



# BAKERLUX SHOP.Pro™

LISTE DE PRIX

À PARTIR DU 06-2022






## **BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER**

### **Four à convection**

Four à convection, pour la cuisson de produits de petit-déjeuner et de snack, en particulier les produits de pâtisseries et de boulangerie surgelés. Réglage de l'humidité, 2 vitesses de ventilation programmables et chambre de cuisson en acier inoxydable 304. L'écran numérique tactile de 7 pouces permet de mémoriser des programmes de cuisson avec une image et un nom. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des cuissons toujours parfaites même en l'absence de personnel qualifié. Le four est prédisposé à la connexion internet et à l'utilisation du portail [datadrivencooking.com](http://datadrivencooking.com)


## Unox Intelligent Performance


 **ADAPTIVE.Cooking™:**  
règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables


 **SMART.Preheating:**  
règle automatiquement la température et la durée du préchauffage

 **AUTO.Soft:**  
gère la montée en température pour la rendre plus délicate

## Unox Intensive Cooking

 **DRY.Plus:**  
Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson

 **STEAM.Plus:**  
créé une humidité instantanée

 **AIR.Plus:**  
plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

## Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

## Modes de cuisson manuels

—— Température : 32 °C – 260 °C

—— Jusqu'à 9 étapes de cuisson

—— Réglage humidité avec augmentation de 20%

## Programmes

—— 384 Programmes

—— CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres

—— MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuterics pour cuire différents produits en même temps

—— READY.BAKE: prêt à utiliser les paramètres pour un démarrage rapide

## Fonctions techniques

—— Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance

—— Double vitrage

—— Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte

—— Chambre de cuisson avec support des plaques pliée en forme de L (uniquement pour les modèles X\*FT-10EU-\* et X\*FT-06EU-\*)

—— Système de ventilation à 2 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

—— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP

—— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

## Four à convection 600x400



## 10 600x400

Modèle fours

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

XEFT-10EU-EMRV

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

XEFT-10EU-EMRV-DR

Distance entre niveaux

75 mm

75 mm

Fréquence

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltage

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Puissance électrique

15,5 kW

15,5 kW

Dimensions - l x p x h

800 x 811 x 952 mm

800 x 811 x 952 mm

Poids

96 kg

96 kg

Type d'ouverture

Charnière à gauche

Charnière à gauche

Version

-

Avec système de vidange

Prix

6.460,00 €

6.560,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article

XEFT-10EU-EMLV

XEFT-10EU-EMLV-DR

Prix supplémentaire

140,00 €

140,00 €

Supports lateraux 8 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article

XUC154

Prix

170,00 €



## 6 600x400

Modèle fours

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

XEFT-06EU-EMRV

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

XEFT-06EU-EMRV-DR

Distance entre niveaux

75 mm

75 mm

Fréquence

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltage

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Puissance électrique

10,3 kW

10,3 kW

Dimensions - l x p x h

800 x 811 x 682 mm

800 x 811 x 682 mm

Poids

72 kg

72 kg

Type d'ouverture

Charnière à gauche

Charnière à gauche

Version

-

Avec système de vidange

Prix

4.710,00 €

4.790,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article

XEFT-06EU-EMLV

XEFT-06EU-EMLV-DR

Prix supplémentaire

140,00 €

140,00 €

Supports lateraux 5 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article

XUC153

Prix

130,00 €

## Four à convection 600x400



## 4 600x400

Modèle fours

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

XEFT-04EU-EMRV

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

XEFT-04EU-EMRV-DR

Distance entre niveaux

75 mm

75 mm

Fréquence

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltage

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

Puissance électrique

6,9 kW

6,9 kW

Dimensions - l x p x h

800 x 811 x 502 mm

800 x 811 x 502 mm

Poids

57 kg

57 kg

Type d'ouverture

Charnière à gauche

Charnière à gauche

Version

-

Avec système de vidange

Prix

3.350,00 €

3.410,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article

XEFT-04EU-EMLV

XEFT-04EU-EMLV-DR

Prix supplémentaire

140,00 €

140,00 €

Supports lateraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article

XUC152

Prix

52,00 €



## 3 600x400

Modèle fours

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

XEFT-03EU-EMRV

Distance entre niveaux

75 mm

Fréquence

50 / 60 Hz

Voltage

220-240V 1~

Puissance électrique

3,5 kW

Dimensions - l x p x h

800 x 811 x 427 mm

Poids

46 kg

Type d'ouverture

Charnière à gauche

Version

-

Prix

2.670,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article

XEFT-03EU-EMLV

Prix supplémentaire

140,00 €

# Four à convection 460x330



## 4 460x330

Modèle fours **XEFT-04HS-EMRV**

Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3,5 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 669 x 502 mm
Poids	39 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Version	-
Prix	<b>2.220,00 €</b>

**A** Ouverture automatique

⚡ Électrique

Optionnel  
Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEFT-04HS-EMLV	140,00 €

Supports latéraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article	Prix
XUC151	52,00 €



## 3 460x330

Modèle fours **XEFT-03HS-EMRV**

Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 669 x 427 mm
Poids	36 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Version	-
Prix	<b>1.990,00 €</b>

**A** Ouverture automatique

⚡ Électrique

Optionnel  
Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEFT-03HS-EMLV	140,00 €

### Remarques

XEFT-04HS-\* - 4 plaques TG305 incluses. XEFT-03HS-\* - 3 plaques TG305 incluses.





## BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH

### Four à convection

Four à convection, pour la cuisson de produits de petit-déjeuner et de snack, en particulier les produits de pâtisseries et de boulangerie surgelés. Réglage de l'humidité, 2 vitesses de ventilation programmables et chambre de cuisson en acier inoxydable 304. L'écran numérique tactile de 2,4" permet de mémoriser 99 programmes avec leur image et leur nom afin de faciliter le travail dans chaque point de vente. Le four est prédisposé à la connexion internet et à l'utilisation du portail [datadrivencooking.com](http://datadrivencooking.com)



## Unox Intensive Cooking



### DRY.Plus:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



### STEAM.Plus:

crée une humidité instantanée



### AIR.Plus:

plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

## Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

## Modes de cuisson manuels

—— Température : 32 °C – 260 °C

—— Jusqu'à 9 étapes de cuisson

—— Réglage humidité avec augmentation de 20%

## Programmes

—— 99 Programmes

## Fonctions techniques

—— Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance

—— Double vitrage

—— Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte

—— Chambre de cuisson avec support des plaques pliée en forme de L (uniquement pour les modèles X\*FT-10EU-\* et X\*FT-06EU-\*)

—— Système de ventilation à 2 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

—— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP

—— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

## Four à convection 600x400



## 10 600x400

Modèle fours

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

XEFT-10EU-ETRV

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

XEFT-10EU-ETRV-DR

Distance entre niveaux

75 mm

75 mm

Fréquence

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltage

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Puissance électrique

15,5 kW

15,5 kW

Dimensions - l x p x h

800 x 811 x 952 mm

800 x 811 x 952 mm

Poids

96 kg

96 kg

Type d'ouverture

Charnière à gauche

Charnière à gauche

Version

-

Avec système de vidange

Prix

5.960,00 €

6.060,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article

XEFT-10EU-ETLV

XEFT-10EU-ETLV-DR

Prix supplémentaire

140,00 €

140,00 €

Supports lateraux 8 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article

XUC154

Prix

170,00 €



## 10 600x400

Modèle fours

**H** Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

XEFT-10EU-ETRV-MT

**H** Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

XEFT-10EU-ETRV-MTD

Distance entre niveaux

75 mm

75 mm

Fréquence

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltage

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Puissance électrique

15,5 kW

15,5 kW

Dimensions - l x p x h

800 x 811 x 952 mm

800 x 811 x 952 mm

Poids

96 kg

96 kg

Type d'ouverture

Charnière à gauche

Charnière à gauche

Version

-

Avec système de vidange

Prix

5.450,00 €

5.550,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article

XEFT-10EU-ETLV-MT

XEFT-10EU-ETLV-MTD

Prix supplémentaire

140,00 €

140,00 €

Supports lateraux 8 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article

XUC154

Prix

170,00 €

## Four à convection 600x400



## 6 600x400

Modèle fours

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

XEFT-06EU-ETRV

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

XEFT-06EU-ETRV-DR

Distance entre niveaux

75 mm

75 mm

Fréquence

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltage

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Puissance électrique

10,3 kW

10,3 kW

Dimensions - l x p x h

800 x 811 x 682 mm

800 x 811 x 682 mm

Poids

72 kg

72 kg

Type d'ouverture

Charnière à gauche

Charnière à gauche

Version

-

Avec système de vidange

Prix

4.200,00 €

4.280,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article

XEFT-06EU-ETLV

Prix supplémentaire

140,00 €

XEFT-06EU-ETLV-DR

140,00 €

Supports lateraux 5 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article

XUC153

Prix

130,00 €



## 6 600x400

Modèle fours

**M** Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

XEFT-06EU-ETRV-MT

**M** Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

XEFT-06EU-ETRV-MTD

Distance entre niveaux

75 mm

75 mm

Fréquence

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltage

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Puissance électrique

10,3 kW

10,3 kW

Dimensions - l x p x h

800 x 811 x 682 mm

800 x 811 x 682 mm

Poids

72 kg

72 kg

Type d'ouverture

Charnière à gauche

Charnière à gauche

Version

-

Avec système de vidange

Prix

3.860,00 €

3.940,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article

XEFT-06EU-ETLV-MT

Prix supplémentaire

140,00 €

XEFT-06EU-ETLV-MTD

140,00 €

Supports lateraux 5 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article

XUC153

Prix

130,00 €

## Four à convection 600x400



## 4 600x400

Modèle fours

Distance entre niveaux

Fréquence

Voltage

Puissance électrique

Dimensions - l x p x h

Poids

Type d'ouverture

Version

Prix

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

XEFT-04EU-ETRV

75 mm

50 / 60 Hz

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

6,9 kW

800 x 811 x 502 mm

57 kg

Charnière à gauche

-

3.010,00 €

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

XEFT-04EU-ETRV-DR

75 mm

50 / 60 Hz

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

6,9 kW

800 x 811 x 502 mm

57 kg

Charnière à gauche

Avec système de vidange

3.070,00 €

Optionnel  
Charnière à droite

Article

XEFT-04EU-ETLV

XEFT-04EU-ETLV-DR

Prix supplémentaire

140,00 €

140,00 €

Supports lateraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article

XUC152

Prix

52,00 €



## 4 600x400

Modèle fours

Distance entre niveaux

Fréquence

Voltage

Puissance électrique

Dimensions - l x p x h

Poids

Type d'ouverture

Version

Prix

**H** Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

XEFT-04EU-ETDV

75 mm

50 / 60 Hz

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

6,9 kW

800 x 811 x 500 mm

57 kg

À abattant

-

2.500,00 €

**H** Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

XEFT-04EU-ETDP

75 mm

50 / 60 Hz

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

6,9 kW

800 x 811 x 500 mm

57 kg

À abattant

Avec pompe

2.520,00 €

**H** Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

XEFT-04EU-ETDV-DR

75 mm

50 / 60 Hz

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

6,9 kW

800 x 811 x 500 mm

57 kg

À abattant

Avec système de vidange

2.560,00 €

Supports lateraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article

XUC152

Prix

52,00 €

## Four à convection 600x400



### 3 600x400

Modèle fours **XEFT-03EU-ETRV**

Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3,5 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 427 mm
Poids	46 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Version	-
Prix	<b>2.390,00 €</b>

**A** Ouverture automatique

⚡ Électrique

Optionnel  
Charnière à droite

Article  
**XEFT-03EU-ETLV**

Prix supplémentaire  
**140,00 €**



### 3 600x400

Modèle fours **XEFT-03EU-ETDV**

Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3,5 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 425 mm
Poids	46 kg
Type d'ouverture	À abattant
Version	-
Prix	<b>1.990,00 €</b>

👤 Ouverture manuelle

⚡ Électrique

👤 Ouverture manuelle

⚡ Électrique

Modèle fours **XEFT-03EU-ETDP**

Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3,5 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 425 mm
Poids	46 kg
Type d'ouverture	À abattant
Version	Avec pompe
Prix	<b>2.010,00 €</b>

## Four à convection 460x330



## 4 460x330

Modèle fours **XEFT-04HS-ETRV**

Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3,5 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 669 x 502 mm
Poids	39 kg

Type d'ouverture Charnière à gauche

Version -

Prix **1.930,00 €**Optionnel  
Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEFT-04HS-ETLV	140,00 €

Supports latéraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article	Prix
XUC151	52,00 €

Ouverture automatique

Électrique



## 4 460x330

Modèle fours **XEFT-04HS-ETDV**

Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3,5 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 669 x 500 mm
Poids	39 kg

Type d'ouverture À abattant

Version -

Prix **1.600,00 €**

Ouverture manuelle

Électrique

Modèle fours **XEFT-04HS-ETDP**

Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3,5 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 669 x 500 mm
Poids	39 kg

Type d'ouverture À abattant

Version Avec pompe

Prix **1.620,00 €**

Supports latéraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article	Prix
XUC151	52,00 €

## Remarques

XEFT-04HS-\* - 4 plaques TG305 incluses.

# Four à convection 460x330



### 3 460x330

Modèle fours **XEFT-03HS-ETRV**

Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 669 x 427 mm
Poids	36 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Version	-
Prix	<b>1.720,00 €</b>

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

Optionnel  
Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEFT-03HS-ETLV	<b>140,00 €</b>



### 3 460x330

Modèle fours **XEFT-03HS-ETDV**

Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 669 x 425 mm
Poids	36 kg
Type d'ouverture	À abattant
Version	-
Prix	<b>1.450,00 €</b>

👤 Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

👤 Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

Modèle fours **XEFT-03HS-ETDP**

Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 669 x 425 mm
Poids	36 kg
Type d'ouverture	À abattant
Version	Avec pompe
Prix	<b>1.470,00 €</b>

Remarques  
XEFT-03HS-\* - 3 plaques TG305 incluses.



## BAKERLUX SHOP.Pro™ LED

### Four à convection

Four à convection avec humidité et 2 vitesses de ventilation réglables.

Facile à utiliser, il est idéal pour la cuisson de produits de petit-déjeuner et de snack, en particulier les produits de pâtisseries et de boulangerie surgelés. L'écran tactile permet de mémoriser jusqu'à 99 programmes avec 3 étapes de cuisson plus le préchauffage. Possibilité d'avoir un accès immédiat de 12 programmes. Chambre de cuisson en acier INOX arrondies pour faciliter le nettoyage et assurer une hygiène maximale.



## Unox Intensive Cooking



### DRY.Plus:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



### STEAM.Plus:

crée une humidité instantanée



### AIR.Plus:

plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

## Modes de cuisson manuels

—— Température : 32 °C – 260 °C

—— Jusqu'à 3 étapes de cuisson

—— Réglage humidité avec augmentation de 20%

## Programmes

—— 99 Programmes

## Fonctions techniques

—— Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance

—— Double vitrage

—— Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte

—— Chambre de cuisson avec support des plaques pliée en forme de L (uniquement pour les modèles X\*FT-10EU-\* et X\*FT-06EU-\*)

—— Système de ventilation à 2 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

## Four à convection 600x400



### 10 600x400

Modèle fours

XEFT-10EU-ELRV

XEFT-10EU-ELRV-DR

Distance entre niveaux

75 mm

75 mm

Fréquence

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltage

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Puissance électrique

15,5 kW

15,5 kW

Dimensions - l x p x h

800 x 811 x 952 mm

800 x 811 x 952 mm

Poids

96 kg

96 kg

Type d'ouverture

Charnière à gauche

Charnière à gauche

Version

-

Avec système de vidange

Prix

4.930,00 €

5.030,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article

XEFT-10EU-ELLV

XEFT-10EU-ELLV-DR

Prix supplémentaire

140,00 €

140,00 €

Supports lateraux 8 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article

XUC154

Prix

170,00 €

Ouverture manuelle

Électrique

Ouverture manuelle

Électrique



### 6 600x400

Modèle fours

XEFT-06EU-ELRV

XEFT-06EU-ELRV-DR

Distance entre niveaux

75 mm

75 mm

Fréquence

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltage

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

Puissance électrique

10,3 kW

10,3 kW

Dimensions - l x p x h

800 x 811 x 682 mm

800 x 811 x 682 mm

Poids

72 kg

72 kg

Type d'ouverture

Charnière à gauche

Charnière à gauche

Version

-

Avec système de vidange

Prix

3.520,00 €

3.600,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article

XEFT-06EU-ELLV

XEFT-06EU-ELLV-DR

Prix supplémentaire

140,00 €

140,00 €

Supports lateraux 5 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article

XUC153

Prix

130,00 €

Ouverture manuelle

Électrique







Ouverture manuelle

Électrique

## Four à convection 600x400



### 4 600x400

	 Ouverture manuelle  Électrique	 Ouverture manuelle  Électrique	 Ouverture manuelle  Électrique
Modèle fours	<b>XEFT-04EU-ELD V</b>	<b>XEFT-04EU-ELDP</b>	<b>XEFT-04EU-ELD V-DR</b>
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~   220-240V 3~   220-240V 1~	380-415V 3N~   220-240V 3~   220-240V 1~	380-415V 3N~   220-240V 3~   220-240V 1~
Puissance électrique	6,9 kW	6,9 kW	6,9 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 500 mm	800 x 811 x 500 mm	800 x 811 x 500 mm
Poids	57 kg	57 kg	57 kg
Type d'ouverture	À abattant	À abattant	À abattant
Version	-	Avec pompe	Avec système de vidange
Prix	<b>2.330,00 €</b>	<b>2.350,00 €</b>	<b>2.390,00 €</b>





Supports lateraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article  
XUC152

Prix  
52,00 €



### 3 600x400

	 Ouverture manuelle  Électrique	 Ouverture manuelle  Électrique
Modèle fours	<b>XEFT-03EU-ELD V</b>	<b>XEFT-03EU-ELDP</b>
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~	220-240V 1~
Puissance électrique	3,5 kW	3,5 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 425 mm	800 x 811 x 425 mm
Poids	46 kg	46 kg
Type d'ouverture	À abattant	À abattant
Version	-	Avec pompe
Prix	<b>1.820,00 €</b>	<b>1.840,00 €</b>

## Four à convection 460x330



### 4 460x330

Modèle fours

Ouverture manuelle

Électrique

XEFT-04HS-ELDV

Ouverture manuelle

Électrique

XEFT-04HS-ELDP

Distance entre niveaux

75 mm

75 mm

Fréquence

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltage

220-240V 1~

220-240V 1~

Puissance électrique

3,5 kW

3,5 kW

Dimensions - l x p x h

600 x 669 x 500 mm

600 x 669 x 500 mm

Poids

39 kg

39 kg

Type d'ouverture

À abattant

À abattant

Version

-

Avec pompe

Prix

1.430,00 €

1.450,00 €

Supports lateraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article  
XUC151Prix  
52,00 €

### 3 460x330

Modèle fours

Ouverture manuelle

Électrique

XEFT-03HS-ELDV

Ouverture manuelle

Électrique

XEFT-03HS-ELDP

Distance entre niveaux

75 mm

75 mm

Fréquence

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltage

220-240V 1~

220-240V 1~

Puissance électrique

3 kW

3 kW

Dimensions - l x p x h

600 x 669 x 425 mm

600 x 669 x 425 mm

Poids

36 kg

36 kg

Type d'ouverture

À abattant

À abattant

Version

-

Avec pompe

Prix

1.280,00 €

1.300,00 €

#### Remarques

XEFT-04HS-\* - 4 plaques TG305 incluses. XEFT-03HS-\* - 3 plaques TG305 incluses.



BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH, LED

## **Accessoires 600x400**



## Accessoires 600x400



### Kit de première installation pour four avec douche manuelle

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation et au lavage corrects d'un seul four. Contient une bouteille de SPRAY & Rinse 750ml.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
*-DR *-MTD	pour installer correctement un four simple.	XHC027	<b>390,00 €</b>



### Kit première installation four unique

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de SPRAY & Rinse 750ml.

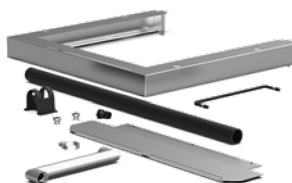
Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
*-DR *-MTD	pour installer correctement un four simple.	XUC013	<b>162,00 €</b>



### Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à l'empilage de deux fours électriques.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
Colonnes de four avec XEFT-04EU-* (en bas).	pour superposer correctement deux fours électriques.	XWKQT-04EF-E	<b>290,00 €</b>



### Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de deux fours électriques.

Article	Prix
XWKQT-00EF-E	<b>300,00 €</b>



### LIEVOX

Étuve avec générateur de vapeur à chaudière pour gérer le processus de levée de manière précise.

Capacité	8 600x400	Puissance électrique	2.3 kW
Distance entre niveaux	68 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 750 mm	Fréquence	50 Hz
Poids	55 kg	Température max.	50 °C

Article	Prix
XEKPT-08EU-B	<b>1.910,00 €</b>



### LIEVOX

Étuve contrôlée par le four.

Capacité	8 600x400	Puissance électrique	1.2 kW
Distance entre niveaux	68 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	800 x 792 x 866 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	40 kg	Température max.	50 °C

Article	Prix
XEKPT-08EU-C	<b>1.320,00 €</b>



## Accessoires 600x400



### LIEVOX

Etuve avec générateur de vapeur à chaudière pour gérer le processus de levée de manière précise.

Capacité	10 600x400	Puissance électrique	2.3 kW
Distance entre niveaux	68 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	800 x 809 x 886 mm	Fréquence	50 Hz
Poids	62 kg	Température max.	50 °C

Article **XEKPT-10EU-B** Prix **2.000,00 €**



### LIEVOX

Etuve contrôlée par le four.

Capacité	10 600x400	Puissance électrique	1.2 kW
Distance entre niveaux	68 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	800 x 792 x 866 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	40 kg	Température max.	50 °C

Article **XEKPT-10EU-C** Prix **1.440,00 €**



### DECK SHOP.Pro

Four statique avec générateur de vapeur et contrôle numérique intégré.

Capacité	1 600x400	Voltage	220-240V 1N~
Dimensions - l x p x h	800 x 840 x 405 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	61 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	2.7 kW		

Article **XEKDT-01EU-S** Prix **2.610,00 €**



### DECK SHOP.Pro

Four statique avec commande numérique intégrée.

Capacité	1 600x400	Voltage	220-240V 1N~
Dimensions - l x p x h	800 x 840 x 405 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	55 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	2.7 kW		

Article **XEKDT-01EU-D** Prix **2.390,00 €**



### Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	800 x 863 x 276 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	24 kg	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0.2 kW	Débit d'air min.	550 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	750 m³/h

Article **XEKHT-HCEU** Prix **1.310,00 €**

## Accessoires 600x400



### Hotte Waterless

Hotte pour absorber la chaleur latente des fumées de cuisson sans utiliser d'eau.

Dimensions - l x p x h	800 x 873 x 239 mm	Voltage	220-240V 1N~
Poids	25 kg	Fréquence	50/60 Hz
Puissance électrique	0.1 kW	Diamètre cheminée	121 mm

Article	Prix
<b>XEKHT-ACEU</b>	<b>1.250,00 €</b>



### Condensateur de vapeur

Élimine les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Il ne peut être connecté qu'à un seul four.

Dimensions - l x p x h	471 x 320 x 192 mm	Voltage	230V 1N~
Poids	10 kg	Fréquence	50/60 Hz
Puissance électrique	0.008 kW		

Article	Prix
<b>XEKCT-HCEH-M</b>	<b>570,00 €</b>

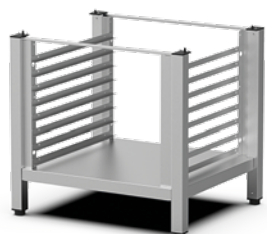


### Armoire intermédiaire sans portes

Support fermé multifonctionnel pour un stockage sûr des plateaux.

Capacité	4 600x400	Dimensions - l x p x h	800 x 773 x 400 mm
Distance entre niveaux	70 mm	Poids	14 kg

Article	Prix
<b>XEKIT-04EU</b>	<b>600,00 €</b>



### Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	8 600x400	Dimensions - l x p x h	782 x 675 x 738 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	10 kg

Article	Prix
<b>XEKRT-08EU-H</b>	<b>515,00 €</b>



### Pietement intermédiaire

Support pour placer le four à la hauteur idéale pour travailler ou empiler les fours dans la colonne.

Capacité	6 600x400	Dimensions - l x p x h	794 x 688 x 559 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	7 kg

Article	Prix
<b>XEKRT-06EU-M</b>	<b>490,00 €</b>



### Pietement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	794 x 688 x 355 mm	Poids	6 kg
------------------------	--------------------	-------	------

Article	Prix
<b>XWKRT-00EF-L</b>	<b>400,00 €</b>



### Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	794 x 688 x 150 mm	Poids	4 kg
------------------------	--------------------	-------	------

<b>Obligatoire</b>	Article	Prix
pour positionner correctement le four.	<b>XWKRT-00EF-F</b>	<b>218,00 €</b>

## Accessoires 600x400



### Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h 110 mm

Compatible avec	Article	Prix
Piètement, LIEVOX	XUC012	<b>252,00 €</b>



### Pieds réglables

Pieds réglables pour le positionnement de l'étuve. Le kit contient 4 pieds.

Dimensions - h max. 150 mm

Article	Prix
XUC045	<b>128,00 €</b>



### Kit pieds pour fours

Pieds pour positionner le four sur le comptoir.

Dimensions - h 100 mm

Article	Prix
XUC035	<b>128,00 €</b>



### Pompe d'approvisionnement en eau

Il vous permet d'utiliser l'humidité dans le four, même lorsque la connexion à l'approvisionnement en eau n'est pas disponible. En cas de solution de colonne, une pompe est nécessaire pour chaque four et/ou LIEVOX.

Article	Prix
XHC016	<b>130,00 €</b>



### Un réservoir d'eau

Réservoir d'eau pour four positionné sur le comptoir. Capacité de 4 litres.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
Fours avec pompe; Fours sans pompe avec XHC016.	Si la connexion au réseau d'eau n'est pas disponible.	XHC021	<b>275,00 €</b>



### Un réservoir d'eau

Réservoir d'eau pour four situé sur le piètement. Capacité de 4 litres.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
Fours avec pompe; Fours sans pompe avec XHC016.	Si la connexion au réseau d'eau n'est pas disponible.	XHC023	<b>180,00 €</b>



### Un réservoir d'eau

Réservoir d'eau pour four positionné sur l'étuve. Capacité de 4 litres. Il nécessite aussi l'achat de XUC012 ou XUC045.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
Fours avec pompe; Fours sans pompe avec XHC016.	Si la connexion au réseau d'eau n'est pas disponible.	XHC024	<b>238,00 €</b>

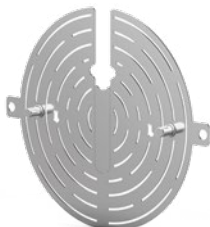
## Accessoires 600x400



### Un réservoir d'eau

Réservoir d'eau à placer sur le haut du four. Capacité de 6 litres.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
Fours avec pompe; Fours sans pompe avec XHC016.	Si la connexion au réseau d'eau n'est pas disponible.	XHC026	<b>130,00 €</b>



### Réducteur de débit d'air

Réducteur de débit d'air à appliquer sur le ventilateur. Il vous permet de cuisiner même les pâtisseries les plus délicates. Vous devez appliquer 1 réducteur pour chaque ventilateur.

Compatible avec	Article	Prix
X*FT-04EU-* X*FT-03EU-*	XUC156	<b>26,00 €</b>



### PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Compatible avec	Article	Prix
X*FT-10EU-* X*FT-06EU-*	XHC003	<b>308,00 €</b>

#### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>205,00 €</b>



### BAKERY.PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 1.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Compatible avec	Article	Prix
X*FT-04*-* X*FT-03*-*	XHC010	<b>120,00 €</b>

#### REFILL BAKERY.PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC011	<b>60,00 €</b>



### Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

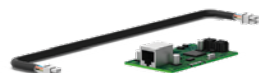
Article	Prix
XEC015	<b>80,00 €</b>



### Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
MASTER, TOUCH	Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.	XEC012	<b>495,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
MASTER, TOUCH	Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.	XEC011	<b>380,00 €</b>



BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH, LED

## **Accessoires 460x330**



## Accessoires 460x330



### Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à l'empilage de deux fours électriques.

#### Obligatoire

pour superposer correctement deux fours électriques.

Article	Prix
XWKQT-00HS-E	<b>270,00 €</b>



### LIEVOX

Étuve contrôlée par le four.

Capacité	8 460x330	Puissance électrique	1.2 kW
Distance entre niveaux	68 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	600 x 711 x 750 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	35 kg	Température max.	50 °C

Article	Prix
XEKPT-08HS-C	<b>1.060,00 €</b>



### LIEVOX

Étuve avec générateur de vapeur à chaudière pour gérer le processus de levée de manière précise.

Capacité	8 460x330	Puissance électrique	2.3 kW
Distance entre niveaux	68 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	600 x 730 x 750 mm	Fréquence	50 Hz
Poids	42 kg	Température max.	50 °C

Article	Prix
XEKPT-08HS-B	<b>1.710,00 €</b>



### Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	600 x 731 x 276 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	21 kg	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0.2 kW	Débit d'air min.	550 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	750 m³/h

Article	Prix
XEKHT-HCHS	<b>1.170,00 €</b>



### Hotte à encaissement

Capot avec filtre carbone activé pour les solutions encastrées.

Dimensions - l x p x h	600 x 697 x 100 mm	Poids	9 kg
------------------------	--------------------	-------	------

Compatible avec X*FT-04HS-*	Article	Prix
	XWKHT-BCHS	<b>525,00 €</b>



### Hotte Waterless

Hotte pour absorber la chaleur latente des fumées de cuisson sans utiliser d'eau.

Dimensions - l x p x h	600 x 730 x 232 mm	Voltage	220-240V 1N~
Poids	15 kg	Fréquence	50/60 Hz
Puissance électrique	0.075 kW	Diamètre cheminée	30 mm

Article	Prix
XEKHT-ACHS	<b>1.090,00 €</b>



## Accessoires 460x330



### Condensateur de vapeur

Élimine les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Il ne peut être connecté qu'à un seul four.

Dimensions - l x p x h	471 x 320 x 192 mm	Voltage	230V 1N~
Poids	10 kg	Fréquence	50/60 Hz
Puissance électrique	0.008 kW		

Article	Prix
<b>XEKCT-HCEH-M</b>	<b>570,00 €</b>



### Piètement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	8 460x330	Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 738 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	8 kg

Article	Prix
<b>XWKRT-08HS-H</b>	<b>480,00 €</b>



### Piètement intermédiaire

Support pour placer le four à la hauteur idéale pour travailler ou empiler les fours dans la colonne.

Capacité	6 460x330	Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 559 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	6 kg

Article	Prix
<b>XWKRT-06HS-M</b>	<b>455,00 €</b>



### Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 150 mm	Poids	4 kg
------------------------	--------------------	-------	------

Article	Prix
<b>XWKRT-00HS-F</b>	<b>190,00 €</b>



### Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm
----------------	--------

Compatible avec	Article	Prix
Piètement, LIEVOX	<b>XUC012</b>	<b>252,00 €</b>



### Kit pieds pour fours

Pieds pour positionner le four sur le comptoir.

Dimensions - h	100 mm
----------------	--------

Article	Prix
<b>XUC025</b>	<b>128,00 €</b>



### Pieds réglables

Pieds réglables pour le positionnement de l'étuve. Le kit contient 4 pieds.

Dimensions - h max.	150 mm
---------------------	--------

Article	Prix
<b>XUC045</b>	<b>128,00 €</b>

## Accessoires 460x330



### Pompe d'approvisionnement en eau

Il vous permet d'utiliser l'humidité dans le four, même lorsque la connexion à l'approvisionnement en eau n'est pas disponible. En cas de solution de colonne, une pompe est nécessaire pour chaque four et/ou LIEVOX.

Article	Prix
XHC016	<b>130,00 €</b>



### Un réservoir d'eau

Réservoir d'eau pour four positionné sur le comptoir. Capacité de 4 litres.

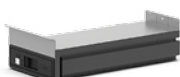
Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
Fours avec pompe; Fours sans pompe avec XHC016.	Si la connexion au réseau d'eau n'est pas disponible.	XHC020	<b>230,00 €</b>



### Un réservoir d'eau

Réservoir d'eau pour four situé sur le piétement. Capacité de 4 litres.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
Fours avec pompe; Fours sans pompe avec XHC016.	Si la connexion au réseau d'eau n'est pas disponible.	XHC022	<b>160,00 €</b>



### Un réservoir d'eau

Réservoir d'eau pour four positionné sur l'étuve. Capacité de 4 litres. Il nécessite aussi l'achat de XUC012 ou XUC045.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
Fours avec pompe; Fours sans pompe avec XHC016.	Si la connexion au réseau d'eau n'est pas disponible.	XHC024	<b>238,00 €</b>



### Un réservoir d'eau

Réservoir d'eau à placer sur le haut du four. Capacité de 6 litres.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
Fours avec pompe; Fours sans pompe avec XHC016.	Si la connexion au réseau d'eau n'est pas disponible.	XHC026	<b>130,00 €</b>



### Réducteur de débit d'air

Réducteur de débit d'air à appliquer sur le ventilateur. Il vous permet de cuisiner même les pâtisseries les plus délicates. Vous devez appliquer 1 réducteur pour chaque ventilateur.

Article	Prix
XUC156	<b>26,00 €</b>



### BAKERY.PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 1.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Compatible avec	Article	Prix
X*FT-04*-* X*FT-03*-*	XHC010	<b>120,00 €</b>

### REFILL BAKERY.PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC011	<b>60,00 €</b>

## Accessoires 460x330



### Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article	Prix
XEC015	<b>80,00 €</b>



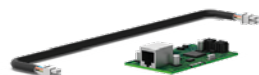
### Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec  
MASTER, TOUCH

**Obligatoire**  
Pour l'activation de la  
garantie LONG.Life4.

Article	Prix
XEC012	<b>495,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Compatible avec  
MASTER, TOUCH

**Obligatoire**  
Pour l'activation de la  
garantie LONG.Life4.

Article	Prix
XEC011	<b>380,00 €</b>



## BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

### Four à convection

Four à convection, réglable et facile à utiliser, idéal pour les processus de cuisson de produits de petit déjeuner et de snacks, en particulier de produits de pâtisserie et de boulangerie surgelés. L'écran tactile permet de mémoriser jusqu'à 99 programmes avec 3 étapes de cuisson plus le préchauffage, et la possibilité d'avoir un accès immédiat de 12 programmes. Chambre de cuisson en acier INOX arrondies pour faciliter le nettoyage et assurer de maximum d'hygiène.

## Unox Intensive Cooking



### DRY.Plus:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



### AIR.Plus:

plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

## Modes de cuisson manuels

—— Température : 32 °C – 260 °C

—— Jusqu'à 3 étapes de cuisson

## Programmes

—— 99 Programmes

## Fonctions techniques

—— Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance

—— Chambre de cuisson avec support des plaques pliée en forme de L (uniquement pour les modèles X\*FT-10EU-\* et X\*FT-06EU-\*)





—— Double vitrage

—— Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte

## Four à convection 600x400



### 10 600x400

	 Ouverture manuelle  Électrique	 Ouverture manuelle  Électrique
Modèle fours	<b>XEFT-10EU-EGRN</b>	<b>XEFT-10EU-EGRN-DR</b>
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	51 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~   220-240V 3~	380-415V 3N~   220-240V 3~
Puissance électrique	15,5 kW	15,5 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 952 mm	800 x 811 x 952 mm
Poids	96 kg	96 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Version	-	Avec système de vidange
Prix	<b>4.490,00 €</b>	<b>4.590,00 €</b>

Optionnel  
Charnière à droite





Article	Prix supplémentaire
XEFT-10EU-EGLN-DR	140,00 €
XEFT-10EU-EGLN	140,00 €

Supports latéraux 8 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article	Prix
XUC154	170,00 €



### 6 600x400

	 Ouverture manuelle  Électrique	 Ouverture manuelle  Électrique
Modèle fours	<b>XEFT-06EU-EGRN</b>	<b>XEFT-06EU-EGRN-DR</b>
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~   220-240V 3~	380-415V 3N~   220-240V 3~
Puissance électrique	10,3 kW	10,3 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 682 mm	800 x 811 x 682 mm
Poids	72 kg	72 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Version	-	Avec système de vidange
Prix	<b>3.180,00 €</b>	<b>3.260,00 €</b>

Optionnel  
Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEFT-06EU-EGLN	140,00 €
XEFT-06EU-EGLN-DR	140,00 €

Supports latéraux 5 niveaux - distance entre niveaux 94 mm


Article	Prix
XUC153	130,00 €

## Four à convection 600x400




### 4 600x400

Modèle fours

 Ouverture manuelle

 Électrique

**XEFT-04EU-EGDN**

 Ouverture manuelle

 Électrique

**XEFT-04EU-EGDN-DR**

Distance entre niveaux

75 mm

75 mm

Fréquence

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltage

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

Puissance électrique

6,9 kW

6,9 kW

Dimensions - l x p x h

800 x 811 x 500 mm

800 x 811 x 500 mm

Poids

57 kg

57 kg

Type d'ouverture

À abattant

À abattant

Version

-

Avec système de vidange

Prix

**2.100,00 €**

**2.160,00 €**

Supports lateraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm


Article  
XUC152

Prix  
52,00 €



### 3 600x400

Modèle fours

 Ouverture manuelle

 Électrique

**XEFT-03EU-EGDN**

Distance entre niveaux

75 mm

Fréquence

50 / 60 Hz

Voltage

220-240V 1~

Puissance électrique

3,5 kW

Dimensions - l x p x h

800 x 811 x 425 mm

Poids

46 kg

Type d'ouverture

À abattant

Version

-

Prix

**1.700,00 €**

## Four à convection 460x330



### 4 460x330

Modèle fours **XEFT-04HS-EGDN**

Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3,5 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 669 x 500 mm
Poids	39 kg
Type d'ouverture	À abattant
Version	-
Prix	<b>1.230,00 €</b>

 Ouverture manuelle

 Électrique

Supports lateraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article  
XUC151

Prix  
52,00 €



### 3 460x330

Modèle fours **XEFT-03HS-EGDN**

Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 669 x 425 mm
Poids	36 kg
Type d'ouverture	À abattant
Version	-
Prix	<b>1.140,00 €</b>

 Ouverture manuelle

 Électrique

#### Remarques

XEFT-04HS-\* - 4 plaques TG305 incluses. XEFT-03HS-\* - 3 plaques TG305 incluses.





BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

## **Accessoires 600x400**



## Accessoires 600x400



### Kit de première installation pour four avec douche manuelle

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation et au lavage corrects d'un seul four. Contient une bouteille de SPRAY & Rinse 750ml.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
*-DR *-MTD	pour installer correctement un four simple.	XHC027	<b>390,00 €</b>



### Kit première installation four unique

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de SPRAY & Rinse 750ml.

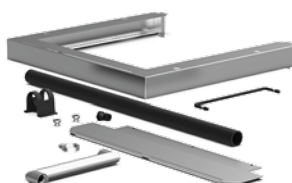
Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
*-DR *-MTD	pour installer correctement un four simple.	XUC013	<b>162,00 €</b>



### Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à l'empilage de deux fours électriques.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
Colonnes de four avec XEFT-04EU-* (en bas).	pour superposer correctement deux fours électriques.	XWKQT-04EF-E	<b>290,00 €</b>



### Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de deux fours électriques.

Article	Prix
XWKQT-00EF-E	<b>300,00 €</b>



### Condensateur de vapeur

Élimine les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Il ne peut être connecté qu'à un seul four.

Dimensions - l x p x h	471 x 320 x 192 mm	Voltage	230V 1N~
Poids	10 kg	Fréquence	50/60 Hz
Puissance électrique	0.008 kW		

Article	Prix
XEKCT-HCEH-M	<b>570,00 €</b>

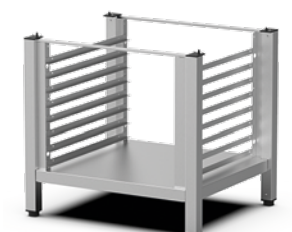


### Armoire intermédiaire sans portes

Support fermé multifonctionnel pour un stockage sûr des plateaux.

Capacité	4 600x400	Dimensions - l x p x h	800 x 773 x 400 mm
Distance entre niveaux	70 mm	Poids	14 kg

Article	Prix
XEKIT-04EU	<b>600,00 €</b>



### Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	8 600x400	Dimensions - l x p x h	782 x 675 x 738 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	10 kg

Article	Prix
XEKRT-08EU-H	<b>515,00 €</b>

## Accessoires 600x400



### Pietement intermédiaire

Support pour placer le four à la hauteur idéale pour travailler ou empiler les fours dans la colonne.

Capacité	6 600x400	Dimensions - l x p x h	794 x 688 x 559 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	7 kg

Article	Prix
XEKRT-06EU-M	<b>490,00 €</b>



### Pietement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	794 x 688 x 355 mm	Poids	6 kg
------------------------	--------------------	-------	------

Article	Prix
XWKRT-00EF-L	<b>400,00 €</b>



### Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	794 x 688 x 150 mm	Poids	4 kg
------------------------	--------------------	-------	------

<b>Obligatoire</b>	Article	Prix
pour positionner correctement le four.	XWKRT-00EF-F	<b>218,00 €</b>



### Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm
----------------	--------

Compatible avec Piètement, LIEVOX	Article	Prix
	XUC012	<b>252,00 €</b>



### Kit pieds pour fours

Pieds pour positionner le four sur le comptoir.

Dimensions - h	100 mm
----------------	--------

Article	Prix
XUC035	<b>128,00 €</b>



### Réducteur de débit d'air

Réducteur de débit d'air à appliquer sur le ventilateur. Il vous permet de cuisiner même les pâtisseries les plus délicates. Vous devez appliquer 1 réducteur pour chaque ventilateur.

Compatible avec X*FT-04EU-* X*FT-03EU-*	Article	Prix
	XUC156	<b>26,00 €</b>



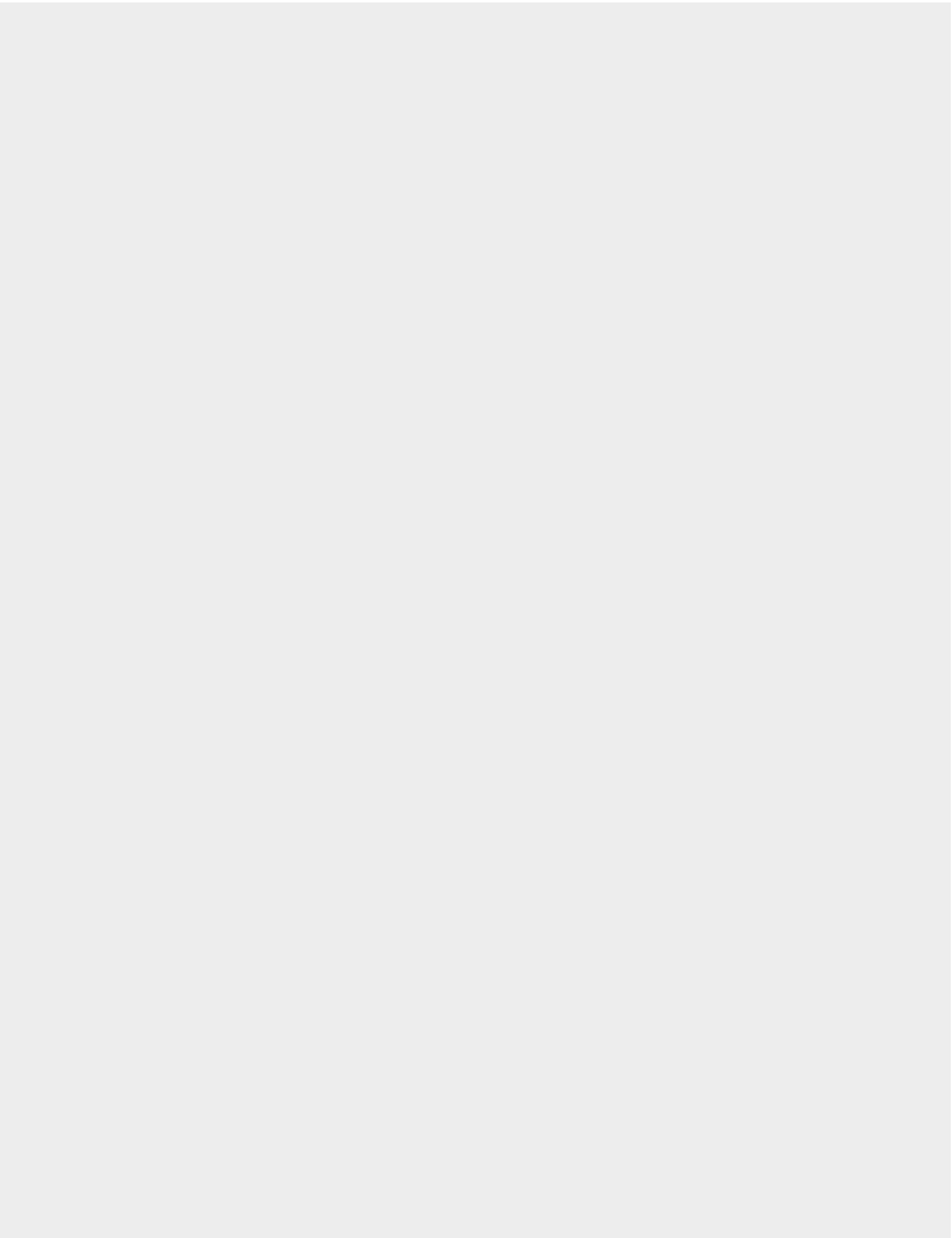
### Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article	Prix
XEC015	<b>80,00 €</b>

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

## **Accessoires 460x330**



## Accessoires 460x330



### Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à l'empilage de deux fours électriques.

#### Obligatoire

pour superposer correctement deux fours électriques.

Article	Prix
XWKQT-00HS-E	<b>270,00 €</b>



### Hotte à encaissement

Capot avec filtre carbone activé pour les solutions encastrées.

Dimensions - l x p x h	600 x 697 x 100 mm	Poids	9 kg
------------------------	--------------------	-------	------

Compatible avec  
X\*FT-04HS-\*

Article	Prix
XWKHT-BCHS	<b>525,00 €</b>



### Hotte Waterless

Hotte pour absorber la chaleur latente des fumées de cuisson sans utiliser d'eau.

Dimensions - l x p x h	600 x 730 x 232 mm	Voltage	220-240V 1N~
Poids	15 kg	Fréquence	50/60 Hz
Puissance électrique	0.075 kW	Diamètre cheminée	30 mm

Article	Prix
XEKHT-ACHS	<b>1.090,00 €</b>



### Condensateur de vapeur

Élimine les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Il ne peut être connecté qu'à un seul four.

Dimensions - l x p x h	471 x 320 x 192 mm	Voltage	230V 1N~
Poids	10 kg	Fréquence	50/60 Hz
Puissance électrique	0.008 kW		

Article	Prix
XEKCT-HCEH-M	<b>570,00 €</b>



### Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	8 460x330	Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 738 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	8 kg

Article	Prix
XWKRT-08HS-H	<b>480,00 €</b>



### Pietement intermédiaire

Support pour placer le four à la hauteur idéale pour travailler ou empiler les fours dans la colonne.

Capacité	6 460x330	Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 559 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	6 kg

Article	Prix
XWKRT-06HS-M	<b>455,00 €</b>



### Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 150 mm	Poids	4 kg
------------------------	--------------------	-------	------

Article	Prix
XWKRT-00HS-F	<b>190,00 €</b>



## Accessoires 460x330



### Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h 110 mm

#### Compatible avec

Piètement,  
LIEVOX

#### Article

XUC012

#### Prix

**252,00 €**



### Kit pieds pour fours

Pieds pour positionner le four sur le comptoir.

Dimensions - h 100 mm

#### Article

XUC025

#### Prix

**128,00 €**



### Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

#### Article

XEC015

#### Prix

**80,00 €**

## Accessoires 600x400

### Chariot



#### Chariot

Support multifonctionnel pour le stockage et le transport des plaques à pâtisserie.

Capacité	18 600x400	Dimensions - l x p x h	726 x 495 x 1700 mm
Distance entre niveaux	80 mm	Poids	15 kg

Article	Prix
<b>XTB0005</b>	<b>930,00 €</b>



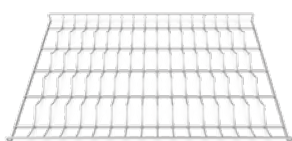
#### Chariot

Support multifonctionnel pour le stockage et le transport des plaques à pâtisserie.

Capacité	18 400x600	Dimensions - l x p x h	526 x 695 x 1700 mm
Distance entre niveaux	80 mm	Poids	15 kg

Article	Prix
<b>XTB0003</b>	<b>930,00 €</b>

### Baking Essentials



#### BAGUETTE.GRID

Grille chromée Ultralight - 5 canaux.

Hauteur	Article	Prix
27 mm	<b>GRP410</b>	<b>30,00 €</b>



#### BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandeable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	<b>TG405</b>	*prix unitaire <b>30,00 €</b>



#### BAKE.BLACK

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Commandeable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	<b>TG460</b>	*prix unitaire <b>40,00 €</b>



#### BAKE.SILICO

Plaque en aluminium avec revêtement en silicone.

Hauteur	Article	Prix
9 mm	<b>TG416</b>	<b>44,00 €</b>



#### CHROMO.GRID

Grille chromée

Hauteur	Article	Prix
8 mm	<b>GRP405</b>	<b>23,00 €</b>

## Accessoires 600x400



### FAKIRO.GRILL

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Deux surfaces - lisses et rayées - pour une cuisson différente.

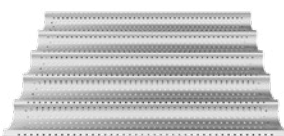
Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG465	<b>212,00 €</b>



### FAKIRO™

Plaque à pâtisserie en aluminium. Deux surfaces - lisses et rayées - pour différents produits.

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG440	<b>140,00 €</b>



### FORO.BAGUETTE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée - 5 canaux

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG445	<b>49,00 €</b>



### FORO.BAGUETTE.BLACK

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive - 5 canaux.

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG435	<b>60,00 €</b>



### FORO.BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandable en multiples de 2 pièces.

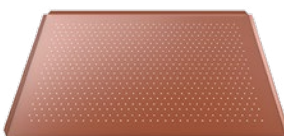
Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG410	*prix unitaire <b>34,00 €</b>



### FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG430	*prix unitaire <b>45,00 €</b>



### FORO.SILICO

Plaque en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG415	<b>45,00 €</b>

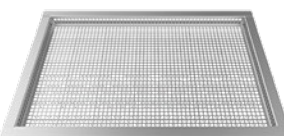


### STEEL.BAKE

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG450	<b>75,00 €</b>

## Cooking Essentials



### STEAM&FRY

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP420	<b>126,00 €</b>

# Accessoires 460x330

## Baking Essentials



### BAGUETTE.GRID

Grille chromée Ultralight - 4 canaux.

Hauteur	Article	Prix
32 mm	GRP310	<b>26,00 €</b>



### BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandeable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
11 mm	TG305	*prix unitaire <b>17,00 €</b>



### BAKE.BLACK

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Commandeable en multiples de 2 pièces.

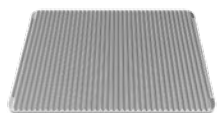
Hauteur	Article	Prix
11 mm	TG370	*prix unitaire <b>24,00 €</b>



### CHROMO.GRID

Grille chromée

Hauteur	Article	Prix
8.5 mm	GRP305	<b>17,00 €</b>



### FAKIRO™

Plaque à pâtisserie en aluminium. Deux surfaces - lisses et rayées - pour différents produits.

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG335	<b>81,00 €</b>



### FORO.BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandeable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG310	*prix unitaire <b>22,00 €</b>



### FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG330	*prix unitaire <b>30,00 €</b>



### FORO.SILICO

Plaque en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif

Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG315	<b>35,00 €</b>

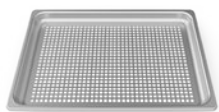


### PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG350	<b>40,00 €</b>

## Accessoires 460x330



### STEAM&FRY

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP350	<b>91,00 €</b>



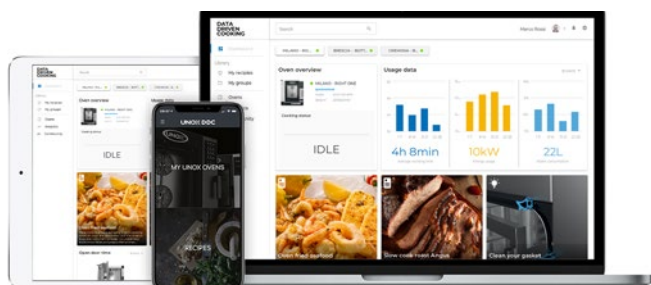
### SPRAY&Rinse

Détergent en spray pratique pour le nettoyage manuel de tout type de four. Il dégraisse et élimine tout type de saleté. un carton contient 12x750ml. Une fois le produit utilisé, jetez le flacon. Uniquement pour les fours sans circuit de lavage automatique intégré.

	Article	Prix
1 boîte	DB1044	<b>91,00 €</b>
6 cartons (prix par carton)	DB1044	<b>87,00 €</b>
30 cartons (prix par carton)	DB1044	<b>83,00 €</b>

## Internet of kitchen: productivité 4.0

# DATA DRIVEN COOKING



Data Driven Cooking vous permet de contrôler vos fours à tout moment, n'importe où.

Vous pourrez surveiller les conditions de fonctionnement en temps réel, créer de nouvelles recettes et les partager avec vos fours.

L'intelligence artificielle transformera les données de consommation en informations utiles et vous permettra d'augmenter vos profits quotidiens.

### Professional

Création et modification de programmes de cuisson	✓	
Contrôle en ligne de la consommation	✓	
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓	
Gestion des accès multi-comptes	✗	
Contrôle à distance du service Unox	✗	
Kitchen scheduler	✗	
Assistance client prioritaire	✗	
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance		jusqu'à 5 fours
Fours connectés		jusqu'à 5 fours
Activation du compte professionnel	-	
Frais mensuel du four connecté	-	

### Enterprise

Création et modification de programmes de cuisson	✓	
Contrôle en ligne de la consommation	✓	
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓	
Gestion des accès multi-comptes*	✓	
Contrôle à distance du service Unox	✓	
Kitchen scheduler*	✓	
Accès REST API	✓	
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance		illimité
Fours connectés		illimité
Activation du compte Enterprise		200,00 € / par compte hors TVA
Frais mensuel du four connecté		6,00 € / mois hors TVA

\*DDC et assistance du Kitchen Scheduler 60,00 € / heure - hors TVA.





## EUROPE

<b>IT</b> - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 736 0781	<b>GB</b> - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info.uk@unox.com Tel: +44 1252 851 522	<b>CZ</b> - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	<b>BG</b> - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	<b>NL</b> - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 70 700 6170
<b>DE</b> - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 32 211121581	<b>IE</b> - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	<b>HR</b> - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	<b>AT</b> - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 1 206 092 068	<b>PL</b> - POLSKA UNOX POLSKA Sp.zo.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 22 104 17 01
<b>FR</b> - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 81 68 19 12	<b>ES</b> - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 932 20 36 52	<b>TR</b> - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	<b>RU</b> - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	<b>SC</b> - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
<b>PT</b> - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787	<b>DK</b> - DENMARK UNOX DANMARK A/S E-mail: info.dk@unox.com Tel: +45 87 91 00 40			

## AMERICA

<b>US</b> - U.S.A. & CANADA UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	<b>AR</b> - ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	<b>CO</b> - COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 350 65 88 204	<b>BR</b> - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	<b>MX</b> - MÉXICO UNOX MÉXICO, S. DE R.L. DE CV. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
---	---	---	--	--

## ASIA, OCEANIA & AFRICA

<b>ZA</b> - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.za@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	<b>PH</b> - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	<b>AU</b> - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	<b>UZ</b> - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	<b>KR</b> - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.kr@unox.com 전화: +82 2 69410351
<b>AC</b> - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>TW</b> - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	<b>MY</b> - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>CN</b> - 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	<b>NZ</b> - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
<b>AE</b> - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>ID</b> - INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999	<b>IN</b> - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED E-mail: info.in@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>VN</b> - VIETNAM UNOX INDOCHINA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +84916560803	

unox.com



LI1549A9 publié 06-2022

Conditions de Vente: Emballage inclus - TVA exclue

Les photos de cette liste de prix sont utilisées uniquement à but illustratif.