



Din BAKERLUX SHOP.Pro™

Dato for oprettelse af dokument: 15.09.2025



Din konfiguration

BAKERLUX SHOP.Pro™

Din konfiguration

4 Produkter

Konfiguration

61.840,00 kr.

Ovne

52.220,00 kr.

Ovnsøjle tilbehør

9.620,00 kr.

Total pris:

61.840,00 kr.

Moms og fragt ekskluderet

*Billederne og fotografierne i konfiguratoren afspejler muligvis ikke det færdige produkts faktiske udseende. Fabrikken forbeholder sig ret til at foretage ændringer i produkternes priser, farver, materialer, konstruktion og udstyr, uden nogen forpligtelse til at give besked. For at finde ud af de nøjagtige specifikationer for hvert element kan du kontakte Unox kundeservice.

Individual Cooking Experience

Gå ud over den klassiske demo, du prøver ovnen. Det er gratis!

Individual Cooking Experience er den eneste madlavningstest, hvor du laver mad og eksperimenterer med dine ingredienser og opskrifter ved hjælp af en UNOX professionel ovn. Der være en af vores UNOX Active Marketing Chef-eksperter ved din side, en uddannet konsulent, som vil besvare alle dine spørgsmål for at hjælpe dig med at træffe det rigtige valg for din virksomhed!



[Book din Individual Cooking Experience nu!](#)

*Kontakt os og tjek tilgængeligheden af tjenesten i dit land.





Ovne

BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH

Kode: XEFR-04EU-ETRV

Produktspecifikationer

BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH is the range of ovens designed for baking frozen bakery products in commercial environments, where timing is crucial and volumes are vast.

Energieffektivitet

7,9 kWh/dag - 0 Kg CO2/dag



*Detaljer i produktspecifikationer.

Price

28.520,00 kr.

Moms og fragt ekskluderet



Produktspecifikationer

Type	Plader	Panel	Strømforsyning
Konvektionsovn med damp	4 plader 600x400	2,4" Touch kontrolpanel	Elektrisk
Dimensioner	Width 800 mm Weight 57 kg	Depth 811 mm	Height 502 mm
Specifikationer på plader	Number of trays 4	Tray size 600x400	Distance between trays 75
Strømforsyning	Voltage 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~	Electric power 6,9 kW	Frequency 50 / 60 Hz
*Forbrug i kwh og co2 udledning	Forbrug i kWh 7,9 kWh/dag	CO2 udledning 0 Kg CO2/dag Estimatet omfatter kun de direkte emissioner fra ovnen. Indirekte emissioner afhænger af energimixet i det net, som det er tilsluttet; sidstnævnte kan elimineres ved at vælge at købe energi produceret fra vedvarende kilder.	

Ovne

BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH

Kode: XEFR-04EU-ETDV



Produktspecifikationer

BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH is the range of ovens designed for baking frozen bakery products in commercial environments, where timing is crucial and volumes are vast.

Har du valgt den mest effektive ovn?

7,9 kWh/dag - 0 Kg CO2/dag



*Detaljer i produktspecifikationer.

Price

23.700,00 kr.

Moms og fragt ekskluderet

Produktspecifikationer

Type	Plader	Panel	Strømforsyning
Konvektionsovn med damp	4 plader 600x400	2,4" Touch kontrolpanel	Elektrisk

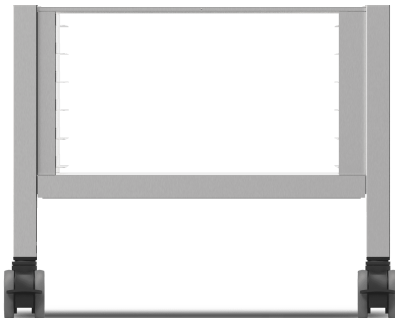
Dimensioner	Width	Depth	Height
	800 mm	811 mm	500 mm
	Weight		
	57 kg		

Specifikationer på plader	Number of trays	Tray size	Distance between trays
	4	600x400	75

Strømforsyning	Voltage	Electric power	Frequency
	380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~	6,9 kW	50 / 60 Hz

*Forbrug i kwh og co2 udledning	Forbrug i kWh	CO2 udledning
	7,9 kWh/dag	0 Kg CO2/dag
		Estimatet omfatter kun de direkte emissioner fra ovnen. Indirekte emissioner afhænger af energimixet i det net, som det er tilsluttet; sidstnævnte kan elimineres ved at vælge at købe energi produceret fra vedvarende kilder.

Ovnsøjle tilbehør

**Intermediate stand**

Kode: XEKRT-06EU-M + XUC012

Produktspecifikationer

Intermediate stand + Revolving caster with brake

Price**6.790,00 kr.**

Moms og fragt ekskluderet

Mellem understel

Kapacitet
6 600x400

Vægt
7 kg

Afstand mellem indstik
60 mm

Bredde
794 mm

Dybde
688 mm

Højde
559 mm

Andet tilbehør

**Dobbeltstacking
installationskit +
SPRAY&Rinse**

Kode: XWKQT-04EF-E-SR

Produktspecifikationer

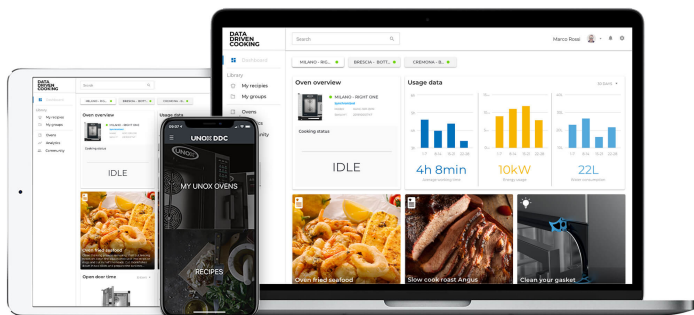
Indeholder alle de nødvendige dele til korrekt installation og
stabling af to elektriske ovne og 1 flaske SPRAY&Rinse sæbe
(750ml).

Price: 2.830,00 kr.

Total + MOMS og fragt ekskluderet

Beløb 1

Data Driven Cooking



DATA DRIVEN COOKING

Dataene vil altid være med dig takket være nettet og mobilapps. Data Driven Cooking styrer og overvåger ovnens drift i realtid, fremhæver spild og foreslår forbedringer i brugen for at reducere forbruget. Det giver dig mulighed for at oprette og dele opskrifter fra en anden endda fjernt. Skab, analyser, forbedre.

DDC Professional

Op til 5 ovne tilsluttet

- ✓ Styring af madlavningsprogram: oprettelse, redigering og afsendelse til ovne
- ✓ Ovnstyring gennem gruppe-ogkortvisualisering
- ✓ Dokumentation for overholdelse af HACCP
- ✓ Brugsovervågning i realtid
- ✓ Push notifikationer
- ✓ Fællesskab med UNOX Opskriftsbog
- ✓ 3-dages datahistorik

Prisdetaljer

Årligt gebyr pr. gruppe af ovne

OVNE	Price/år MOMS ekskluderet
5	Gratis

DDC Enterprise

Ubegrænset tilsluttede ovne

- ✓ Styring af madlavningsprogram: oprettelse, redigering og afsendelse til ovne
- ✓ Ovnstyring gennem gruppe-ogkortvisualisering
- ✓ Dokumentation for overholdelse af HACCP
- ✓ Brugsovervågning i realtid
- ✓ Push notifikationer
- ✓ Fællesskab med UNOX Opskriftsbog
- ✓ Fuld datahistorik
- ✓ Adgang til flere konti
- ✓ Unox service fjernovervågning
- ✓ Teknisk support

Prisdetaljer

Årligt gebyr pr. gruppe af ovne

OVNE	Price/år MOMS ekskluderet
10	3.725,00 kr.
25	8.195,00 kr.
50	14.900,00 kr.
100	26.075,00 kr.
500	52.150,00 kr.
1000	89.400,00 kr.
1000+	Kontakt salg

Få mest ud af DDC Enterprise med tilføjelser

REST API

Tilføjelse **Enterprise** Integration med tredjepartssoftware takket være Cloud Rest API

Prisdetaljer

Årligt gebyr pr. gruppe af ovne

OVNE	Price/år MOMS ekskluderet
10	375,00 kr.
25	820,00 kr.
50	1.490,00 kr.
100	2.610,00 kr.
500	5.215,00 kr.
1000	8.940,00 kr.
1000+	Kontakt salg

Energieffektivitet

Over 30 ENERGY STAR®-certificerede ovne

Hvorfor er Unox ovne så effektive?

Termisk isolering

Brugen af de bedste isoleringsmaterialer gør det muligt at reducere varmeudledningen fra ovnkammeret til et minimum. Den bedste madlavningsydelse i enhver situation.

Motoreffektivitet

Motorene i vores ENERGY STAR®-ovne er designet til at opvarme så lidt som muligt under hver madlavning og reducere energispild.

Ovn intelligens

Lavere vand- og elforbrug ved hver madlavning takket være en intuitiv digital grænseflade og intelligente teknologier. Lav mad effektivt: minimer din påvirkning af miljøet. Tjek i afsnittet om energieffektivitet (nedenfor), om den ovn eller de ovne, du har konfigureret, er ENERGY STAR®-certificeret.

Energieffektivitet

Estimatet omfatter kun de direkte emissioner fra ovnen. Du kan eliminere indirekte emissioner ved at vælge at købe energi produceret fra vedvarende kilder.

BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH

Kode: XEFR-04EU-ETRV

Energieffektivitet

7,9 kWh/dag - 0 Kg CO2/dag



ENERGY STAR® certificeret

Energieffektivitet

Estimatet omfatter kun de direkte emissioner fra ovnen. Du kan eliminere indirekte emissioner ved at vælge at købe energi produceret fra vedvarende kilder.

BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH

Kode: XEFR-04EU-ETDV

Energieffektivitet

7,9 kWh/dag - 0 Kg CO2/dag



ENERGY STAR® certificeret

Et løfte om pålidelighed

Køkkenet bliver smart! Takket være Unox intelligente løsninger vil din kunde altid være i stand til at have deres ovne under kontrol, for at gøre alle aspekter af deres arbejde lettere. At forbinde ovnen til internettet og opdage fordelene ved Data Driven Cooking, aktivering af garantien og den udvidede LONG.Life4-garanti er meget enkel!

[Forbind](#)[Registrer](#)[Udvider garantien](#)

LONG.Life4 GARANTI

Med Unox LONG.Life4 har du mulighed for at forlænge garantien op til 4 år/10.000 timer på reservedele og til op til 24 måneder/10.000 timer på arbejdskraft (opkræves hos Unox-forhandleren).

LONG.Life4-garantiudvidelsen er tilgængelig for følgende ovnserier: CHEFTOP MIND.Maps™ (kun PLUS- og ONE-versioner), BAKERTOP MIND.Maps™ (kun PLUS- og ONE-versioner) og BAKERLUX SHOP.Pro™ (MASTER- og TOUCH-versioner kun).