



ChefTop ONE PLUS



BakerTop ONE PLUS



INVENTIVE SIMPLIFICATION

MIND.Maps™

TARIFA 2016



Reinventando lo simple



LineMiss



SpidoCook



**ChefLux
BakerLux**

LONG Life 4

Garantía opcional de los repuestos hasta 4 años / 10.000 horas*

C/ Fustería,23-C/Clavo,25 03690-S.Vicente del Raspeig-Alicante
Tlf: 965 672 724 - Fax: 965 675 216
info@rhostelev.com www.rhostelev.com

RHOSTELEV
representación hosteleradelevante

CHEFTOP/BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

Para usted que ama los grandes retos...

NO SELECCIONE UNA COCCIÓN. DIBUJE LA SUYA. DESAFÍO 1

La tecnología de lenguaje visual MIND.Maps™ le permite realizar incluso la cocción más compleja sólo con un simple gesto de la mano en la pantalla.

PERMITA LA REPETICIÓN DE SUS TOQUES MAESTROS. DESAFÍO 2

Con el programa MIND.Maps, puedes guardar todas tus cocciones y convertirlas en un archivo de experiencia a disposición de todos sus colaboradores. Su toque maestro repetible cuando quiera, con un solo clic.

FRÍE, ASA, COCINA AL VAPOR Y MUCHO MÁS. DESAFÍO 3

Cualquiera que sea la técnica de cocción que quiera realizar y cualquiera que sea su nivel de humedad ideal, DRY.Maxi™ y STEAM.Maxi™ ajustan la humedad en el interior del horno para obtener un resultado de la más alta calidad.

EXIJA SIEMPRE LA MÁS ALTA CALIDAD, CUALQUIERA QUE SEA LA CARGA. DESAFÍO 4

La tecnología AIR.Maxi™ distribuye el aire de manera perfectamente uniforme. Cualquiera que sea la carga, tendrás siempre la más alta calidad y homogeneidad de cocción, de la bandeja inferior a la superior.

TRABAJE CON LOS MÁS ALTOS NIVELES DE SEGURIDAD. DESAFÍO 5

El material aislante Protek.SAFE™ mantiene la temperatura externa del horno dentro de los niveles de seguridad.

NO PIERDA TIEMPO Y NO DEJE QUE LO PIERDA SU EQUIPO. DESAFÍO 6

La tecnología AIR.Maxi™ reduce el tiempo de cocción en un 40% comparado con la versión CHEFTOP™ anterior. El sistema Rotor.KLEAN™ para la limpieza automática y los detergentes DET&Rinse™ le conceden más tiempo para ganar los grandes desafíos en la cocina.

OBTENGA UN RÁPIDO RETORNO DE SU INVERSIÓN. DESAFÍO 7

Los sistemas Spido.GAS+™ (solo para los modelos PLUS) y Protek.SAFE™ aumentan la eficiencia de cocción y garantizan un doble resultado inmediatamente perceptible: respeto por el medio ambiente y reducción de los costes de operación.

EXIJA UN HORNO FIABLE E INCANSABLE. COMO USTED. DESAFÍO 8

Tecnologías fiables y detalles constructivos resistentes. UNOX no se preocupa por el paso del tiempo y le permite extender la garantía de sus productos hasta un periodo de cuatro años o 10.000 horas de funcionamiento (descúbralo en el sitio www.unox.com).



CHEFTOP/BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

... y supera sus propias expectativas

DESAFÍO 1

DESAFÍO 2

DESAFÍO 3

DESAFÍO 4

DESAFÍO 5

DESAFÍO 6

DESAFÍO 7

DESAFÍO 8

+

DESAFÍO 9 **TRABAJE CON UN HORNO REALMENTE INTELIGENTE. SIEMPRE EL MISMO RESULTADO.**

Independientemente del nivel de carga, el sistema ADAPTIVE.Cooking™ entiende qué resultado quiere y se adapta a la cantidad de comida, ajustando de forma inteligente temperatura, humedad, velocidad de ventilación y tiempo para que el resultado sea exactamente como lo desea.

DESAFÍO 10 **EMPIECE A COCINAR, AUNQUE NO CONOZCAS EL HORNO.**

Cuando quiera delegar, ChefUnox está disponible con sus procesos de cocción ya desde el primer encendido. Toda la experiencia de UNOX accesible sólo con un clic.

DESAFÍO 11 **COCINE ALIMENTOS DIFERENTES, TODOS AL MISMO MOMENTO.**

Con el programa MULTI.Time puede cocinar simultáneamente o en secuencia hasta diez productos diferentes. A cada uno de ellos se asocia un temporizador que te informa sobre el estado de la cocción y le avisa cuando están listos.

DESAFÍO 12 **COCINE PLATOS DIFERENTES PARA QUE ESTÉN LISTOS AL MISMO TIEMPO.**

El programa MISE.EN.PLACE le informa del momento exacto en el que debe colocar cada uno sus platos con diferentes tiempos de cocción para que todos puedan estar listos al mismo tiempo.

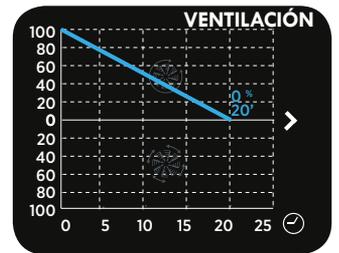
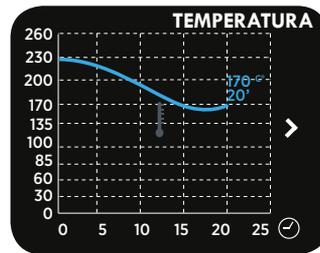
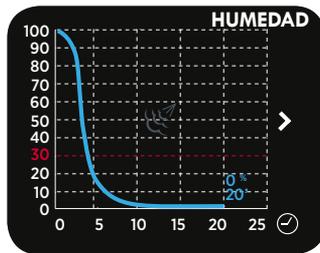


Tecnologías Exclusivas MIND.Maps™ PLUS / ONE

DISEÑE SUS PROPIOS PROCESOS DE COCCIÓN

Los hornos UNOX MIND.Maps™ le permiten personalizar al máximo todo el proceso de cocción. Tiene un bolígrafo MASTER.Touch™ con el que puede dibujar los diferentes parámetros de Humedad, Temperatura y Ventilación.

Además puede guardar el proceso en el programa MIND.Maps para utilizarlo en otro momento.



Amplie información de Unox en [YouTube bit.ly/VideosUnox](https://www.youtube.com/watch?v=bit.ly/VideosUnox)



Tecnologías Exclusivas MIND.Maps™ PLUS

HORNO INTELIGENTE. RESULTADOS PERFECTOS

ADAPTIVE.Cooking™

Cocción profesional.

Perfeccionando el tiempo de cocción, adaptándose a la cantidad de comida y modulando la acción combinada de las tres tecnologías (DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ y AIR.Maxi™), sugiere un medio alternativo para garantizar siempre un resultado perfecto según las necesidades del cocinero.



RECETAS CONFIGURADAS A UN SOLO CLIC

ChefUnox - AutoCook

Biblioteca de recetas memorizadas.

Los hornos Unox MIND.Maps™ PLUS vienen con un recetario interno para poder empezar a cocinar desde que llega el horno al establecimiento del cliente.

También tienen la posibilidad de cargar nuevas recetas, así como memorizar las que el cocinero realice en su día a día. Todo mediante una pantalla táctil, fácil, visual e intuitiva.



PLATOS LISTOS AL MISMO TIEMPO

MISE.EN.PLACE

Tiempos de cocción bajo control.

La versión PLUS viene con el programa MISE.EN.PLACE que ayuda al cocinero para tener los platos listos al mismo tiempo. El horno va avisando para introducir los alimentos en el orden correcto con el tiempo necesario de cocción. Consigue que todos los productos se cocinen correctamente y terminen a la vez, ofreciendo un resultado perfecto.



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

PUERTA CON **TRIPLE CRISTAL***
Mayor aislamiento- Menor consumo

* Excepto modelos 20 bandejas: doble cristal



MASTER.Touch Plus™

La pantalla táctil más completa que se ha creado para un horno. Con el bolígrafo MASTER.Touch™ puede diseñar sus procesos de cocción y guardarlos en el programa MIND.Maps.



Solo  le ofrece las opciones de:

UNOX.Care 2 AÑOS DE GARANTÍA EN COMPONENTES CON INSTALACIÓN DEL SIST. DE FILTRACIÓN

La gama de productos UNOX.Care mantiene el horno limpio, protegiéndolo en el tiempo y reduciendo los gastos de manutención. El sistema de lavado automático Rotor.KLEAN™ y el detergente DET&Rinse™ garantizan higiene perfecta y mantenimiento ideal del horno y de su partes en el tiempo. El filtro anticál magnético AUTO.Pure, de serie en todos los hornos CHEFTOP MIND.Maps™, depura automáticamente la cal del agua. Para aguas particularmente duras o sucias, UNOX recomienda UNOX.Pure. En presencia de cloruros u otras sustancias agresivas, UNOX.PURE-RO aumenta la eficiencia y la duración del horno gracias a la completa desmineralización del agua.



LONG.Life4 4 AÑOS DE GARANTÍA EN COMPONENTES

Prueba evidente de la fiabilidad y calidad de los hornos CHEFTOP MIND.Maps™. Unox le permite extender la garantía* de los repuestos hasta un periodo de cuatro años o 10.000 horas de funcionamiento. Activar la garantía LONG.Life4 es muy simple. Sólo basta con que conectes el horno CHEFTOP MIND.Maps™ con su respectivo kit y lo registres en la página web Unox. Los modelos PLUS están concebidos para conectarse a internet (ethernet) y le permiten registrarse directamente desde el panel de control. Están disponibles con el kit para la conexión WiFi o 3G. *(descúbralo en el sitio www.unox.com).

LONGLife4
Garantía opcional de los repuestos hasta 4 años / 10.000 horas*

ACCESORIOS MODELOS CHEFTOP MIND.Maps™

Art: XEC006	Kit conexión WiFi (PLUS)	220 €
Art: XEC007	Kit conexión 3G (PLUS)	260 €

HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Maps™

GN 2/1 PLUS



20 GN 2/1	PLUS (ELÉCTRICOS)	PLUS (GAS)
Modelos	XEVC-2021-EPR	XEVC-2021-GPR
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	51,3 kW	1,7 kW
Potencia gas nominal max.	-	G20, G25, G30, G31: 70 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	882x1207x1866	882x1207x1866
Peso	200 kg	230 kg
PRECIO	20 000,00 €	22 000,00 €

CARRO PORTABANDEJAS EXTRAIBLE, INCLUIDO.

Personalización del carro: Capacidad y distancia entre las bandejas pueden realizarse según solicitud específica. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro: 100,00 €
Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-2021-EPL/ XEVC-2021-GPL - Precio adicional 300,00 €

GN 2/1 ACCESORIOS

Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas



Art.: XUC002 **25 €**

UNOX.Link con sonda sous vide extra fine
Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet y una sonda al corazón sous vide.



Art.: XEC004 **347 €**

UNOX.Link con lector **Cook.Code**
Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet y no. 1 lector Cook.Code con soporte para fijarlo al lado del horno.



Art.: XEC005 **463 €**

Kit ducha



Art.: XHC001 **133 €**

UNOX.Pure

El sistema de filtración XHC003 mejora la calidad del agua reduciendo de manera significativa la dureza de los carbonatos evitando los restos calcáreos en el interior del horno. El control MASTER.Touch de los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ monitoriza también la cantidad de agua filtrada por el sistema UNOX.Pure y señala cuando hay que cambiar los filtros optimizando su utilización.



Art.: XHC003 **290 €**

Campana con condensador de vapor
(Sólo para hornos eléctricos)



Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm
Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h
Dimensiones: 868x1323x240 WxDxH mm

Art.: XEVHC-HC21 **1.768 €**

Carro portabandejas
Capacidad: 20 GN 2/1
Distancia entre bandejas: 67 mm
Dimensiones: 743x783x1717 WxDxH mm
Peso: 72 Kg



Art.: XEVTC-2021 **1.768 €**

Personalización del carro
(Capacidad e distancia entre bandejas pueden realizarse según solicitud específica.) Cantidad mínima: 2 carros - Precio adicional para carro: 100,00 €

Carro portaplatos
Capacidad: 102 platos
Diámetro máx. del plato: 310 mm
Diámetro mín. del plato: 210 mm
Dimensiones: 743x784x1711 WxDxH mm
Peso: 65 Kg



Art.: XEVTC-102P **2.274 €**

Manta térmica
Para modelos: XEVTC-2021/ XEVTC-102P



Art.: XUC031 **990 €**

DET&Rinse PLUS
Para Rotor.KLEAN™

Doble concentrado (10 l. de DET&Rinse PLUS=18l. de detergente tradicional para hornos) Caja de 10 botellas de 1 l.



Art.: DB 1015 **80 €**

HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Maps™

GN 2/1 SOBREMESA PLUS



10 GN 2/1	PLUS (ELÉCTRICOS)	PLUS (GAS)
Modelos	XEVC-1021-EPR	XEVC-1021-GPR
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	30,8 kW	1 kW
Potencia gas nominal max.	-	G20, G25, G30, G31: 35 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x1120x1163	860x1120x1163
Peso	170 kg	190 kg
PRECIO	12 400,00 €	13 600,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-1021-EPL/ XEVC-1021-GPL - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €



6 GN 2/1	PLUS (ELÉCTRICOS)	PLUS (GAS)
Modelos	XEVC-0621-EPR	XEVC-0621-GPR
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	20,5 kW	0,8 kW
Potencia gas nominal max.	-	G20, G25, G30, G31: 24 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x1120x843	860x1120x843
Peso	160 kg	180 kg
PRECIO	8 900,00 €	10 000,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0621-EPL/ XEVC-0621-GPL - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

MAXI.Link Gane espacio. Ahorre energía

No solo el tiempo es dinero, sino el espacio también. La superposición en columnas de cocción MAXI.Link es una tecnología exclusiva de Unox que permite ganarlo porque optimiza cada centímetro en sus instalaciones.

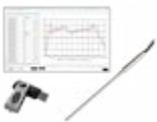
Se puede encender solo el horno que necesite en cada momento y mejorar la carga de trabajo, por consiguiente ahorro de energía.

Puede agrupar varios hornos pequeños equivalente a uno grande de igual suma de bandejas, y utilizar los que requiera según el trabajo a realizar, permitiendo diversificar sus preparaciones.



ACCESORIOS CHEFTOP MIND.Maps™

GN 2/1 SOBREMESA

	<p>Armario neutro Capacidad: 8 GN 2/1 Distancia entre bandejas: 57 mm Dimensiones: 860x995x676 WxDxH mm Peso: 30 kg</p>	Art.: XWVEC-0821	1.158 €
	<p>Kit Pello-manual para armario neutro y soporte abierto alto Para modelos: XWVEC-0821/ XWVRC-0021-H</p>	Art.: XUC020	505 €
	<p>kit superposición hornos eléctricos Kit completo de instalación para apilar dos hornos</p>	Art.: XEAQC-00E2-E	358 €
	<p>kit superposición hornos de gas Kit completo de instalación para apilar dos hornos</p>	Art.: XEAQC-00E2-G	358 €
	<p>Kit primera instalación horno individual El kit incluye conexión escape hídrico y sifón.</p>	Art.: XUC001	174 €
	<p>Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas</p>	Art.: XUC002	25 €
	<p>UNOX.Link con sonda sous vide extra fine Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet y una sonda al corazón sous vide.</p>	Art.: XEC004	347 €
	<p>UNOX.Link con lector Cook.Code Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet y no. 1 lector Cook.Code con soporte para fijarlo al lado del horno.</p>	Art.: XEC005	463 €
	<p>Kit ducha</p>	Art.: XHC001	133 €
	<p>UNOX.Pure El sistema de filtración XHC003 mejora la calidad del agua reduciendo de manera significativa la dureza de los carbonatos evitando los restos calcáreos en el interior del horno. El control MASTER.Touch de los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ monitoriza también la cantidad de agua filtrada por el sistema UNOX.Pure y señala cuando hay que cambiar los filtros optimizando su utilización.</p>	Art.: XHC003	290 €
	<p>Armario Pello (Electroválvula, bidón de recogida grasa y racores incluidos) Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz Potencia Eléctrica: 0,19 kW Dimensiones: 860x1077x676 WxDxH mm Peso: 32 Kg</p>	Art.: XEVEC-0021-P	2.274 €
	<p>Campana con condensador de vapor (Sólo para hornos eléctricos) Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h Dimensiones: 868x1323x240 WxDxH mm</p>	Art.: XEVHC-HC21	1.768 €
	<p>Rack portabandejas Para modelos: XEVC-1021-EPR/ XEVC-1021-GPR Capacidad: 10 GN 2/1 Distancia entre bandejas: 78 mm Dimensiones: 622x674x865 WxDxH mm</p>	Art.: XWVBC-1021	905 €
	<p>Rack portabandejas Para modelos: XEVC-0621-EPR/ XEVC-0621-GPR Capacidad: 6 GN 2/1 Distancia entre bandejas: 78 mm Dimensiones: 622x674x545 WxDxH mm</p>	Art.: XWVBC-0621	768 €
	<p>Trolley para rack Para modelos: XWVBC-1021/ XWVBC-0621 Dimensiones: 647x855x923 WxDxH mm Peso: 32 Kg</p>	Art.: XWVYC-0021	1.053 €
	<p>Kit enganche trolley Artículo obligatorio con la compra del XWVYC-0021. El kit permite enganchar el trolley con los modelos XWVEC-0821/ XEVEC-0021-P/ XWVRC-0021-H</p>	Art.: XWVYC-CK21	114 €
	<p>Soporte para colocación al suelo</p>	Art.: XWVRC-0021-F	337 €
	<p>Stand abierto bajo</p>	Art.: XWVRC-0021-L	390 €
	<p>Stand abierto alto Dimensiones: 842x864x692 WxDxH mm Peso: 12 Kg</p>	Art.: XWVRC-0021-H	632 €
	<p>Kit soportes laterales para stand Para modelo: XWVRC-0021-H Capacidad: 7 GN 2/1 - Distancia entre bandejas: 60 mm Peso: 4 Kg</p>	Art.: XWVLC-0721-H	170 €
	<p>Kit ruedas con cadenas ajuste pared Kit completo de 4 ruedas: 2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno. Para modelos: XWVEC-0821/ XEVEC-0021-P/ XWVRC-0021-F/ XWVRC-0021-L/ XWVRC-0021-H</p>	Art.: XUC010	232 €
	<p>DET&Rinse PLUS Para Rotor.KLEAN™ Doble concentrado (10 l. de DET&Rinse PLUS=18l. de detergente tradicional para hornos) Caja de 10 botellas de 1 l.</p>	Art.: DB 1015	80 €

HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Maps™

20 GN 1/1 PLUS



20 GN 1/1	PLUS (ELÉCTRICOS)	PLUS (GAS)
Modelos	XEVC-2011-EPR	XEVC-2011-GPR
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N	230 V - 1N
Potencia Eléctrica	35 kW	1,6 kW
Potencia gas nominal max.	-	G20, G25, G30, G31: 35 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	882x1043x1866	882x1043x1866
Peso	185 kg	210 kg
PRECIO	15 000,00 €	16 200,00 €

CARRO PORTABANDEJAS EXTRAIBLE, INCLUIDO.

Personalización del carro: Capacidad y distancia entre las bandejas pueden realizarse según solicitud específica. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro: 100,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-2011-EPL/ XEVC-2011-GPL - Precio adicional 300,00 €

20 GN 1/1 ACCESORIOS

Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas



Art.: XUC002 **25 €**

UNOX.Link con sonda sous vide extra fine
Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet
y una sonda al corazón sous vide.



Art.: XEC004 **347 €**

UNOX.Link con lector **Cook.Code**
Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet
y no. 1 lector Cook.Code con soporte para fijarlo al lado del
horno.



Art.: XEC005 **463 €**

Kit ducha



Art.: XHC001 **133 €**

UNOX.Pure
El sistema de filtración XHC003 mejora la calidad del
agua reduciendo de manera significativa la dureza de los
carbonatos evitando los restos calcáreos en el interior del
horno. El control MASTER.Touch de los hornos CHEFTOP
MIND.Maps™ monitoriza también la cantidad de agua
filtrada por el sistema UNOX.Pure y señala cuando hay
que cambiar los filtros optimizando su utilización.



Art.: XHC003 **290 €**

Campana con condensador de vapor

(Sólo para hornos eléctricos)
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm
Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h
Dimensiones: 868x1159x240 WxDxH mm



Art.: XEAHC-HCFL **1.526 €**

Carro portabandejas

Para modelos: XEVC-2011-EPR/ XEVC-2011-GPR
Capacidad: 20 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 66 mm
Dimensiones: 743x564x1700 WxDxH mm
Peso: 25 Kg



Art.: XEVT-2011 **1.505 €**

Personalización del carro

(Capacidad e distancia tra teglie possono essere realizzati su richiesta
specificata.) Cantidad mínima: 2 carros - Precio adicional para carro: 100,00 €

Carro portaplatos

Para modelos: XEVC-2011-EPR/ XEVC-2011-GPR
Capacidad: 51 platos
Diámetro máx. del plato: 310 mm
Diámetro mín. del plato: 210 mm
Dimensiones: 743x564x1711 WxDxH mm
Peso: 40 Kg



Art.: XEVT-051P **1.810 €**

Manta térmica

Para modelos: XEVT-2011/ XEVT-051P



Art.: XUC030 **684 €**

DET&Rinse PLUS

Para Rotor.KLEAN™

Doble concentrado (10 l. de DET&Rinse PLUS=18l.
de detergente tradicional para hornos) Caja de 10
botellas de 1 l.



Art.: DB 1015 **80 €**

HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Maps™

COMPACT - GN 1/1 PLUS



5 GN 1/1	PLUS (ELÉCTRICOS)	5 GN 2/3
Modelos	XECC-0513-EPR	XECC-0523-EPR
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	9,2 kW	5,2 kW
Potencia gas nominal max.	-	-
Dimensiones WxDxH (mm)	535x862x649	535x662x649
Peso	65 kg	55 kg
PRECIO	4 550,00 €	4 000,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XECC-0513-EPL - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

COMPACT - GN 1/1 ACCESORIOS



Campana con condensador de vapor
Para modelo: XECC-0513-EPR
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm
Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h
Dimensiones: 535x110x240 WxDxH mm mm

Art.: XEHC-HC13 **1.368 €**



UNOX.Link con sonda sous vide extra fine
Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet
y una sonda al corazón sous vide.

Art.: XEC004 **347 €**



UNOX.Link con lector **Cook.Code**
Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet
y no. 1 lector Cook.Code con soporte para fijarlo al lado del
horno.

Art.: XEC005 **463 €**



UNOX.Pure
El sistema de filtración XHC003 mejora la calidad del
agua reduciendo de manera significativa la dureza de los
carbonatos evitando los restos calcáreos en el interior del
horno. El control MASTER.Touch de los hornos CHEFTOP
MIND.Maps™ monitoriza también la cantidad de agua
filtrada por el sistema UNOX.Pure y señala cuando hay
que cambiar los filtros optimizando su utilización.

Art.: XHC003 **290 €**



Kit de instalación completo para hornos sobrepuestos
Para modelo: XECC-0513-EPR
Kit completo de instalación para apilar dos hornos

Art.: XECQC-0013-E **358 €**



Kit primera instalación horno individual
El kit incluye conexión escape hídrico y sifón.

Art.: XUC001 **174 €**



Kit ducha

Art.: XHC001 **133 €**



DET&Rinse PLUS
Para Rotor.KLEAN™

Doble concentrado (10 l. de DET&Rinse PLUS=18l.
de detergente tradicional para hornos) Caja de 10
botellas de 1 l.

Art.: DB 1015 **80 €**



HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Maps™

GN 1/1 PLUS



10 GN 1/1	PLUS (ELÉCTRICOS) ⚡	PLUS (GAS) 🔥
Modelos	XEVC-1011-EPR	XEVC-1011-GPR
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	18,5 kW	0,8 kW
Potencia gas nominal max.	-	G20, G25, G30, G31: 22 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x1010	750x773x1010
Peso	95 kg	110 kg
PRECIO	8 000,00 €	8 800,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-1011-EPL/ XEVC-1011-GPL - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €



7 GN 1/1	PLUS (ELÉCTRICOS) ⚡	PLUS (GAS) 🔥
Modelos	XEVC-0711-EPR	XEVC-0711-GPR
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	11,7 kW	0,8 kW
Potencia gas nominal max.	-	G20, G25, G30, G31: 19 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x843	750x773x843
Peso	85 kg	100 kg
PRECIO	6 000,00 €	6 500,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0711-EPL/ XEVC-0711-GPL - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €



5 GN 1/1	PLUS (ELÉCTRICOS) ⚡	PLUS (GAS) 🔥
Modelos	XEVC-0511-EPR	XEVC-0511-GPR
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	9,3 kW	0,5 kW
Potencia gas nominal max.	-	G20, G25, G30, G31: 15 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x675	750x773x675
Peso	70 kg	85 kg
PRECIO	4 250,00 €	5 100,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0511-EPL/ XEVC-0511-GPL - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

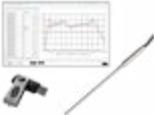


3 GN 1/1	PLUS (ELÉCTRICOS) ⚡
Modelos	XEVC-0311-EPR
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	5 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x538
Peso	50 kg
PRECIO	3 450,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0311-EPL - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

GN 1/1 ACCESORIOS

	<p>SlowTop Comandado directamente desde el panel de control digital MASTER.Touch Capacidad: 7 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 70 mm - Voltaje: 230 V-1N Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia Eléctrica: 3,2 kW Max. temperature: 180 °C Dimensiones: 750x792x961 WxDxH mm - Peso: 63 kg</p>	Art.: XEVSC-0711-CR	2.958 €
	<p>Campana con condensador de vapor (Sólo para hornos eléctricos) Voltaje: 230 V-1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h Dimensiones: 750x956x240 WxDxH mm</p>	Art.: XEVHC-HC11	1.463 €
	<p>kit superposición hornos eléctricos Kit completo de instalación para apilar dos hornos</p>	Art.: XEVQC-0011-E	358 €
	<p>kit superposición hornos de gas Kit completo de instalación para apilar dos hornos</p>	Art.: XEVQC-0011-G	358 €
	<p>Kit primera instalación horno individual El kit incluye conexión escape hídrico y sifón.</p>	Art.: XUC001	174 €
	<p>Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas</p>	Art.: XUC002	25 €
	<p>UNOX.Link con sonda sous vide extra fine Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet y una sonda al corazón sous vide.</p>	Art.: XEC004	347 €
	<p>UNOX.Link con lector Cook.Code Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet y no. 1 lector Cook.Code con soporte para fijarlo al lado del horno.</p>	Art.: XEC005	463 €
	<p>Kit ducha</p>	Art.: XHC001	133 €
	<p>UNOX.Pure El sistema de filtración XHC003 mejora la calidad del agua reduciendo de manera significativa la dureza de los carbonatos evitando los restos calcáreos en el interior del horno. El control MASTER.Touch de los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ monitoriza también la cantidad de agua filtrada por el sistema UNOX.Pure y señala cuando hay que cambiar los filtros optimizando su utilización.</p>	Art.: XHC003	290 €

	<p>Armario neutro Capacidad: 8 GN 1/1 Distancia entre bandejas: 57 mm Dimensiones: 750x656x676 WxDxH mm Peso: 18 kg</p>	Art.: XWVEC-0811	905 €
	<p>Kit Pollo-manual para armario neutro y soporte abierto alto Para modelos: XWVEC-0811/ XWVRC-0011-H</p>	Art.: XUC020	505 €
	<p>Armario Pollo- (Electroválvula, bidón de recogida grasa y racores incluidos) Voltaje: 230 V-1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz Potencia Eléctrica: 0,19 kW Dimensiones: 750x737x676 WxDxH mm - Peso: 20 Kg</p>	Art.: XEVEC-0011-P	1.937 €
	<p>Rack portabandejas Para modelos: XEVC-1011-EPR/ XEVC-1011-GPR/ XEVC-1011-EIR Capacidad: 9 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 67 mm Dimensiones: 605x700x923 WxDxH mm - Peso: 27 Kg</p>	Art.: XWVBC-0911	758 €
	<p>Rack portabandejas Para modelos: XEVC-0711-EPR/ XEVC-0711-GPR/ XEVC-0711-EIR Capacidad: 6 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 76 mm Dimensiones: 568x361x546 WxDxH mm - Peso: 5 kg</p>	Art.: XWVBC-0611	726 €
	<p>Trolley para rack Para modelos: XTV 709/ 506 Dimensiones: 605x700x923 WxDxH mm - Peso: 27 Kg</p>	Art.: XWVYC-0011	874 €
	<p>Kit enganche trolley Artículo obligatorio con la compra del XSSRC-5011. El kit permite enganchar el trolley con los modelos XSVRC-2P11/ XEVR-2P11/ XSVRC-1H11</p>	Art.: XWVYC-CK11	114 €
	<p>Soporte para colocación al suelo</p>	Art.: XWVRC-0011-F	263 €
	<p>Stand abierto bajo</p>	Art.: XWVRC-0011-L	316 €
	<p>Stand abierto intermedio Dimensiones: 732x546x434 WxDxH mm - Peso: 9 Kg</p>	Art.: XWVRC-0011-M	347 €
	<p>Stand abierto alto Dimensiones: 732x546x692 WxDxH mm - Peso: 10 Kg</p>	Art.: XWVRC-0011-H	463 €
	<p>Kit soportes laterales para stand Para modelo: XWVRC-0011-H Capacidad: 7 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 60 mm - Peso: 2 Kg</p>	Art.: XWVLC-0711-H	112 €
	<p>Kit ruedas con cadenas ajuste pared Kit completo de 4 ruedas: 2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno. Para modelos: XWVEC-0811/ XEVEC-0011-P/ XWVRC-0011-F/ XWVRC-0011-L/ XWVRC-0011-M/ XWVRC-0011-H</p>	Art.: XUC010	232 €
	<p>DET&Rinse PLUS Para Rotor.KLEAN™ Doble concentrado (10 l. de DET&Rinse PLUS=18l. de detergente tradicional para hornos) Caja de 10 botellas de 1 l.</p>	Art.: DB 1015	80 €

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE



MASTER.Touch One™

La pantalla táctil más completa que se ha creado para un horno. Puede establecer manualmente los programas de cocción, diseñarlos segundo a segundo y gestionar todos los equipos complementarios.



Solo  le ofrece las opciones de:

UNOX.Care 2 AÑOS DE GARANTIA EN COMPONENTES CON INSTALACIÓN DEL SIST. DE FILTRACIÓN

La gama de productos UNOX.Care mantiene el horno limpio, protegiéndolo en el tiempo y reduciendo los gastos de mantenimiento. El sistema de lavado automático Rotor.KLEAN™ y el detergente DET&Rinse™ garantizan higiene perfecta y mantenimiento ideal del horno y de su partes en el tiempo. El filtro antical magnético AUTO.Pure, de serie en todos los hornos CHEFTOP MIND.Maps™, depura automáticamente la cal del agua. Para aguas particularmente duras o sucias, UNOX recomienda UNOX.Pure. En presencia de cloruros u otras sustancias agresivas, UNOX.PURE-RO aumenta la eficiencia y la duración del horno gracias a la completa desmineralización del agua.



LONG.Life4 4 AÑOS DE GARANTÍA EN COMPONENTES

Prueba evidente de la fiabilidad y calidad de los hornos CHEFTOP MIND.Maps™. Unox le permite extender la garantía* de los repuestos hasta un periodo de cuatro años o 10.000 horas de funcionamiento. Activar la garantía LONG.Life4 es muy simple. Sólo basta con que conectes el horno CHEFTOP MIND.Maps™ con su respectivo kit y lo registres en la página web Unox. *(descúbralo en el sitio www.unox.com).



Garantía opcional de los repuestos hasta 4 años / 10.000 horas*

ACCESORIOS MODELOS CHEFTOP MIND.Maps™

Art: XEC001	Kit conexión Ethernet (ONE)	400 €
Art: XEC002	Kit conexión WiFi (ONE)	520 €
Art: XEC003	Kit conexión 3G (ONE)	560 €

HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Maps™

20 GN 1/1 ONE



20 GN 1/1	ONE (ELÉCTRICOS)
Modelos	XEVC-2011-E1R
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N
Potencia Eléctrica	29,3 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	882x1043x1866
Peso	185 kg
PRECIO	11 000,00 €

CARRO PORTABANDEJAS EXTRAIBLE, INCLUIDO.

Personalización del carro: Capacidad y distancia entre las bandejas pueden realizarse según solicitud específica. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro: 100,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-2011-E1L - Precio adicional 300,00 €

20 GN 1/1 ACCESORIOS

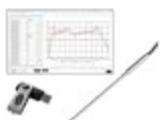
Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas



Art.: XUC002

25 €

UNOX.Link con sonda sous vide extra fine
Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet
y una sonda al corazón sous vide.



Art.: XEC004

347 €

UNOX.Link con lector **Cook.Code**
Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet
y no. 1 lector Cook.Code con soporte para fijarlo al lado del
horno.



Art.: XEC005

463 €

Kit ducha



Art.: XHC001

133 €

UNOX.Pure

El sistema de filtración XHC003 mejora la calidad del agua reduciendo de manera significativa la dureza de los carbonatos evitando los restos calcáreos en el interior del horno. El control MASTER.Touch de los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ monitoriza también la cantidad de agua filtrada por el sistema UNOX.Pure y señala cuando hay que cambiar los filtros optimizando su utilización.



Art.: XHC003

290 €

Campana con condensador de vapor (Sólo para hornos eléctricos)

Voltaje: 230 V - 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm
Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h
Dimensiones: 868x1159x240 WxDxH mm m



Art.: XEAHC-HCFL

1.526 €

Carro portabandejas

Para modelos: XEVC-2011-E1R
Capacidad: 20 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 66 mm
Dimensiones: 743x564x1700 WxDxH mm
Peso: 25 Kg



Art.: XEVTC-2011

1.505 €

Personalización del carro

(Capacidad e distancia tra teglie possono essere realizzati su richiesta specifica.) Cantidad mínima: 2 carros - Precio adicional para carro: 100,00 €

Carro portaplatos

Para modelos: XEVC-2011-E1R
Capacidad: 51 platos
Diámetro máx. del plato: 310 mm
Diámetro mín. del plato: 210 mm
Dimensiones: 743x564x1711 WxDxH mm
Peso: 40 Kg



Art.: XEVTC-051P

1.810 €

Manta térmica

Para modelos: XEVTC-2011/ XEVTC-051P



Art.: XUC030

684 €

DET&Rinse PLUS

Para Rotor.KLEAN™

Doble concentrado (10 l. de DET&Rinse PLUS=18l. de detergente tradicional para hornos) Caja de 10 botellas de 1 l.



Art.: DB 1015

80 €

HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Maps™

GN 1/1 SOBREMESA **ONE**



10 GN 1/1	ONE (ELÉCTRICOS)
Modelos	XEVC-1011-E1R
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N
Potencia Eléctrica	14 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x1010
Peso	95 kg
PRECIO	5 800,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-1011-E1L - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €



7 GN 1/1	ONE (ELÉCTRICOS)
Modelos	XEVC-0711-E1R
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N
Potencia Eléctrica	9,9 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x843
Peso	85 kg
PRECIO	4 650,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0711-E1L - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €



5 GN 1/1	ONE (ELÉCTRICOS)
Modelos	XEVC-0511-E1R
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V - 1N / 400 V - 3N
Potencia Eléctrica	7 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x675
Peso	70 kg
PRECIO	3 550,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0511-E1L - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €



3 GN 1/1	ONE (ELÉCTRICOS)
Modelos	XEVC-0311-E1R
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V - 1N / 400 V - 3N
Potencia Eléctrica	5 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x538
Peso	50 kg
PRECIO	3 000,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0311-E1L - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

GN 1/1 SOBREMESA ACCESORIOS



SlowTop

Comandado directamente desde el panel de control digital MASTER.Touch
Capacidad: 7 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 70 mm -
Voltaje: 230 V- 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia Eléctrica: 3,2 kW
Max. temperature: 180 °C
Dimensiones: 750x792x961 WxDxH mm - Peso: 63 kg

Art.: XEVSC-0711-CR **2.958 €**



Campana con condensador de vapor

(Sólo para hornos eléctricos)
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm
Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h
Dimensiones: 750x956x240 WxDxH mm

Art.: XEVHC-HC11 **1.463 €**



kit superposición hornos eléctricos

Kit completo de instalación para apilar dos hornos

Art.: XEVQC-0011-E **358 €**



Kit primera instalación horno individual

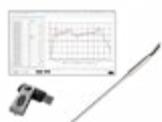
El kit incluye conexión escape hídrico y sifón.

Art.: XUC001 **174 €**



Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas

Art.: XUC002 **25 €**



UNOX.Link con sonda sous vide extra fine

Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet y una sonda al corazón sous vide.

Art.: XEC004 **347 €**



UNOX.Link con lector Cook.Code

Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet y no. 1 lector Cook.Code con soporte para fijarlo al lado del horno.

Art.: XEC005 **463 €**



Kit ducha

Art.: XHC001 **133 €**



UNOX.Pure

El sistema de filtración XHC003 mejora la calidad del agua reduciendo de manera significativa la dureza de los carbonatos evitando los restos calcáreos en el interior del horno. El control MASTER.Touch de los hornos CHEFTOP MIND,Maps™ monitoriza también la cantidad de agua filtrada por el sistema UNOX.Pure y señala cuando hay que cambiar los filtros optimizando su utilización.

Art.: XHC003 **290 €**



Armario neutro

Capacidad: 8 GN 1/1
Distancia entre bandejas: 57 mm
Dimensiones: 750x656x676 WxDxH mm
Peso: 18 kg

Art.: XWVEC-0811 **905 €**



Kit *Pollo*-manual para armario neutro y soporte abierto alto

Para modelos: XWVEC-0811/ XWVRC-0011-H

Art.: XUC020 **505 €**



Armario *Pollo*

(Electroválvula, bidón de recogida grasa y racores incluidos)

Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 0,19 kW
Dimensiones: 750x737x676 WxDxH mm - Peso: 20 Kg

Art.: XEVEC-0011-P **1.937 €**



Rack portabandejas

Para modelos: XEVC-1011-EPR/ XEVC-1011-GPR/ XEVC-1011-EIR
Capacidad: 9 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 67 mm
Dimensiones: 605x700x923 WxDxH mm - Peso: 27 Kg

Art.: XWVBC-0911 **758 €**



Rack portabandejas

Para modelos: XEVC-0711-EPR/ XEVC-0711-GPR/ XEVC-0711-EIR
Capacidad: 6 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 76 mm
Dimensiones: 568x361x546 WxDxH mm - Peso: 5 kg

Art.: XWVBC-0611 **726 €**



Trolley para rack

Para modelos: XTV 709/ 506
Dimensiones: 605x700x923 WxDxH mm - Peso: 27 Kg

Art.: XWVYC-0011 **874 €**

Kit enganche trolley

Artículo obligatorio con la compra del XSSRC-5011.
El kit permite enganchar el trolley con los modelos XSVRC-2P11/ XEVRRC-2P11/ XSVRC-1H11

Art.: XWVYC-CK11 **114 €**



Soporte para colocación al suelo

Art.: XWVRC-0011-F **263 €**



Stand abierto bajo

Art.: XWVRC-0011-L **316 €**



Stand abierto intermedio

Dimensiones: 732x546x434 WxDxH mm - Peso: 9 Kg

Art.: XWVRC-0011-M **347 €**



Stand abierto alto

Dimensiones: 732x546x692 WxDxH mm - Peso: 10 Kg

Art.: XWVRC-0011-H **463 €**



Kit soportes laterales para stand

Para modelo: XWVRC-0011-H
Capacidad: 7 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 60 mm -
Peso: 2 Kg

Art.: XWVLC-0711-H **112 €**



Kit ruedas con cadenas ajuste pared

Kit completo de 4 ruedas: 2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno.
Para modelos: XWVEC-0811/ XEVEC-0011-P/ XWVRC-0011-F/
XWVRC-0011-L/ XWVRC-0011-M/ XWVRC-0011-H

Art.: XUC010 **232 €**



DET&Rinse PLUS

Para Rotor.KLEAN™

Doble concentrado (10 l. de DET&Rinse PLUS=18l. de detergente tradicional para hornos) Caja de 10 botellas de 1 l.

Art.: DB 1015 **80 €**

HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Maps™

COMPACT - GN 2/3 ONE



5 GN 2/3	ONE (ELÉCTRICOS)
Modelos	XECC-0523-E1R
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V - 1N / 400 V - 3N
Potencia Eléctrica	5,2 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	535x662x649
Peso	55 kg
PRECIO	3 550,00 €



Apertura puerta de izquierda a derecha: XECC-0523-E1L - Precio adicional 300,00 €

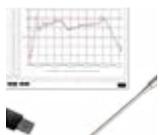
Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

COMPACT - GN 2/3 ACCESORIOS



Campana con condensador de vapor
Para modelo: XECC-0523-E1R
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm
Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h
Dimensiones: 535x900x240 WxDxH mm mm

Art.: XEHC-HC23 **1.368 €**



UNOX.Link con sonda sous vide extra fine
Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet y una sonda al corazón sous vide.

Art.: XEC004 **347 €**



UNOX.Link con lector **Cook.Code**
Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet y no. 1 lector Cook.Code con soporte para fijarlo al lado del horno.

Art.: XEC005 **463 €**



UNOX.Pure
El sistema de filtración XHC003 mejora la calidad del agua reduciendo de manera significativa la dureza de los carbonatos evitando los restos calcáreos en el interior del horno. El control MASTER.Touch de los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ monitoriza también la cantidad de agua filtrada por el sistema UNOX.Pure y señala cuando hay que cambiar los filtros optimizando su utilización.

Art.: XHC003 **290 €**



Kit de instalación completo para hornos sobrepuestos
Para modelo: XECC-0523-EPR
Kit completo de instalación para apilar dos hornos

Art.: XECQC-0023-E **358 €**



Kit primera instalación horno individual
El kit incluye conexión escape hídrico y sifón.

Art.: XUC001 **174 €**



Kit ducha

Art.: XHC001 **133 €**



DET&Rinse PLUS
Para Rotor.KLEAN™

Doble concentrado (10 l. de DET&Rinse PLUS=18l. de detergente tradicional para hornos) Caja de 10 botellas de 1 l.

Art.: DB 1015 **80 €**



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CHEFTOP MIND.Maps™

	■ De serie	□ Opcional	- No disponible	○ Exclusivo	PLUS ELECT.	PLUS GAS	ONE ELECT.
MODALIDAD DE COCCIÓN MANUAL							
Cocción por Convección con temperatura variable de 30 a 260 °C	■				■	■	■
Cocción mixta Convección + Vapor con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	■				■	■	■
Cocción por Convección + Humedad con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	■				■	■	■
Cocción a Vapor con temperatura variable de 35 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%	■				■	■	■
Cocción por Convección + Aire seco con temperatura variable de 30 a 260 °C, DRY.Maxi™ de 10% a 100%	■				■	■	■
Sonda al corazón	-				-	-	○
Cocción con sonda al corazón y función DELTA T	■				■	■	■
Sonda al corazón MULTI.Point	○				○	○	-
Sonda al corazón SOUS-VIDE	□				□	□	□
PROGRAMACIÓN COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA							
Tecnología MIND.Maps™: permite diseñar procesos de cocción compuestos por pasos infinitos con un simple toque.	■				■	■	■
PROGRAMAS: 256 programas memorizables por el usuario	■				■	■	■
PROGRAMA: posibilidad de memorizar un programa asignando un nombre y una imagen	■				■	■	■
PROGRAM: posibilidad de salvar tus recetas con un nombre o incluso con tu firma	■				■	■	■
CHEFUNOX: selecciona el método de cocción (asado, parrilla...), selecciona la comida que quieres cocinar, dimensiones y resultado de cocción. Empieza a cocinar.	○				○	○	-
Tecnología MULTI.Time: gestiona más de 10 temporizadores para el control de la cocción simultánea de productos diferentes	○				○	○	-
Tecnología MISE.EN.PLACE: sincroniza las cargas de comida a cocinar para que estén todas listas al mismo tiempo.	○				○	○	-
DISTRIBUCION DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN							
Tecnología AIR.Maxi™: turbinas múltiples con inversión de marcha	○				○	○	■
Tecnología AIR.Maxi™: 4 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario	○				○	○	-
Tecnología AIR.Maxi™: 4 modalidades de funcionamiento semi-estáticas programables por el usuario	○				○	○	-
Tecnología AIR.Maxi™: 2 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario	-				-	-	○
Tecnología AIR.Maxi™: 2 modalidades de funcionamiento semi-estáticas programables por el usuario	-				-	-	○
GESTION DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN							
Tecnología DRY.Maxi™: regulación de la extracción rápida de la humedad en la cámara de cocción programable por el usuario	■				■	■	■
Tecnología DRY.Maxi™: cocción con la extracción de la humedad 30-260°C	■				■	■	■
Tecnología STEAM.Maxi™: cocción a vapor 35 °C - 130 °C	■				■	■	■
Tecnología STEAM.Maxi™: cocción mixta convección-vapor 35 °C- 260 °C	■				■	■	■
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: identifica el proceso de cocción optimizado y regulando automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados perfectos.	○				○	○	-
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: una bandeja o plena carga, siempre el mismo perfecto resultado.	○				○	○	-
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: sensor de monitorización y autorregulación de humedad	○				○	○	-
COLUMNAS DE COCCIÓN							
Tecnología MAXI.Link: permite crear columnas con dos hornos sobrepuestos.	■				■	■	■
AISLAMIENTO TERMICO Y SEGURIDAD							
Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad laboral (superficie y cristal externo fríos)	■				■	■	■
Tecnología Protek.SAFE™: frenado del motor a la apertura de la puerta para contener las dispersiones energéticas	■				■	■	■
Tecnología Protek.SAFE™: modulación de la potencia eléctrica según la necesidad efectiva	■				■	■	■
Tecnología Protek.SAFE™: modulación de la potencia gas según la necesidad efectiva	-				-	-	-
Protek.SAFE™ PLUS: puerta con triple cristal	○				○	○	-
QUEMADORES SOPLADOS DE ELEVADA PRESTACIÓN							
Tecnología Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	-				-	■	-
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para una distribución uniforme del calor	-				-	■	-
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución	-				-	■	-
LAVADO AUTOMÁTICO							
Rotor.KLEAN™ : 4 programas de lavado automáticos con control de presencia de agua y detergente	■				■	■	■
Rotor.KLEAN™ : depósito de detergente integrado en el horno	■				■	■	■
PUERTA PATENTADA							
Bisagras de la puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubricantes (para las puertas con apertura lateral)	■				■	■	■
Puerta reversible por el usuario, incluso después de la instalación	□				□	□	□
Posiciones de apertura de la puerta a 60°-120°-180°	■				■	■	■
FUNCIONES AUXILIARES							
Temperatura de pre-calentamiento hasta 260 °C programable por el usuario para cada programa	■				■	■	■
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción programado (proceso sin sonda al corazón)	■				■	■	■
Función de mantenimiento «HOLD»	■				■	■	■
Funcionamiento continuo «INF»	■				■	■	■
Visualización en tiempo real de la temperatura sonda al corazón, temperatura cámara, humedad, tiempo y velocidad de las turbinas.	■				■	■	■
Unidad de temperatura seleccionable por el usuario en °C o °F	■				■	■	■
DETALLES TÉCNICOS							
Cámara en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con esquinas redondeadas para la máxima higiene y limpieza	■				■	■	■
Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos	■				■	■	■
Panel de control MASTER.Touch sellado para evitar filtraciones de vapor en la tarjeta electrónica	■				■	■	■
Perno de la maneta en fibra de carbono para evitar roturas	■				■	■	■
Bandeja recogeliquidos con desagüe permanente incluso con la puerta abierta	■				■	■	■
Bandeja recogeliquidos de gran capacidad, con vaciado al desagüe	■				■	■	■
Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores	■				■	■	■
Interruptor de la puerta sin contacto	■				■	■	■
Apertura / cierre de la puerta de seguridad con 2 etapas	■				■	■	■
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o fallos	■				■	■	■
Limitador térmico de seguridad	■				■	■	■
Cristal interior de la puerta móvil para facilitar la limpieza	■				■	■	■
Guías porta bandejas en lámina plegada en forma de C	■				■	■	■

Cooking Essentials

GN 1/1



FAKIRO™
Plancha aluminio lisa-rayada para pizza y focaccia H: 12mm
Art.: TG 875 **120 €**



No.Fry
Parrilla INOX para cocciones al vapor y patatas fritas H: 40mm
Art.: GRP 815 **70 €**



Pollo
Parrilla INOX para asar 8 pollos H: 168 mm
Art.: GRP 825 **120 €**



Pollo.Grill
Parrilla INOX para cocer 3 pollos a la diablo
Art.: GRP 840 **90 €**



Eggs
Bandeja aluminio antiadherente para huevos
Art.: TG 935 **98 €**



Grill
Bandeja aluminio antiadherente para cocer a la parrilla
Art.: TG 885 **120 €**



FAKIRO™ Grill
Plancha aluminio lisa-rayada antiadherente para cocer a la parrilla. H: 12mm
Art.: TG 870 **165 €**



Pan.Fry
Bandeja esmaltada para sofreír H: 20 mm
Art.: TG 905 **48 €**



Black.Bake
Bandeja plana aluminio perforada antiadherente para productos de pastelería y panificación. H:1.5mm Art.: TG 890 **58 €**



Black.20
Bandeja INOX antiadherente H: 20 mm
Art.: TG 895 **78 €**



Black.40
Bandeja INOX antiadherente H: 40 mm
Art.: TG 900 **80 €**



Cooking Essentials start-up set
El kit incluye no GRP 815, TG 935, TG 885, TG 870, TG 905, TG 890
Art.: TBD **450 €**



Bandeja INOX.
H: 20 mm TG 805 **38 €**
H: 40 mm TG 815 **45 €**
H: 65 mm TG 825 **49 €**



Bandeja INOX perforada
H: 20 mm TG 810 **40 €**
H: 40 mm TG 820 **42 €**
H: 65 mm TG 830 **45 €**



Parrilla lisa INOX
GRP 806 **29 €**

GN 2/3



Pizza
Bandeja aluminio para pizza y focaccia
Art.: TG 715 **75 €**



Steam&Fry
Parrilla INOX para cocciones al vapor y patatas fritas. H: 30 mm
Art.: GRP 710 **58 €**



Pollo
Parrilla INOX para asar 4 pollos H: 163 mm
Art.: GRP 715 **107 €**



Grill
Bandeja aluminio antiadherente para cocer a la parrilla. H: 20 mm
Art.: TG 720 **107 €**



Pan.Fry
Bandeja esmaltada para sofreír H: 20 mm
Art.: TG 735 **42 €**



Black.Bake
Bandeja plana aluminio perforada antiadherente para productos de pastelería y panificación H:1.5mm TG 730 **52 €**



Bandeja INOX.
H: 40 mm
Art.: TG 705 **31 €**

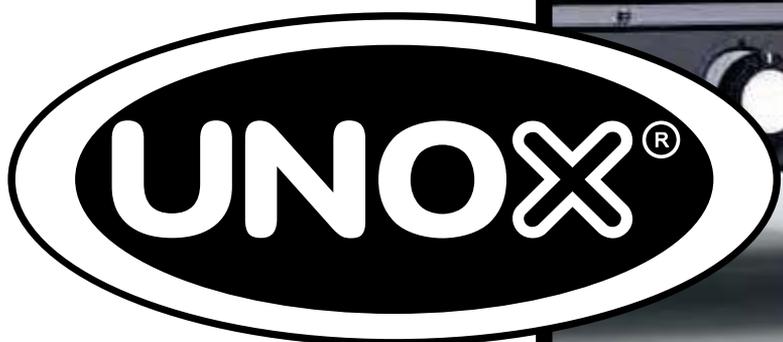


Bandeja INOX perforada
H: 40 mm
Art.: TG 710 **35 €**



Parrilla lisa INOX.
Art.: GRP 705 **22 €**

ChefLux™



Dotación

■ De serie □ Opcional – No disponible



MODOS DE COCCIÓN		
Cocción Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C	■	■
Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 48 °C a 260 °C	■	■
Temperatura máxima pre-calentamiento 260 °C	■	■
DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN		
Tecnología AIR.Plus : turbinas con inversión de marcha	■	■
Tecnología AIR.Plus : 2 velocidades de flujos de aire en cámara configurables por el usuario	■	■
CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN		
Tecnología DRY.Plus : eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción	■	■
Tecnología STEAM.Plus : entrada manual de humedad	■	■
QUEMADOR ATMOSFERICO CON ALTAS PRESTACIONES		
Tecnología Spido.GAS™ : predisposición para conexión alimentación gas G20 / G25 / G30 / G31	–	■
Tecnología Spido.GAS™ : intercambiador de calor con tubos difusores rectos con alto rendimiento para una distribución simétrica del calor	–	■
Tecnología Spido.GAS™ : intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución	–	■
FUNCIONALIDADES AUXILIARES		
Tecnología Protek.SAFE™ : máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo (superficies y cristal externo fríos)	■	■
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción configurado	■	■
Funcionamiento constante «INF»	■	■
PUERTA PATENTADA		
Bisagras de puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubrificantes	■	■
Puerta reversible incluso después de la instalación (escluidos los modelos 20 GN 2/I y 20 GN 1/I)	■	■
Posiciones de abertura de la puerta 60°-120°-180°	■	■
DETALLES TÉCNICOS		
Cámara de acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con esquinas redondeadas para la máxima higiene y limpieza	■	■
Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos (para modelos 20 GN 2/I e 20 GN 1/I)	■	–
Iluminación cámara de cocción a través de luces halógenas (para modelos 12 GN 1/I e 7 GN 1/I)	■	■
Perno manija de fibra de carbono de larga duración	■	■
Cristal interior móvil para facilitar la limpieza	■	■
Soportes de bandejas en lámina plegada en C	■	■
Estructura light weight - heavy duty con uso de materiales innovadores	■	■
Limitador de temperatura de seguridad	■	■

Panel de Control



- 1 · LED funcionamiento termostato temperatura
- 2 · Mando configuración tiempo de cocción
- 3 · Mando temperatura de cocción
- 4 · Mando entrada de humedad en cámara de cocción
- 5 · Botón activación velocidad disminuida

AIR.Plus

Uniformidad de cocción sin concesiones

La inversión rápida del sentido de marcha de las turbinas y los motores con un elevado número de revoluciones aseguran la distribución uniforme del calor, reduciendo los tiempos de cocción.

Permite elegir entre dos velocidades de ventilación para modular el flujo de aire en función de la tipología de cocción que necesita el producto.



STEAM.Plus

Humedad. Cada vez que la necesite.

El uso eficaz de la humedad permite cocinar en modo sano y liviano, manteniendo el color intenso, la estructura íntegra y los sabores inalterados. La entrada de humedad durante el proceso de cocción permite transferir el calor en manera rápida a los alimentos que se encuentran en el horno, reduciendo los tiempos de cocción y la pérdida de peso. La tecnología STEAM.Plus de UNOX permite la producción de humedad instantánea en la cámara de cocción a partir de una temperatura de 48 °C hasta los 260 °C, obteniendo lo mejor de cada producto.



DRY.Plus

La exaltación del producto. Crujiente por fuera y suave por dentro.

La expulsión de la humedad se realiza en modo rápido y eficaz, logrando de esta manera que los sabores de los platos exalten un resultado siempre a la altura de las expectativas. Al finalizar la cocción, los alimentos tienen una coloración externa homogénea. La integridad y la consistencia del resultado se mantienen haciendo que el producto sea apetecible aun después de varias horas de haberse realizado el ciclo de cocción.



Horno GN 2/I



Hornos GN 1/I



	20 GN 2/I	XV 4093	20 GN 1/I	XV 1093
Distancia entre las bandejas		66 mm	Distancia entre las bandejas	66 mm
Frecuencia		50 / 60 Hz	Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje		400 V ~ 3N	Voltaje	400 V ~ 3N
Potencia eléctrica		46,7 kW	Potencia eléctrica	29,7 kW
Potencia gas nominal max.		-	Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)		866x1237x1863	Dimensiones WxDxH (mm)	866x997x1863
Peso		190 kg	Peso	177 kg
PRECIO		12 300,00 €	PRECIO	8 800,00 €

CARRO PORTABANDEJAS EXTRAIBLE, INCLUIDO.

Hornos GN 1/I



	12 GN 1/I	XV 893	XV 813 G
Distancia entre las bandejas		67 mm	67 mm
Frecuencia		50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje		400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Potencia eléctrica		15,8 kW	1 kW
Potencia gas nominal max.		-	G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW
Dimensiones WxDxH (mm)		860x882x1250	860x882x1464
Peso		112 kg	134 Kg
PRECIO		4 200,00 €	5 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

	7 GN 1/I	XV 593	XV 513 G
Distancia entre las bandejas		67 mm	67 mm
Frecuencia		50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje		400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Potencia eléctrica		10,5 kW	0,7 kW
Potencia gas nominal max.		-	G20, G30: 17,5 kW / G25: 14,6 kW
Dimensiones WxDxH (mm)		860x882x930	860x882x1144
Peso		80 kg	108 Kg
PRECIO		2 900,00 €	3 850,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

NUEVO MODELO



	5 GN 1/I	XV 393
Distancia entre las bandejas		67 mm
Frecuencia		50 / 60 Hz
Voltaje		230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Potencia eléctrica		7,1 kW
Potencia gas nominal max.		-
Dimensiones WxDxH (mm)		750x773x772
Peso		67 kg
PRECIO		2 150,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

Aparatos complementarios y Accesorios



Carro portabandejas

Para modelo: XV 4093
Capacidad: 20 GN 2/1 - Distancia: 66 mm
Dimensiones: 743x783x1717 WxDxH mm
Peso: 72 Kg

Art.: XCV 4001 1.680 €

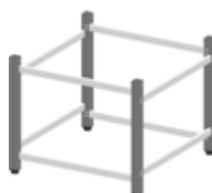
Personalización del carro Capacidad y distancia entre las bandejas pueden realizarse según solicitud específica.
Cantidad mínima: 2 carros- Precio adicional para carro: **100,00 €**



Armario neutro

Capacidad: 7 GN 1/1
Distancia: 57 mm
Dimensiones: 860x772x676 WxDxH mm
Peso: 25 Kg

Art.: XR 260 1.520 €



Stand abierto alto

Dimensiones: 842x665x692 WxDxH mm
Peso: 11 Kg

Art.: XR 168 410 €



Kit soportes laterales para stand

Para modelo: XR 168
Capacidad: 7 GN 1/1
Distancia: 60 mm
Peso: 3 Kg

Art.: XR 727 116 €



Kit ruedas con cadenas ajuste pared

Para modelos: XR 260/ XR 168
Kit completo de 4 ruedas:
2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno.

Art.: XR 622 220 €



Kit primera instalación horno individual

El kit incluye conexión escape hídrico y sifón.
(Excluidos los modelos 20 GN 2/1 y 20 GN 1/1)

Art.: XC 693 160 €



Kit ducha

Art.: XC 208 126 €



Detergente con pistola para lavado manual

Caja de 6 x 2 L
Paleta (44 piezas)
Precio unitario: 92,00 €

Art.: SL 1135A0 104 €



Carro portaplatos

Para modelo: XV 4093
Capacidad: 102 platos
Diámetro máx. del plato: 310 mm
Diámetro mín. del plato: 210 mm
Dimensiones: 743x784x1711 WxDxH mm
Peso: 65 Kg

Art.: XCP 4001 2.160 €



Manta térmica

Para modelos: XCV 4001/ XCP 4001

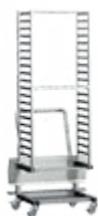
Art.: XCP 140 970 €



HoldingCover

Para modelos: XCV 4001/ XCP 4001
Voltaje: 230 V~ 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia eléctrica: 2,2 kW
Temperatura: 70 °C

Art.: XCP 145 1.620 €



Carro portabandejas

Para modelo: XV 1093
Capacidad: 20 GN 1/1 - Distancia: 66 mm
Dimensiones: 743x564x1700 WxDxH mm
Peso: 25 Kg

Art.: XCV 1001 1.480 €

Personalización del carro Capacidad y distancia entre las bandejas pueden realizarse según solicitud específica.
Cantidad mínima: 2 carros- Precio adicional para carro: **100,00 €**



Carro portaplatos

Para modelo: XV 1093
Capacidad: 51 platos
Diámetro máx. del plato: 310 mm
Diámetro mín. del plato: 210 mm
Dimensiones: 743x564x1711 WxDxH mm
Peso: 40 Kg

Art.: XCP 1001 1.720 €



Manta térmica

Para modelos: XCV 1001/ XCP 1001

Art.: XCP 130 650 €



HoldingCover

Para modelos: XCV 1001/ XCP 1001
Voltaje: 230 V~ 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia eléctrica: 2 kW
Temperatura: 70 °C

Art.: XCP 135 1.300 €

Amplie información de Unox en [YouTube](https://www.youtube.com/channel/UC...) bit.ly/VideosUnox



UNOX®

SET
0:08:00
175 °C
80 %
100 %
START/STOP
SAVE

BAKERTOP

Tecnologías Exclusivas MIND.Maps™ PLUS

TECNOLOGÍAS QUE MEJORAN LA CALIDAD Y EL RESULTADO FINAL



DRY.Maxi™

Cero humedad. Más sabor.

Expulsa rápidamente la humedad de la cámara de cocción y crea las condiciones ideales para todos los alimentos que exigen una cocción con aire perfectamente seco. Los productos de panadería quedarán suaves y crujientes; mantenimiento de peso y sabor de las elaboraciones. También crea una perfecta consistencia en la elaboración de las verduras.



AIR.Maxi™

Cocción uniforme. Calidad garantizada.

Garantiza la perfecta distribución del aire y, por lo tanto, del calor en el interior de la cámara de cocción. Las turbinas múltiples con inversión del sentido de marcha y los motores con un alto número de revoluciones garantizan uniformidad de cocción en todas las bandejas: de la inferior a la superior. La posibilidad de seleccionar cuatro velocidades de flujo de aire y cuatro modalidades de funcionamiento semi-estático, permiten la cocción de cualquier producto, del más delicado a aquel que necesita ventilación y temperaturas más altas.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS: 4 velocidades del aire y 4 modalidades semi-estáticas.
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE: 2 velocidades del aire y 2 modalidades semi-estáticas.



STEAM.Maxi™

Vapor perfecto. Desde 35°C.

Control y precisión del nivel de humedad y/o vapor. Realiza cualquier tipo de cocción a vapor, incluso la más delicada, a partir de 35°C con una absoluta precisión.

- Cocción mixta Convección + Vapor con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 30% a 90%.
- Cocción por Convección + Humedad con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 10% a 20%.
- Cocción a Vapor con temperatura variable de 35 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%.



ADAPTIVE.Cooking™

Cocción profesional. Resultado garantizado.

Convierte su horno en una herramienta inteligente. Entiende los resultados que tiene en mente, interpreta sus configuraciones, registra las variaciones de humedad y temperatura, conoce la cantidad de producto que está en el horno y propone la mejor manera para conseguir efectivamente el resultado que usted anhela.



UNOX.Care

Mejor limpieza. Menos mantenimiento.

El sistema de lavado automático Rotor.KLEAN™ y el detergente DET&Rinse™ garantizan higiene perfecta y mantenimiento ideal del horno y de sus componentes en el tiempo. El sistema de lavado automático Rotor.KLEAN™ y el detergente DET&Rinse™ garantizan una perfecta higiene en pleno cumplimiento de las normas HACCP.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

PUERTA CON **TRIPLE CRISTAL***
Mayor aislamiento- Menor consumo

* Exento modelos 20 bandejas: doble cristal



MASTER.Touch Plus™

La pantalla táctil más completa que se ha creado para un horno. Con el bolígrafo MASTER.Touch™ puede diseñar sus procesos de cocción y guardarlos en el programa MIND.Maps.



Solo  le ofrece las opciones de:

UNOX.Care 2 AÑOS DE GARANTÍA EN COMPONENTES CON INSTALACIÓN DEL SIST. DE FILTRACIÓN

La gama de productos UNOX.Care mantiene el horno limpio, protegiéndolo en el tiempo y reduciendo los gastos de manutención. El sistema de lavado automático Rotor.KLEAN™ y el detergente DET&Rinse™ garantizan higiene perfecta y mantenimiento ideal del horno y de su partes en el tiempo. El filtro antical magnético AUTO.Pure, de serie en todos los hornos BAKERTOP MIND.Maps™, depura automáticamente la cal del agua. Para aguas particularmente duras o sucias, UNOX recomienda UNOX.Pure. En presencia de cloruros u otras sustancias agresivas, UNOX.PURE-RO aumenta la eficiencia y la duración del horno gracias a la completa desmineralización del agua.



LONG.Life4 4 AÑOS DE GARANTÍA EN COMPONENTES

Prueba evidente de la fiabilidad y calidad de los hornos BAKERTOP MIND.Maps™. Unox le permite extender la garantía* de los repuestos hasta un periodo de cuatro años o 10.000 horas de funcionamiento. Activar la garantía LONG.Life4 es muy simple. Sólo basta con que conectes el horno BAKERTOP MIND.Maps™ con su respectivo kit y lo registres en la página web Unox. Los modelos PLUS están concebidos para conectarse a internet (ethernet) y le permiten registrarse directamente desde el panel de control. Están disponibles con el kit para la conexión WiFi o 3G. *(descúbralo en el sitio www.unox.com).



ACCESORIOS MODELOS CHEFTOP MIND.Maps™

Art: XEC006	Kit conexión WiFi (PLUS)	220 €
Art: XEC007	Kit conexión 3G (PLUS)	260 €

HORNOS COMBINADOS BAKERTOP MIND.Maps™

16 600X400 PLUS



16 600x400

Modelos

Distancia entre bandejas

Frecuencia

Voltaje

Potencia Eléctrica

Potencia gas nominal max.

Dimensiones WxDxH (mm)

Peso

PRECIO

PLUS (ELÉCTRICOS)

XEBC-16EU-EPR

80 mm

50 / 60 Hz

400 V - 3N

35 kW

-

882x1043x1866

185 kg

15 000,00 €

PLUS (GAS)

XEBC-16EU-GPR

80 mm

50 / 60 Hz

230 V - 1N

1,6 kW

G20, G25, G30, G31: 35 kW

882x1043x1866

210 kg

16 200,00 €



CARRO PORTABANDEJAS EXTRAIBLE, INCLUIDO.

Personalización del carro: Capacidad y distancia entre las bandejas pueden realizarse según solicitud específica. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro: 100,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEBC-16EU-EPL/ XEBC-16EU-GPL - Precio adicional 300,00 €

16 600X400 ACCESORIOS



Cámara de fermentación con control BakerTouch integrado

Voltaje: 230 V- 1N

Frecuencia: 50 / 60 Hz

Potencia Eléctrica: 2,4 kW

Temperatura máx.: 50 °C

Dimensiones: 866x950x1879 WxDxH mm

Peso: 100 Kg

Art.: XEBPC-16EU-D

3.842 €



Cámara de Fermentación con control manual

Voltaje: 230 V- 1N

Frecuencia: 50 / 60 Hz

Potencia Eléctrica: 2,4 kW

Temperatura máx.: 70 °C

Dimensiones: 866x950x1879 WxDxH mm

Peso: 100 Kg

Art.: XEBPC-16EU-M

3.421 €



Campana con condensador de vapor

(Sólo para hornos eléctricos)

Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz

Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm

Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h

Dimensiones: 868x1159x240 WxDxH mm

Art.: XEAHC-HCFL

1.526 €



Carro portabandejas

Para modelos: XEBC-16EU-EPR/ XEBC-16EU-GPR/ XEBC-16EU-D/ XEBC-16EU-M

Capacidad: 16 600x400

Distancia entre bandejas: 80 mm

Dimensiones: 730x555x1790 WxDxH mm

Peso: 25 Kg

Art.: XEBTC-16EU

1.453 €

Personalización del carro

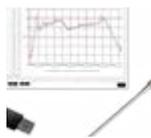
(Capacidad e distancia tra teglie possono essere realizzati su richiesta specifica.) Cantidad mínima: 2 carros - Precio adicional para carro: 100,00 €

Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas



Art.: XUC002

25 €



UNOX.Link con sonda sous vide extra fine

Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet y una sonda al corazón sous vide.

Art.: XEC004

347 €



Kit ducha

Art.: XHC001

133 €



UNOX.Link con lector Cook.Code

Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet y no. 1 lector Cook.Code con soporte para fijarlo al lado del horno.

Art.: XEC005

463 €



UNOX.Pure

El sistema de filtración XHC003 mejora la calidad del agua reduciendo de manera significativa la dureza de los carbonatos evitando los restos calcáreos en el interior del horno. El control MASTER.Touch de los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ monitoriza también la cantidad de agua filtrada por el sistema UNOX.Pure y señala cuando hay que cambiar los filtros optimizando su utilización.

Art.: XHC003

290 €



DET&Rinse PLUS

Para Rotor.KLEAN™

Doble concentrado (10 l. de DET&Rinse PLUS=18l. de detergente tradicional para hornos) Caja de 10 botellas de 1 l.

Art.: DB 1015

80 €

HORNOS COMBINADOS BAKERTOP MIND.Maps™

600X400 SOBREMESA PLUS



10 600X400	PLUS (ELÉCTRICOS)	PLUS (GAS)
Modelos	XEBC-10EU-EPR	XEBC-10EU-GPR
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N	230 V - 1N
Potencia Eléctrica	21 kW	1 kW
Potencia gas nominal max.	-	G20, G25, G30, G31: 22 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x957x1163	860x957x1163
Peso	130 kg	145 kg
PRECIO	8 600,00 €	9 200,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEBC-10EU-EPL/ XEBC-10EU-GPL/ XEBC-10EU-E1L - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €



6 600X400	PLUS (ELÉCTRICOS)	PLUS (GAS)
Modelos	XEBC-06EU-EPR	XEBC-06EU-GPR
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N	230 V - 1N
Potencia Eléctrica	14 kW	0,8 kW
Potencia gas nominal max.	-	G20, G25, G30, G31: 19 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x957x843	860x957x843
Peso	100 kg	110 kg
PRECIO	6 100,00 €	6 600,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEBC-06EU-EPL/ XEBC-06EU-GPL/ XEBC-06EU-E1L - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €



4 600X400	PLUS (ELÉCTRICOS)
Modelos	XEBC-04EU-EPR
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N
Potencia Eléctrica	10,6 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	860x957x675
Peso	85 kg
PRECIO	4 350,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEBC-04EU-EPL/ XEBC-04EU-E1L - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €



UNOX.Pure

El sistema de filtración XHC003 mejora la calidad del agua reduciendo de manera significativa la dureza de los carbonatos evitando los restos calcáreos en el interior del horno. El control MASTER.Touch de los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ monitoriza también la cantidad de agua filtrada por el sistema UNOX.Pure y señala cuando hay que cambiar los filtros optimizando su utilización.

Art.: XHC003

290 €



DET&Rinse PLUS

Para Rotor.KLEAN™

Doble concentrado (10 l. de DET&Rinse PLUS=18l. de detergente tradicional para hornos) Caja de 10 botellas de 1 l.

Art.: DB 1015

80 €

600X400 ACCESORIOS



DeckTop
Con control BakerTouch integrado
Capacidad: 2 600x400 - Voltaje: 400 V- 3N
Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia Eléctrica: 5,7 kW
Dimensiones: 860x1150x400 WxDxH mm - Peso: 100 Kg
Art.: XEBDC-02EU-D 3.263 €



DeckTop
Con control BakerTouch integrado
Capacidad: 1 600x400 - Voltaje: 230 V- 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia Eléctrica: 2,7 kW
Dimensiones: 860x880x400 WxDxH mm - Peso: 62 Kg
Art.: XEBDC-01EU-D 2.947 €



Cámara de Fermentación
Capacidad: 12 600x400 - Distancia entre bandejas: 75 mm -
Voltaje: 230 V- 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia Eléctrica: 2,4 kW
Temperatura max.: 50 °C
Dimensiones: 862x890x762 WxDxH mm - Peso: 45 Kg
Art.: XEBPC-12EU-C 1.842 €



Cámara de Fermentación
Capacidad: 8 600x400 - Distancia entre bandejas: 75 mm
Voltaje: 230 V- 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia Eléctrica: 2,4 kW
Temperatura max.: 50 °C
Dimensiones: 862x890x623 WxDxH mm - Peso: 42 Kg
Art.: XEBPC-08EU-C 1.737 €



kit superposición hornos eléctricos
Kit completo de instalación para apilar dos hornos
Art.: XEAQC-00E2-E 358 €



kit superposición hornos de gas
Kit completo de instalación para apilar dos hornos
Art.: XEAQC-00E2-G 358 €



Kit primera instalación horno individual
El kit incluye conexión escape hídrico y sifón.
Art.: XUC001 174 €



Soportes laterales para bandejas GN1/1
Para modelo: XEBC-04EU
(Capacidad: 4 GN 1/1- Distancia entre bandejas: 80 mm)
Art.: XUC050 210 €

Para modelo: XEBC-06EU
(Capacidad: 6 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 80 mm)
Art.: XUC051 210 €

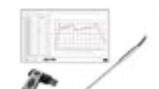
Para modelo: XEBC-10EU
(Capacidad: 10 GN 1/1- Distancia entre bandejas: 80 mm)
Art.: XUC052 210 €



Kit de enfriamiento del desagüe
Art.: XHC005 135 €



Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas
Art.: XUC002 25 €



UNOX.Link con sonda sous vide extra fine
Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet
y una sonda al corazón sous vide.
Art.: XEC004 347 €



UNOX.Link con lector **Cook.Code**
Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet
y no. 1 lector Cook.Code con soporte para fijarlo al lado del
horno.
Art.: XEC005 463 €



Kit ducha
Art.: XHC001 133 €



DeckTop
Comandado directamente desde el panel de control digital
MASTER.Touch
Capacidad: 2 600x400 - Voltaje: 400 V- 3N
Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia Eléctrica: 5,7 kW
Dimensiones: 860x1150x400 WxDxH mm - Peso: 100 Kg
Art.: XEBDC-02EU-C 2.737 €



DeckTop
Comandado directamente desde el panel de control digital
MASTER.Touch
Capacidad: 1 600x400 - Voltaje: 230 V- 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia Eléctrica: 2,7 kW
Dimensiones: 860x880x400 WxDxH mm - Peso: 62 Kg
Art.: XEBDC-01EU-C 2.463 €



Campana con condensador de vapor
(Sólo para hornos eléctricos)
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 100 W
Diámetro salida humos: 121 mm
Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h
Dimensiones: 860x1145x240 WxDxH mm
Art.: XEBHC-HCEU 1.526 €



Armario neutro
Capacidad: 8 600x400 - Distancia entre bandejas: 57 mm
Dimensiones: 860x772x676 WxDxH mm
Peso: 25 Kg
Art.: XWAEC-08EF 947 €



Kit *Pollo*-manual para armario neutro y soporte abierto alto
Para modelos: XWAEC-08EF/ XWARC-00EF-H
Art.: XUC020 505 €



Armario *Pollo*
(Electroválvula, bidón de recogida grasa y racores incluidos)
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 0,19 kW
Dimensiones: 860x854x676 WxDxH mm - Peso: 27 Kg
Art.: XEAEC-00EF-P 2.232 €



Soporte intermedio cerrado
Dimensiones: 860x817x309 WxDxH mm - Peso: 20 Kg
Art.: XEBIC-03EU 632 €



Soporte para colocación al suelo
Art.: XWARC-00EF-F 316 €



Stand abierto bajo
Art.: XWARC-00EF-L 370 €



Stand abierto intermedio
Dimensiones: 842x665x434 WxDxH mm - Peso: 9 Kg
Art.: XWARC-00EF-M 400 €



Stand abierto alto
Dimensiones: 842x665x692 WxDxH mm - Peso: 11 Kg
Art.: XWARC-00EF-H 526 €



Kit soportes laterales para stand
Para modelo: XWARC-00EF-H
Capacidad: 7 600x400
Distancia entre bandejas: 60 mm - Peso: 3 Kg
Art.: XWALC-07EF-H 122 €



Kit ruedas con cadenas ajuste pared
Kit completo de 4 ruedas: 2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno.
Para modelos: XEBPC-12EU-C/ XEBPC-08EU-C/ XWAEC-08EF/
XEAEC-00EF-P/ XWARC-00EF-F/ XWARC-00EF-L/ XWARC-
00EF-M/ XWARC-00EF-H
Art.: XUC010 232 €

BAKERTOP MIND.Maps™

ONE



MASTER.Touch One™

La pantalla táctil más completa que se ha creado para un horno. Puede establecer manualmente los programas de cocción, diseñarlos segundo a segundo y gestionar todos los equipos complementarios.



Solo  le ofrece las opciones de:

UNOX.Care 2 AÑOS DE GARANTÍA EN COMPONENTES CON INSTALACIÓN DEL SIST. DE FILTRACIÓN

La gama de productos UNOX.Care mantiene el horno limpio, protegiéndolo en el tiempo y reduciendo los gastos de manutención. El sistema de lavado automático Rotor.KLEAN™ y el detergente DET&Rinse™ garantizan higiene perfecta y mantenimiento ideal del horno y de su partes en el tiempo. El filtro antical magnético AUTO.Pure, de serie en todos los hornos BAKERTOP MIND.Maps™, depura automáticamente la cal del agua. Para aguas particularmente duras o sucias, UNOX recomienda UNOX.Pure. En presencia de cloruros u otras sustancias agresivas, UNOX.PURE-RO aumenta la eficiencia y la duración del horno gracias a la completa desmineralización del agua.



LONG.Life4 4 AÑOS DE GARANTÍA EN COMPONENTES

Prueba evidente de la fiabilidad y calidad de los hornos BAKERTOP MIND.Maps™. Unox le permite extender la garantía* de los repuestos hasta un período de cuatro años o 10.000 horas de funcionamiento. Activar la garantía LONG.Life4 es muy simple. Sólo basta con que conectes el horno BAKERTOP MIND.Maps™ con su respectivo kit y lo registres en la página web Unox. (descúbralo en el sitio www.unox.com).



Garantía opcional de los repuestos hasta 4 años / 10.000 horas*

ACCESORIOS MODELOS CHEFTOP MIND.Maps™

Art: XEC001	Kit conexión Ethernet (ONE)	400 €
Art: XEC002	Kit conexión WiFi (ONE)	520 €
Art: XEC003	Kit conexión 3G (ONE)	560 €

HORNOS COMBINADOS BAKERTOP MIND.Maps™

16 600X400 ONE



16 600x400	ONE (ELÉCTRICOS)
Modelos	XEBC-16EU-E1R
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N
Potencia Eléctrica	29,3 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	882x1043x1866
Peso	185 kg
PRECIO	11 000,00 €

CARRO PORTABANDEJAS EXTRAIBLE, INCLUIDO.

Personalización del carro: Capacidad y distancia entre las bandejas pueden realizarse según solicitud específica. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro: 100,00 €
Apertura puerta de izquierda a derecha: XEBC-16EU-EPL/ XEBC-16EU-GPL/ XEBC-16EU-E1L - Precio adicional 300,00 €

16 600X400 ACCESORIOS



Cámara de fermentación con control BakerTouch integrado
Voltaje: 230 V- 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 2,4 kW
Temperatura máx.: 50 °C
Dimensiones: 866x950x1879 WxDxH mm
Peso: 100 Kg

Art.: XEBPC-16EU-D **3.842 €**



Cámara de Fermentación con control manual
Voltaje: 230 V- 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 2,4 kW
Temperatura máx.: 70 °C
Dimensiones: 866x950x1879 WxDxH mm
Peso: 100 Kg

Art.: XEBPC-16EU-M **3.421 €**



Campana con condensador de vapor
(Sólo para hornos eléctricos)
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm
Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h
Dimensiones: 868x1159x240 WxDxH mm

Art.: XEAHC-HCFL **1.526 €**



Carro portabandejas
Para modelos: XEBC-16EU-E1R/XEBC-16EU-D/ XEBC-16EU-M
Capacidad: 16 600x400
Distancia entre bandejas: 80 mm
Dimensiones: 730x555x1790 WxDxH mm
Peso: 25 Kg

Art.: XEBTC-16EU **1.453 €**

Personalización del carro
(Capacidad e distancia tra teglie possono essere realizzati su richiesta specifica.) Cantidad mínima: 2 carros - Precio adicional para carro: **100,00 €**



Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas

Art.: XUC002 **25 €**



UNOX.Link con sonda sous vide extra fine
Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet y una sonda al corazón sous vide.

Art.: XEC004 **347 €**



Kit ducha

Art.: XHC001 **133 €**



UNOX.Link con lector **Cook.Code**
Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet y no. 1 lector Cook.Code con soporte para fijarlo al lado del horno.

Art.: XEC005 **463 €**



UNOX.Pure
El sistema de filtración XHC003 mejora la calidad del agua reduciendo de manera significativa la dureza de los carbonatos evitando los restos calcáreos en el interior del horno. El control MASTER.Touch de los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ monitoriza también la cantidad de agua filtrada por el sistema UNOX.Pure y señala cuando hay que cambiar los filtros optimizando su utilización.

Art.: XHC003 **290 €**



DET&Rinse PLUS
Para Rotor.KLEAN™
Doble concentrado (10 l. de DET&Rinse PLUS=18l. de detergente tradicional para hornos) Caja de 10 botellas de 1 l.

Art.: DB 1015 **80 €**

HORNOS COMBINADOS BAKERTOP MIND.Maps™

600X400 **ONE**



10 600X400	ONE (ELÉCTRICOS)
Modelos	XEBC-10EU-E1R
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N
Potencia Eléctrica	14,9 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	860x957x1163
Peso	130 kg
PRECIO	6 500,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEBC-10EU-E1L - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €



6 600X400	ONE (ELÉCTRICOS)
Modelos	XEBC-06EU-E1R
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N
Potencia Eléctrica	9,9 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	860x957x843
Peso	100 kg
PRECIO	4 550,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEBC-06EU-E1L - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €



4 600X400	ONE (ELÉCTRICOS)
Modelos	XEBC-04EU-E1R
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V - 1N / 400 V - 3N
Potencia Eléctrica	7,4 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	860x957x675
Peso	85 kg
PRECIO	3 650,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEBC-04EU-E1L - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €



UNOX.Pure

El sistema de filtración XHC003 mejora la calidad del agua reduciendo de manera significativa la dureza de los carbonatos evitando los restos calcáreos en el interior del horno. El control MASTER.Touch de los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ monitoriza también la cantidad de agua filtrada por el sistema UNOX.Pure y señala cuando hay que cambiar los filtros optimizando su utilización.

Art.: XHC003

290 €



DET&Rinse PLUS

Para Rotor.KLEAN™

Doble concentrado (10 l. de DET&Rinse PLUS=18l. de detergente tradicional para hornos) Caja de 10 botellas de 1 l.

Art.: DB 1015

80 €

600X400 ACCESORIOS



DeckTop
Con control BakerTouch integrado
Capacidad: 2 600x400 - Voltaje: 400 V- 3N
Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia Eléctrica: 5,7 kW
Dimensiones: 860x1150x400 WxDxH mm - Peso: 100 Kg

Art.: XEBDC-02EU-D **3.263 €**



DeckTop
Con control BakerTouch integrado
Capacidad: 1 600x400 - Voltaje: 230 V- 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia Eléctrica: 2,7 kW
Dimensiones: 860x880x400 WxDxH mm - Peso: 62 Kg

Art.: XEBDC-01EU-D **2.947 €**



Cámara de Fermentación
Capacidad: 12 600x400 - Distancia entre bandejas: 75 mm -
Voltaje: 230 V- 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia Eléctrica: 2,4 kW
temperatura max.: 50 °C
Dimensiones: 862x890x762 WxDxH mm - Peso: 45 Kg

Art.: XEBPC-12EU-C **1.842 €**



Cámara de Fermentación
Capacidad: 8 600x400 - Distancia entre bandejas: 75 mm -
Voltaje: 230 V- 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia Eléctrica: 2,4 kW
temperatura max.: 50 °C
Dimensiones: 862x890x623 WxDxH mm - Peso: 42 Kg

Art.: XEBPC-08EU-C **1.737 €**



kit superposición hornos eléctricos
Kit completo de instalación para apilar dos hornos

Art.: XEAQC-00E2-E **358 €**



Kit primera instalación horno individual
El kit incluye conexión escape hídrico y sifón.

Art.: XUC001 **174 €**



Soportes laterales para bandejas GN1/1
Para modelo: XEBC-04EU
(Capacidad: 4 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 80 mm)

Art.: XUC050 **210 €**

Para modelo: XEBC-06EU
(Capacidad: 6 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 80 mm)

Art.: XUC051 **210 €**

Para modelo: XEBC-10EU
(Capacidad: 10 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 80 mm)

Art.: XUC052 **210 €**



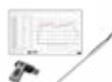
Kit de enfriamiento del desagüe

Art.: XHC005 **135 €**



Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas

Art.: XUC002 **25 €**



UNOX.Link con sonda sous vide extra fine
Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet y una sonda al corazón sous vide.

Art.: XEC004 **347 €**



UNOX.Link con lector **Cook.Code**
Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet y no. 1 lector Cook.Code con soporte para fijarlo al lado del horno.

Art.: XEC005 **463 €**



Kit ducha

Art.: XHC001 **133 €**



DeckTop
Comandado directamente desde el panel de control digital MASTER.Touch
Capacidad: 2 600x400 - Voltaje: 400 V- 3N
Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia Eléctrica: 5,7 kW
Dimensiones: 860x1150x400 WxDxH mm - Peso: 100 Kg

Art.: XEBDC-02EU-C **2.737 €**



DeckTop
Comandado directamente desde el panel de control digital MASTER.Touch
Capacidad: 1 600x400 - Voltaje: 230 V- 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia Eléctrica: 2,7 kW
Dimensiones: 860x880x400 WxDxH mm - Peso: 62 Kg

Art.: XEBDC-01EU-C **2.463 €**



Campana con condensador de vapor
(Sólo para hornos eléctricos)
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 100 W
Diámetro salida humos: 121 mm
Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h
Dimensiones: 860x1145x240 WxDxH mm

Art.: XEBHC-HCEU **1.526 €**



Armario neutro
Capacidad: 8 600x400 - Distancia entre bandejas: 57 mm
Dimensiones: 860x772x676 WxDxH mm
Peso: 25 Kg

Art.: XWAEC-08EF **947 €**



Kit Pollo-manual para armario neutro y soporte abierto alto
Para modelos: XWAEC-08EF/ XWARC-00EF-H

Art.: XUC020 **505 €**



Armario Pollo
(Electroválvula, bidón de recogida grasa y racores incluidos)
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 0,19 kW
Dimensiones: 860x854x676 WxDxH mm - Peso: 27 Kg

Art.: XEAEC-00EF-P **2.232 €**



Soporte intermedio cerrado
Dimensiones: 860x817x309 WxDxH mm - Peso: 20 Kg

Art.: XEBIC-03EU **632 €**



Soporte para colocación al suelo

Art.: XWARC-00EF-F **316 €**



Stand abierto bajo

Art.: XWARC-00EF-L **370 €**



Stand abierto intermedio
Dimensiones: 842x665x434 WxDxH mm - Peso: 9 Kg

Art.: XWARC-00EF-M **400 €**



Stand abierto alto
Dimensiones: 842x665x692 WxDxH mm - Peso: 11 Kg

Art.: XWARC-00EF-H **526 €**



Kit soportes laterales para stand
Para modelo: XWARC-00EF-H
Capacidad: 7 600x400 - Distancia entre bandejas: 60 mm
Peso: 3 Kg

Art.: XWALC-07EF-H **122 €**



Kit ruedas con cadenas ajuste pared
Kit completo de 4 ruedas: 2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno.
Para modelos: XEBPC-12EU-C/ XEBPC-08EU-C/ XWAEC-08EF/
XEAEC-00EF-P/ XWARC-00EF-F/ XWARC-00EF-L/ XWARC-00EF-M/ XWARC-00EF-H

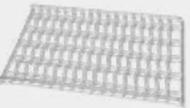
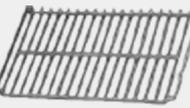
Art.: XUC010 **232 €**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS BAKERTOP MIND.Maps™

■ De serie □ Opcional - No disponible ○ Exclusivo

	PLUS ELECT.	PLUS GAS	ONE ELECT.
MODALIDAD DE COCCIÓN MANUAL			
Cocción por Convección con temperatura variable de 30 a 260 °C	■	■	■
Cocción mixta Convección + Vapor con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	■	■	■
Cocción por Convección + Humedad con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	■	■	■
Cocción a Vapor con temperatura variable de 35 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%	■	■	■
Cocción por Convección + Aire seco con temperatura variable de 30 a 260 °C, DRY.Maxi™ de 10% a 100%	■	■	■
Sonda al corazón	-	-	○
Cocción con sonda al corazón y función DELTA T	■	■	■
Sonda al corazón MULTI.Point	○	○	-
Sonda al corazón SOUS-VIDE	□	□	□
PROGRAMACIÓN COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA			
Tecnología MIND.Maps™: permite diseñar procesos de cocción compuestos por pasos infinitos con un simple toque.	■	■	■
PROGRAMAS: 256 programas memorizables por el usuario	■	■	■
PROGRAMA: posibilidad de memorizar un programa asignando un nombre y una imagen	■	■	■
PROGRAMA: posibilidad de salvar tus recetas con un nombre o incluso con tu firma	■	■	■
CHEFUNOX: selección el método de cocción (asado, parrilla...), selecciona la comida que quieres cocinar, dimensiones y resultado de cocción. Empieza a cocinar.	○	○	-
Tecnología MULTI.Time: gestiona más de 10 temporizadores para el control de la cocción simultánea de productos diferentes	○	○	-
Tecnología MISE.EN.PLACE: sincroniza las cargas de comida a cocinar para que estén todas listas al mismo tiempo.	○	○	-
DISTRIBUCION DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN			
Tecnología AIR.Maxi™: turbinas múltiples con inversión de marcha	○	○	■
Tecnología AIR.Maxi™: 4 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario	○	○	-
Tecnología AIR.Maxi™: 4 modalidades de funcionamiento semi-estáticas programables por el usuario	○	○	-
Tecnología AIR.Maxi™: 2 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario	-	-	○
Tecnología AIR.Maxi™: 2 modalidades de funcionamiento semi-estáticas programables por el usuario	-	-	○
GESTION DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN			
Tecnología DRY.Maxi™: regulación de la extracción rápida de la humedad en la cámara de cocción programable por el usuario	■	■	■
Tecnología DRY.Maxi™: cocción con la extracción de la humedad 30-260°C	■	■	■
Tecnología STEAM.Maxi™: cocción a vapor 35 °C - 130 °C	■	■	■
Tecnología STEAM.Maxi™: cocción mixta convección-vapor 35 °C - 260 °C	■	■	■
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: identifica el proceso de cocción optimizado y regulando automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados perfectos.	○	○	-
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: una bandeja o plena carga, siempre el mismo perfecto resultado.	○	○	-
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: sensor de monitorización y autorregulación de humedad	○	○	-
COLUMNAS DE COCCIÓN			
Tecnología MAXI.Link: permite crear columnas con dos hornos sobrepuestos.	■	■	■
 AISLAMIENTO TERMICO Y SEGURIDAD			
Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad laboral (superficie y cristal externo fríos)	■	■	■
Tecnología Protek.SAFE™: frenado del motor a la apertura de la puerta para contener las dispersiones energéticas	■	■	■
Tecnología Protek.SAFE™: modulación de la potencia eléctrica según la necesidad efectiva	■	-	-
Tecnología Protek.SAFE™: modulación de la potencia gas según la necesidad efectiva	-	-	-
Protek.SAFE™ PLUS: puerta con triple cristal	○	○	-
QUEMADORES SOPLADOS DE ELEVADA PRESTACIÓN			
Tecnología Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	-	■	-
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para una distribución uniforme del calor	-	■	-
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución	-	■	-
LAVADO AUTOMÁTICO			
Rotor.KLEAN™ : 4 programas de lavado automáticos con control de presencia de agua y detergente	■	■	■
Rotor.KLEAN™ : depósito de detergente integrado en el horno	■	■	■
PUERTA PATENTADA			
Bisagras de la puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubricantes (para las puertas con apertura lateral)	■	■	■
Puerta reversible por el usuario, incluso después de la instalación	□	□	□
Posiciones de apertura de la puerta a 60°-120°-180°	■	■	■
FUNCIONES AUXILIARES			
Temperatura de pre-calentamiento hasta 260 °C programable por el usuario para cada programa	■	■	■
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción programado (proceso sin sonda al corazón)	■	■	■
Función de mantenimiento «(HOLD)»	■	■	■
Funcionamiento continuo «(INF)»	■	■	■
Visualización en tiempo real de la temperatura sonda al corazón, temperatura cámara, humedad, tiempo y velocidad de las turbinas.	■	■	■
Unidad de temperatura seleccionable por el usuario en °C o °F	■	■	■
DETALLES TÉCNICOS			
Cámara en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con esquinas redondeadas para la máxima higiene y limpieza	■	■	■
Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos	■	■	■
Panel de control MASTER.Touch sellado para evitar filtraciones de vapor en la tarjeta electrónica	■	■	■
Perno de la maneta en fibra de carbono para evitar roturas	■	■	■
Bandeja recogelíquidos con desagüe permanente incluso con la puerta abierta	■	■	■
Bandeja recogelíquidos de gran capacidad, con vaciado al desagüe	■	■	■
Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores	■	■	■
Interruptor de la puerta sin contacto	■	■	■
Apertura / cierre de la puerta de seguridad con 2 etapas	■	■	■
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o fallos	■	■	■
Limitador térmico de seguridad	■	■	■
Cristal interior de la puerta móvil para facilitar la limpieza	■	■	■
Guías porta bandejas en lámina plegada en forma de C	■	■	■

Baking Essentials 600x400

	<p>Bake Bandeja aluminio perforada para productos de pastelería y panificación 600x400x15 cm Art.: TG 410</p>	25 €
	<p>Black.Bake Bandeja aluminio perforada antiadherente para productos de pastelería y panificación 600x400x15 cm Art.: TG 430</p>	36 €
	<p>FAKIRO™ Plancha aluminio lisa-rayada para pizza y focaccia 600x400 cm Art.: TG 440</p>	129 €
 BREVETTATA	<p>Baguette Parrilla cromada 5 canales para baguette precocida 600x400 cm Art.: GRP 410</p>	24 €
	<p>Black.Bake Bandeja aluminio perforada antiadherente para productos de pastelería y panificación 600x400 cm Art.: TG 435</p>	56 €
	<p>Baguette Bandeja aluminio perforada 5 canales para baguette precocida 600x400 cm Art.: TG 445</p>	42 €
	<p>Pollo Parrilla INOX para cocer 10 pollos a la parrilla 600x400 cm Art.: GRP 430</p>	140 €
	<p>Pollo.Grill Parrilla INOX para cocer 4 pollos a la diablo 60x40 cm Art.: GRP 425</p>	112 €
	<p>Bandeja aluminio 600x400x15 cm Art.: TG 405</p>	21 €
	<p>Bandeja INOX 600x400x20 cm Art.: TG 450</p>	69 €
	<p>Parrilla lisa cromada 600x400 cm Art.: GRP 405</p>	16 €

BakerLux™

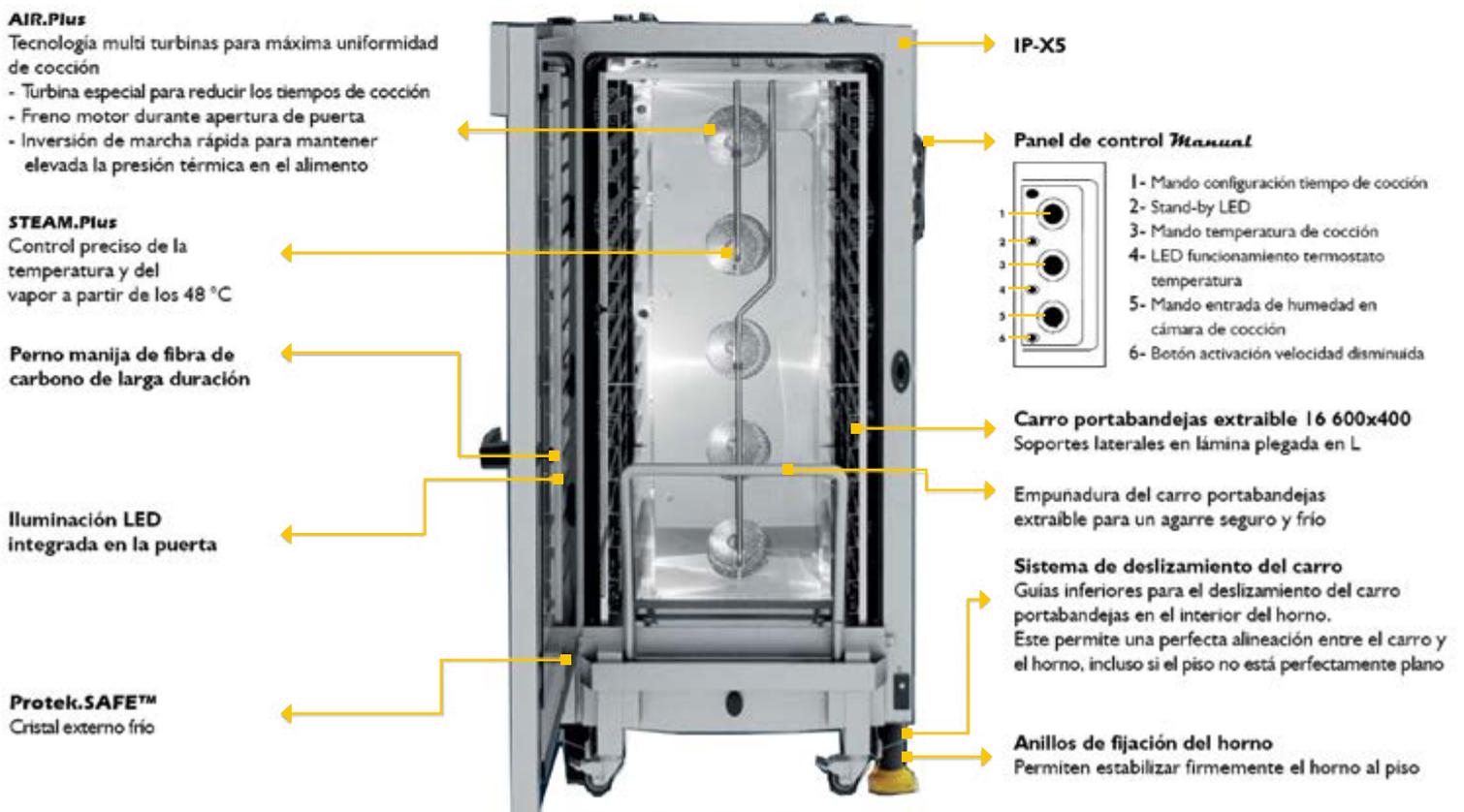
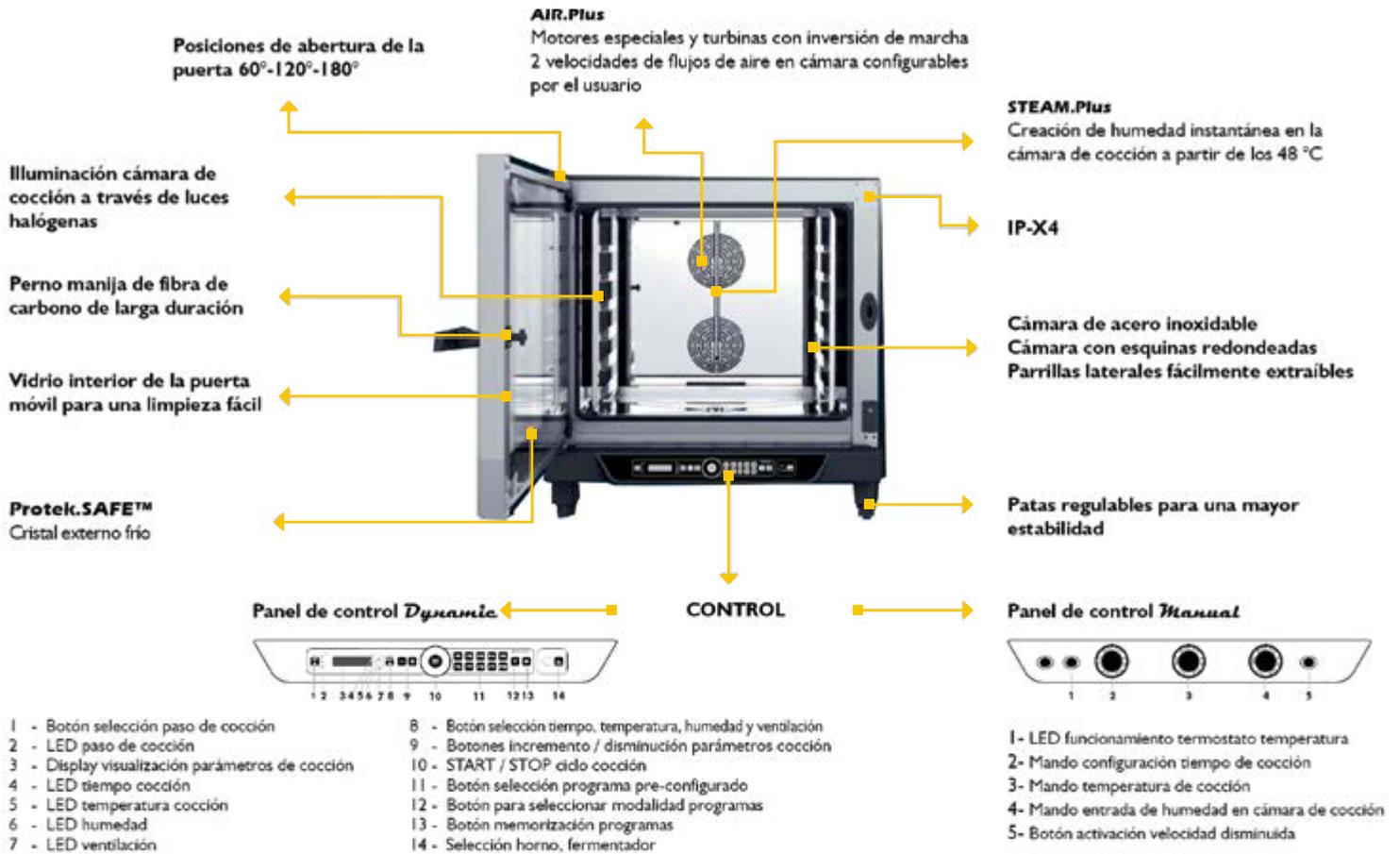


Manual

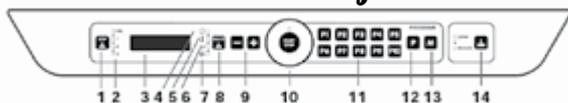


Dynamic





PANEL DE CONTROL *Dynamic*



- 1 - Botón selección paso de cocción
- 2 - LED paso de cocción
- 3 - Display visualización parámetros de cocción
- 4 - LED tiempo cocción
- 5 - LED temperatura cocción
- 6 - LED humedad
- 7 - LED ventilación
- 8 - Botón selección tiempo, temperatura, humedad y ventilación
- 9 - Botones incremento / disminución parámetros cocción
- 10 - START / STOP ciclo cocción
- 11 - Botón selección programa pre-configurado
- 12 - Botón para seleccionar modalidad programas
- 13 - Botón memorización programas
- 14 - Selección horno, fermentador

Dynamic 600x400



10 600x400	XB 895
Distancia entre las bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N
Potencia eléctrica	15,8 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x882x1250
Peso	112 kg
PRECIO	4 500,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

6 600x400	XB 695
Distancia entre las bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N
Potencia eléctrica	10,5 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x882x930
Peso	80 kg
PRECIO	3 100,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

AIR.Plus Uniformidad de cocción sin concesiones



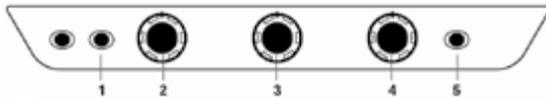
STEAM.Plus Humedad. Cada vez que la necesite.



DRY.Plus Crujiente por fuera y suave por dentro.



PANEL DE CONTROL *Manual*



- 1- LED funcionamiento termostato temperatura
- 2- Mando configuración tiempo de cocción
- 3- Mando temperatura de cocción
- 4- Mando entrada de humedad en cámara de cocción
- 5- Botón activación velocidad disminuida

Manual 600x400



16 600x400	XB 1083
Distancia entre las bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N
Potencia eléctrica	29,7 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	866x997x1863
Peso	177 kg
PRECIO	8 800,00 €

CARRO PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE, INCLUIDO.



10 600x400	XB 893	XB 813 G
Distancia entre las bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Potencia eléctrica	15,8 kW	1 kW
Potencia gas nominal max.	-	G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x882x1250	860x882x1464
Peso	112 kg	134 Kg
PRECIO	4 200,00 €	5 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €



6 600x400	XB 693	XB 613 G
Distancia entre las bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Potencia eléctrica	10,5 kW	0,7 kW
Potencia gas nominal max.	-	G20, G30: 17,5 kW / G25: 14,6 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x882x930	860x882x1144
Peso	80 kg	108 Kg
PRECIO	2 900,00 €	3 850,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

BAKING ESSENTIALS



FAKIRO TG 425



BAGUETTE GRP 410



BLACK BAKE TG 430



BLACK BAGUETTE TG 435



Aparatos complementarios & Accesorios 600x400



Cámara de Fermentación
Controlado electrónicamente sólo por los hornos *Dynamic*
Capacidad: 12 600x400
Distancia: 75 mm
Voltaje: 230 V~ 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia eléctrica: 2,4 kW
Temperatura máx.: 50 °C
Dimensiones: 862x890x805 WxDxH mm
Peso: 38 Kg

Art.: XL 415 **1.650 €**



Cámara de Fermentación con control manual
Capacidad: 12 600x400
Distancia: 75 mm
Voltaje: 230 V~ 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia eléctrica: 2,4 kW
Temperatura máx.: 70 °C
Dimensiones: 862x890x805 WxDxH mm
Peso: 38 Kg

Art.: XL 413 **1.650 €**



Campana con condensador de vapor
Controlado electrónicamente sólo por los hornos *Dynamic*
Voltaje: 230 V~ 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia eléctrica: 200 W
Diámetro salida humos: 121 mm
Capacidad mínima: 550 m³/h; Capacidad máxima: 750 m³/h
Dimensiones: 860x1028x297 WxDxH mm

Art.: XC 418 **1.490 €**



Kit primera instalación horno individual
El kit incluye conexión escape hídrico y sifón.

Art.: XC 693 **160 €**



Kit ducha

Art.: XC 208 **126 €**



Para modelos: XB 1083/ XL 1003
Capacidad: 16 600x400
Distancia: 80 mm
Dimensiones: 730x555x1790 WxDxH mm
Peso: 25 Kg

Art.: XCB 1001 **1.400 €**

Personalización del carro Capacidad y distancia entre las bandejas pueden realizarse según solicitud específica.
Cantidad mínima: 2 carros - Precio adjunto para carro: **100,00 €**



Armario neutro
Capacidad: 7 600x400
Distancia: 57 mm
Dimensiones: 860x772x676 WxDxH mm
Peso: 25 Kg

Art.: XR 258 **1.520 €**



Stand abierto alto
Dimensiones: 842x665x692 WxDxH mm
Peso: 11 Kg

Art.: XR 168 **410 €**



Kit soportes laterales para stand
Para modelo: XR 168
Capacidad: 7 600x400
Distancia: 60 mm
Peso: 3 Kg

Art.: XR 727 **116 €**



Kit ruedas con cadenas ajuste pared
Para modelos: XL 415/ XL 413/ XR 258/ XR 168
Kit completo de 4 ruedas:
2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno.

Art.: XR 622 **220 €**



Cámara de Fermentación con control manual
Voltaje: 230 V~ 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia eléctrica: 2,4 kW
Temperatura máx.: 70 °C
Dimensiones: 866x950x1879 WxDxH mm
Peso: 100 Kg

Art.: XL 1003 **3.250 €**



Detergente con pistola para lavado manual
Caja de 6 x 2 L
Paleta (44 piezas)
Precio unitario: 92,00 €

Art.: SL 1135A0 **104 €**

Dotación

■ De serie

□ Opcional

– No disponible

Dynamic

Manual

	<i>Dynamic</i>	<i>Manual</i>
MODOS DE COCCIÓN		
Cocción Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C	■	■
Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 48 °C a 260 °C	■	■
Temperatura máxima pre-calentamiento 260 °C	■	■
DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN		
Tecnología AIR.Plus : turbinas con inversión de marcha	■	■
Tecnología AIR.Plus : 2 velocidades de flujos de aire en cámara configurables por el usuario	■	■
CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN		
Tecnología DRY.Plus : eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción	■	■
Tecnología STEAM.Plus : entrada de humedad variable del 20 al 100% configurable desde el control electrónico	■	–
Tecnología STEAM.Plus : entrada manual de humedad	–	■
QUEMADOR ATMOSFERICO CON ALTAS PRESTACIONES		
Tecnología Spido.GAS™ : predisposición para conexión alimentación gas G20 / G25 / G30 / G31 (Sólo para hornos gas)	–	■
Tecnología Spido.GAS™ : intercambiador de calor con tubos difusores rectos con alto rendimiento para una distribución simétrica del calor (Sólo para hornos gas)	–	■
Tecnología Spido.GAS™ : intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución (Sólo para hornos gas)	–	■
FUNCIONALIDADES AUXILIARES		
99 Programas memorizables, cada uno constituido por 3 pasos de cocción y pre-calentamiento	■	–
Tecnología Protek.SAFE™ : máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo (superficies y cristal externo fríos)	■	■
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción configurado	■	■
Funcionamiento constante «INF»	■	■
Visualización del valor nominal de la temperatura de cámara	■	–
Función «COOL» para reducir la temperatura de cámara	■	–
Unidad de temperatura configurable por el usuario en °C o °F	■	–
PUERTA PATENTADA		
Bisagras de puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubrificantes	■	■
Puerta reversible incluso después de la instalación (escluidos lo modelo 16 600x400)	■	■
Posiciones de abertura de la puerta 60°-120°-180°	■	■
DETALLES TÉCNICOS		
Cámara de acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con esquinas redondeadas para la máxima higiene y limpieza	■	■
Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos (para modelo 16 600x400)	–	■
Iluminación cámara de cocción a través de luces halógenas (para modelos 10 600x400 y 6 600x400)	■	■
Perno manija de fibra de carbono de larga duración	■	■
Cristal interior de la puerta móvil para una limpieza fácil	■	■
Soportes de bandejas en lámina plegada en L	■	■
Estructura light weight - heavy duty con uso de materiales innovadores	■	■
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o daños	■	–
Puerta USB y LAN	□	–
Limitador de temperatura de seguridad	■	■

LineMiss Horno eléctrico Manual 600x400 ⚡

ROSSELLA



4 600x400	XFT 193
Distancia entre las bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V~ 1N / 400 V~ 3N
Potencia eléctrica	6,5 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x774x509
Peso	49 kg
Humedad	SI
PRECIO	1495,00 €

Cámara de Fermentación con control manual

Capacidad: 8 600x400
 Distancia: 70 mm
 Voltaje: 230 V - 1N
 Frecuencia: 50/60 Hz
 Potencia eléctrica: 1,2 kW
 Temperatura máx.: 70 °C
 Dimensiones: 800x713x757 WxDxH mm
 Peso: 37 Kg



Art.: XLT 193

1.160 €

LineMicro Horno eléctrico Manual ⚡

DOMENICA



4 600X400	XF 043	4 460x330	XF 023
Distancia entre las bandejas	75 mm	Distancia entre las bandejas	70 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V~ 1N / 400 V~ 3N	Voltaje	230 V~ 1N
Potencia eléctrica	5,3 / 3,2 kW	Potencia eléctrica	3 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x706x472	Dimensiones WxDxH (mm)	600x587x472
Peso	44 kg	Peso	22 kg
PRECIO	1125,00 €	PRECIO	620,00 €

ANNA



Aparatos complementarios & Accesorios 600x400



Campana con condensador de vapor
 (Comandada electrónicamente sólo por los hornos **Top**, **Dynamic** e **Matic**)
 Para modelos: XFT200/ XFT199/ XFT195/ XFT188/ XFT185
 Voltaje: 230 V~ 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
 Potencia eléctrica: 200 W - Diámetro salida humos: 121 mm
 Capacidad mínima: 550 m³/h - Capacidad máxima: 750 m³/h
 Dimensiones: 800x847x261 WxDxH mm

Art.: XC 595

990 €



Stand abierto alto
 Capacidad: 8 600x400
 Distancia: 70 mm
 Dimensiones: 798x599x782 WxDxH mm
 Peso: 13 Kg

PATENTADO

Art.: XR 190

408 €



UNOX.Pure

El sistema de filtración XC215 mejora la calidad del agua reduciendo de manera significativa la dureza de los carbonatos evitando los restos calcáreos en el interior del horno.
 Para modelos: XFT200/ XFT199/ XFT197/ XFT195/ XFT193/ XFT188/ XFT185/ XFT183
(Necesario enlace 3/4-JG8 para conectar el filtro XC215 al horno. Art.: RC1030A2 - Precio: 16,00 €)

Art.: XC 215

290 €



UNOX.Det&Rinse

Para **Rotor.KLEAN™**
 Para modelo: XFT200
 Caja de 2 x 5 L

Art.: DB 1011A0

60 €



Kit completo de instalación para hornos apilados.

Para modelos: XFT199/ XFT197/ XFT195/ XFT190/ XFT193/ XFT188/ XFT185/ XFT180/ XFT183

Art.: XC 646

174 €



LineMiss™ - Hornos eléctricos 600x400 ⚡



4 600x400	XFT 195 (Dynamic)
Distancia entre las bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V~ 1N / 400 V ~ 3N
Potencia eléctrica	6,5 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x774x509
Peso	49 kg
Humedad	SI
PRECIO	1 810,00 €

DOTACIÓN
- Apertura de puerta manual de arriba hacia abajo.

DOTACIÓN COMUN

- **Modos de Cocción:**
 - Convección con temperatura variable de 30 a 260°C.
 - Cocción convección + Humedad con temperatura variable de 90° a 260°C.
- **Tecnología AIR-Plus:** Turbinas con inversión de giro.
- **Tecnología DRY-Plus:** eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción.
- **Tecnología STEAM.Plus:** entrada de humedad variable del 20 al 100% configurable desde el panel de control electrónico.
- **Funcionalidades Auxiliares:**
 - 99 programas memorizables, cada uno constituido por 3 pasos de cocción y pre-calentamiento.
 - Tecnología PROTEK.SAFE: Máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo (superficies y cristal externo frío).
 - Visualización de tiempo necesario para terminar el programa de cocción configurado.
 - Funcionamiento constante "INF".
 - Visualización del valor nominal y real de la temperatura de la cámara.
- **Detalles técnicos:**
 - Cámara de acero inoxidable de alta resistencia con esquinas redondeadas para la máxima higiene y limpieza.
 - Iluminación de cámara de cocción a través de luces halógenas.
 - Interruptor de contacto de puerta.
 - Limitador de temperatura de seguridad .
 - Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o daños.

LineMissTop Horno eléctrico Digital 600x400 ⚡

La mejor solución para panaderías y pastelerías.

Rendimiento y calidad de resultados compatible a un horno de grandes dimensiones.



Con lavado automático

4 600x400	XFT 200 (TOP)
Distancia entre las bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V~ 1N / 400 V ~ 3N
Potencia eléctrica	6,5 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x774x509
Peso	50 kg
Humedad	SI
PRECIO	2 850,00 €

XFT200L: Apertura puerta de izquierda a derecha. Precio adicional: 50,00 €.

DOTACIÓN

- Tecnología AIR-Plus: 2 velocidades de los flujos de aire en la cámara programables por el usuario.
- Sistema de lavado automático Rotor.KLEAN™
- Apertura de la puerta a bandera de derecha a izquierda con cierre magnético y apertura automática al final del ciclo de cocción.
- Guías para bandejas en lámina plegada en forma de L

MÁXIMA
FUNCIONALIDAD

Superficie de vitrocerámica lisa negra



	XP 010 P	XP 010 E
Dimensiones sup. de cocción	Nº 1 250x250 mm	Nº1 250x250 mm
Frecuencia - Voltaje	50/60 Hz - 230 V - IN	50/60 Hz - 230 V - IN
Potencia eléctrica	1,5 kW	1,5 kW
Temperatura máx.	400 °C	300 °C
Dimensiones WxDxH (mm)	331x458x176	331x458x176
PRECIO	550,00 €	680,00 €



	XP 020	XP 020 E
Dimensiones sup. de cocción	Nº 2 250x250 mm	Nº 2 250x250 mm
Frecuencia - Voltaje	50/60 Hz - 230 V - IN	50/60 Hz - 230 V - IN
Potencia eléctrica	2 kW	3 kW
Temperatura máx.	400 °C	300 °C
Dimensiones WxDxH (mm)	619x458x176	619x458x176
PRECIO	900,00 €	1 170,00 €



Superficie de vitrocerámica superior rayada negra



	XP 010 PR	XP 010 ER
Dimensiones sup. de cocción	Nº 1 250x250 mm	Nº 1 250x250 mm
Frecuencia - Voltaje	50/60 Hz - 230 V - IN	50/60 Hz - 230 V - IN
Potencia eléctrica	1,5 kW	1,5 kW
Temperatura máx.	400 °C	300 °C
Dimensiones WxDxH (mm)	331x458x176	331x458x176
PRECIO	560,00 €	690,00 €



	XP 020 R	XP 020 ER
Dimensiones sup. de cocción	Nº 2 250x250 mm	Nº 2 250x250 mm
Frecuencia - Voltaje	50/60 Hz - 230 V - IN	50/60 Hz - 230 V - IN
Potencia eléctrica	2 kW	3 kW
Temperatura máx.	400 °C	300 °C
Dimensiones WxDxH (mm)	619x458x176	619x458x176
PRECIO	910,00 €	1 180,00 €



VITROCERÁMICA. Exija la perfección

La vitrocerámica es el material perfecto para las cocciones por contacto. Resistente a los golpes y a los shocks térmicos, impermeable a olores y sabores, muy fácil de limpiar.

La vitrocerámica, al ser un material denso y no poroso, no absorbe el gusto de los alimentos cocidos y permite cocinar en secuencia diferentes alimentos manteniendo los sabores y los aromas intactos.

Gracias a la característica de antiadherencia de la vitrocerámica las operaciones de limpieza son simples y rápidas, permitiendo eliminar el riesgo de malos olores debido a residuos de alimentos en los planos de cocción.

Además, el movimiento patentado de los planos superiores fue diseñado para mantener los planos superiores paralelos al plano de cocción inferior, a una altura de 7 cm, garantizando una presión homogénea y una distribución uniforme del calor en las superficies de cocción.



400 °C



75 °C



Condiciones de venta

RHOSTELEV S.L. se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que crea necesarias, sin que ello perjudique a las características principales de los productos.

PRECIOS

Los precios que aparecen en nuestra tarifa son P.V.P. y se incrementarán con los impuestos y/o tasas vigentes en el momento de su tramitación. Son recomendados para su venta a cliente final.

PEDIDOS

Deben dirigirse a nuestra oficina, preferente por fax o e-mail para evitar confusiones, no siendo válidos hasta la aceptación del mismo por parte de RHOSTELEV.

Deberán reflejar las referencias de cada producto, indicadas en la tarifa vigente.

Nos reservamos el derecho de rechazar los pedidos de clientes que tengan saldo deudor, impagos anteriores o no dispongan de clasificación con la agencia concertada.

En fabricaciones especiales no se aceptarán cancelaciones una vez se haya empezado a fabricar.

DESCUENTOS Y FORMA DE PAGO

Los descuentos y forma de pago serán los pactados con el representante y con el visto bueno expreso del cliente y de RHOSTELEV. El recambio habitualmente se enviara a contrarrembolso.

GARANTÍA

La legalmente establecida según ley vigente para maquinaria y complementos de USO PROFESIONAL, actualmente un año. Queda excluida de la misma los desperfectos ocasionados por instalación y/o manipulación deficiente. Las indemnizaciones, desplazamientos y mano de obra no están cubiertas por esta garantía.

TRANSPORTE

Embalaje incluido en todos los casos. Los portes serán a cargo de RHOSTELEV en todos aquellos pedidos que superen los 300 € netos por envío.

La mercancía viaja por cuenta y riesgo del cliente y es su obligación comprobar el estado de la misma a su recepción, declinando RHOSTELEV la reclamación a la agencia.

DEVOLUCION DE MERCANCIA

No se admitirán sin la autorización expresa de RHOSTELEV y serán abonadas, si procede, después de comprobar el estado de la mercancía. Los gastos de transporte, embalaje y comprobación son a cargo del cliente.

RESERVA DE DOMINIO

En tanto el importe del precio del producto no haya sido satisfecho por el comprador, RHOSTELEV tendrá el dominio del mismo, considerándose en depósito y no adquiriendo el comprador la propiedad sobre el producto hasta que no haya sido satisfecho aquel.

NOTA LEGAL:

- Todos los precios y datos reflejados en esta tarifa son válidos salvo error tipográfico producido por proceso de diseño o impresión.
- La empresa se reserva el derecho de modificar el precio sin previo aviso por cambio de tarifas vigentes.



La ilusión y el objetivo diario de quienes formamos esta empresa es ofrecer al instalador y distribuidor una amplia gama de **PRODUCTOS Y SERVICIOS DE CALIDAD** que esperamos le sean útil en su actividad y la de sus clientes finales.



ASESORAMIENTO
APOYO TÉCNICO
VISUALIZACIÓN
CONSTRUCCIÓN 3D



AMPLIO STOCK



ZONA FORMACIÓN Y DEMOSTRACIÓN



GARANTIA DE SERVICIO DE RECAMBIOS