, 15,5 KW

- 10 plader (40 x 60 cm)
- B: 80 x D: 82,9 x H: 95,2 cm
- Afstand mellem plader: 7,5 cm
- Med damp
- Venstre hængt
- Temperatur: 30° til 260°C
- Bage steps: 9
- Touch screen betjening
- Opskrifter med billede: 896
- Ensartet bagning uanset om ovnen er fuld eller halv fuld
- Smart forvarming
- Automatisk døråbning efter endt bagning
- Blæserhastigheder: 2 niveauer
- Roterende blæsere i begge retninger: Ja
- Damp 20% - 40% - 60% - 100 %
- Frisk kammer hver gang (udtrækker luft efter bagning)
- Energibesparende (Motorstop ved døråbning og god isolering)
- Viser resterende bagetid, damp, temperatur og blæserhastighed: Ja
- Vægt: 96 kg.
- 380 V, 15,5 KW

[KØB HER](#)

# TILVALG - STATIVER

---



Kr. 3.990  
ekskl. moms

HØJT UNDERSTEL 46 X 33 CM

[KØB HER](#)



Kr. 4.280  
ekskl. moms

HØJT UNDERSTEL 40 X 60 CM

[KØB HER](#)



Kr. 4.500  
ekskl. moms

MELLEM UNDERSTEL 46 X 33 CM

[KØB HER](#)



Kr. 4.900  
ekskl. moms

MELLEM UNDERSTEL 40 X 60 CM

[KØB HER](#)

## ANDRE TILVALG

---

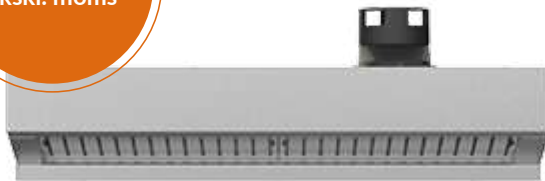


Kr. 2.995  
ekskl. moms

VANDFILTER UNOX CARE

[KØB HER](#)

Kr. 11.995  
ekskl. moms



STEAM CONDENSER 46 X 33 CM -  
HVIS DU IKKE HAR UDSUGNING

[KØB HER](#)

Kr. 13.150  
ekskl. moms



STEAM CONDENSER 40 X 60 - HVIS  
DU IKKE HAR UDSUGNING

[KØB HER](#)

EVT. RASKESKAB - KAN UNDERBYGGES OVN HVIS DU VIL HAVE FRISK DEJ.

#### REFERENCER:

Golfskoven | Fjordline | Småkageriet | Den Gamle by | Aarhus Universitet | Cafe  
Klosterbakken | Pølsevogn XL | Vækstpark for Social Økonomi | Locals | Minas  
Kaffebar | Maurizio's | LY | M.fl



Cosina ApS - Hermodsvej 18E - 8230 Åbyhøj  
Tlf.: +45 42 61 39 95 - CVR: 36077875

[info@cosina.dk](mailto:info@cosina.dk)

Alle priser er eksklusiv moms og fragt og gældende i 2022.