BAKERTOP MIND.Maps™
BAKERLUX™

LISTA DE PRECIOS

VÁLIDA DESDE 03-2023

ESPAÑOL

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

Horno combinado

Horno combinado profesional inteligente capaz de gestionar procesos de panadería y pastelería (fresca y congelada) y múltiples procesos de cocción gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, asado, parrilla, fritura, regeneración y regeneración al plato). Gracias a las tecnologías Unox Intensive Cooking e Intelligent Performance y a la gestión automática de los procesos de cocción CHEFUNOX, garantiza resultados perfectos que se pueden repetir incluso sin personal cualificado.

Unox Intelligent Performance

ADAPTIVE.Cooking™:
regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir

CLIMALUX™:
control total de la humedad en la cámara de cocción

SMART.Preheating:
ajusta automáticamente la temperatura y la duración del precalentamiento

AUTO.Soft:
gestiona la salida térmica para hacerla más delicada

SENSE.Klean:
calcula el grado de suciedad del horno y sugiere el ciclo de lavado automático adecuado.

Unox Intensive Cooking

DRY.Maxi™:
extrae rápidamente la humedad de la cámara de cocción.

STEAM.Maxi™:
produce vapor saturado

AIR.Maxi™:
gestiona la inversión de marcha automática y la función pulsada de los ventiladores

PRESSURE.Steam:
Aumenta la saturación de vapor y la temperatura

Data Driven Cooking

Controla y supervisa las condiciones de funcionamiento de sus hornos en tiempo real, crea y comparte nuevas recetas. La inteligencia artificial convierte los datos de consumo en información útil y te permite aumentar tus beneficios diarios

Cocción Manual

- Temperatura: 30 °C – 300 °C
- Hasta 9 pasos de cocción
- CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%.
- Cocción con sonda al corazón y función Delta T
- Sonda al corazón MULTI.Point
- Sonda al corazón SOUS-VIDE (accessorio opcional)

Programas

- 1000+ Programas
- CHEFUNOX: elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente los parámetros
- MULTI.TIME: gestiona hasta 10 procesos de cocción contemporáneamente
- MISE.EN.PLACE: sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados al mismo tiempo
- MIND.Maps™: diseña directamente en la pantalla los procesos de cocción
- READY.BAKE: programas de tiempo infinito preestablecidos listos para usarse

Características técnicas

- ROTOR.Klean™: sistema de lavado automático
- Lavado especial automático detrás del carter
- Cámara de cocción moldeada de acero inoxidable AISI 316 L
- Triple cristal
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta
- Soportes para bandejas con sistema antivuelco
- Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta.
- 6 motores con sistema de ventiladores múltiples con inversión de sentido de marcha y resistencias rectilíneas con alta intensidad de potencia
- Contenedor de detergente DET&Rinse™ integrado
- Conexión Wi-Fi integrada
- WI-Fi-/USB data: descarga/carga de datos HACCP
- WI-Fi-/USB data: descarga/carga de programas

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

Horno combinado 600x400

16 600x400	Eléctrico	Eléctrico	Gas
Modelo de horno	XEBL-16EU-YPRS	XEBL-16EU-DPRS	XEBL-16EU-GPRS
Distancia entre bandejas	81.5 mm	81.5 mm	81 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~	380-415V 3N~ | 220-240V 3~	220-240V 1N~
Potencia eléctrica	38,5 kW	38,5 kW	2,5 kW
Potencia gas nominal máx.	-	-	48 kW
Dimensiones - a x p x a	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm
Peso	292 kg	292 kg	309 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda
Precio	20.000,00 €	20.900,00 €	22.700,00 €

Opcional
Bisagras a la derecha

Producto	Precio adicional
XEBL-16EU-YPLS	300,00 €
XEBL-16EU-DPLS	300,00 €
XEBL-16EU-GPLS	300,00 €

Notas
El carro está incluido con la compra del horno.
Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud - Precio adicional **100,00 €**

Accesorios 600x400

LIEVOX

Fermentadora con control digital integrado.

Capacidad	16 600x400	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	866 x 950 x 1879 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	100 kg	Temperatura máx.	50 °C
Potencia eléctrica	2,4 kW		

Producto	Precio
XEBPL-16EU-D	**4.400,00 €**

LIEVOX

Fermentadora con control manual integrado.

Capacidad	16 600x400	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	882 x 974 x 1891 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	147 kg	Temperatura máx.	50 °C
Potencia eléctrica	2,4 kW		

Producto	Precio
XEBPL-16EU-M	**3.900,00 €**

Conductor salida de gases

Permite que los humos de la combustión sean conducidos al exterior.

Dimensiones - a x p x a	478 x 254 x 150 mm	Diámetro chimenea	150 mm
Peso	4 kg		

Compatible con	Producto	Precio
Hornos de gas	XUC072	**276,00 €**

Accesorios 600x400

Campana Ventless

Campana de condensación de vapor. Elimina parcialmente los vapores y olores de los humos de la cocina. Limpieza automática de los filtros de condensación integrada. Incluye 2 metros de tubo para su correcta instalación.

Dimensiones - a x p x a	892 x 1132 x 240 mm	**Diámetro chimenea**	121 mm
Potencia eléctrica	0,1 kW	**Flujo de aire mín.**	310 m^3/h
Voltaje	230V 1N~	**Flujo máximo de aire**	390 m^3/h
Frecuencia	50/60 Hz		

Compatible con	Producto	Precio
Hornos eléctricos	XEAHL-HCFL	**1.750,00 €**

Filtro de carbón activo

Chasis con filtro de carbón activo. Elimina todos los olores desprendidos por los alimentos durante la cocción.

Dimensiones - a x p x a	413 x 655 x 108 mm	**Peso**	11 kg

Compatible con	Producto	Precio
Campana Ventless	XUC140	**495,00 €**

Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto	Precio
XUC141	**206,00 €**

Bandeja SMART.Drain

Bandeja en material antiadherente con agujero central. Canaliza los líquidos y grasas expulsados de los alimentos durante la cocción al desagüe del horno. Ayuda a mantener limpio el fondo del horno.

Dimensiones - a	20 mm

Producto	Precio
XUC047	**128,00 €**

QUICK.Load

Carro portabandejas en acero AISI 316L resistente a la corrosión.

Capacidad	16 600x400	**Dimensiones -** a x p x a	776 x 615 x 1741 mm
Distancia entre bandejas	81 mm	**Peso**	26 kg

Compatible con	Producto	Precio
XEBL-16EU-* XEBPL-16EU-* (es necesario ajustar la altura de las patas)	XEBTL-16EU	**1.560,00 €**

Personalizaciones

La capacidad y la distancia entre las bandejas se puede personalizar según solicitud. Cantidad mínima: 2 carros.

Precio adicional por unidad de carro personalizado.

Producto	Precio adicional
XEBTL-16EU	**100,00 €**

Accesorios 600x400

BAKE.Rest

Carro para cocciones y enfriamiento de productos fermentados con sistema de antivuelco para las bandejas. Estructura en acero AISI 316L.

Capacidad	5 bandejas (25 panettone)	Dimensiones - a x p x a	776 x 615 x 1725 mm
Distancia entre bandejas	250 mm	Peso	40 kg

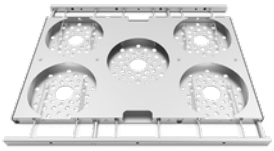
Producto	Precio
XEBTL-05PN	**2.050,00 €**

Personalizaciones

La capacidad y la distancia entre las bandejas se puede personalizar según solicitud. Cantidad mínima: 2 carros.

Precio adicional por unidad de carro personalizado.

Producto	Precio adicional
XEBTL-05PN	**100,00 €**



PANETTONE.Bake

Bandeja en acero inoxidable con sistema de pasadores simétricos para panettones de 1 kg con molde de ø 165-170 mm.

Dimensiones - a	22 mm

Compatible con	Producto	Precio
XEBTL-05PN	TG480	**241,00 €**

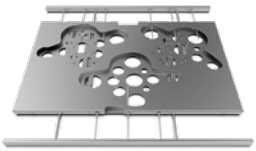
Personalizaciones

La dimensión y la forma de los moldes se puede personalizar bajo solicitud específica. En pedidos superiores a 40 bandejas la personalización es gratuita.

Producto	Precio
TG480	**300,00 €**

Precio adicional por bandeja personalizada.

Producto	Precio adicional
TG480	**20,00 €**



COLOMBA.Bake

Bandeja en acero inoxidable con sistema de pasadores simétricos para colombas de pascua de 750 gr con molde de 295 x 205 mm (l x a).

Dimensiones - a	22 mm

Compatible con	Producto	Precio
XEBTL-05PN	TG485	**241,00 €**

Personalizaciones

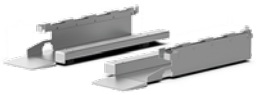
La dimensión y la forma de los moldes se puede personalizar bajo solicitud específica. En pedidos superiores a 40 bandejas la personalización es gratuita.

Producto	Precio
TG485	**300,00 €**

Precio adicional por bandeja personalizada.

Producto	Precio adicional
TG485	**20,00 €**

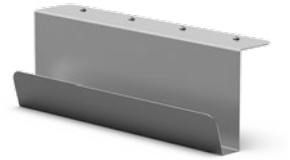
Accesorios 600x400



Rampa entrada carro

Permite compensar pendientes o desniveles del suelo hasta un máximo de 25 mm por metro y colocar el carro de forma correcta y segura en el horno.

Producto	Precio
XUC163	**535,00 €**



Soporte para maneta del carro

Permite reponer de manera segura y cómoda la manilla del carro en el lateral del horno.

Producto	Precio
XUC161	**52,00 €**

Sonda sous vide extrafina

Sonda al corazón monopunto con aguja extrafina para utilizar en bolsas de envasado al vacío.

Producto	Precio
XEC004	**405,00 €**

Ducha manual externa

Permite el lavado manual del horno y el llenado de los contenedores.

Producto	Precio
XHC001	**158,00 €**

PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 7.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

En combinación con los hornos MIND.Maps™ PLUS BIG, se requiere la compra de 2 PURE XHC003.

Producto	Precio
XHC003	**328,00 €**

Es necesaria la compra de

Para la correcta instalación de XHC003 combinado con hornos MIND.Maps™ PLUS BIG es necesario el kit de conexiones Y JG 8 mm.

Producto	Precio
KEL1115	**60,00 €**

REFILL PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración de resina PURE.

Producto	Precio
XHC004	**218,00 €**

Conexión para indicadores externos

Conexión para indicadores acústicos o visuales exteriores para estado/fin cocción o precalentamiento.

Producto	Precio
XEC017	**276,00 €**

Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	Precio
XEC019	**216,00 €**

Accesorios 600x400

Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

Producto	Precio
XEC001	**485,00 €**

Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Compatible con	Producto	Precio
Hornos MIND.Maps™ PLUS producidos antes del 28/02/2020 - ej. X**C-****-*P*	XEC006	**272,00 €**

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Horno combinado

Horno combinado profesional inteligente capaz de gestionar procesos de panadería y pastelería (fresca y congelada) y múltiples procesos de cocción gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, asado, parrilla, fritura, regeneración y regeneración al plato). Gracias a las tecnologías Unox Intensive Cooking e Intelligent Performance y a la gestión automática de los procesos de cocción CHEFUNOX, garantiza resultados perfectos que se pueden repetir incluso sin personal cualificado.

Unox Intelligent Performance

ADAPTIVE.Cooking™:
regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir

CLIMALUX™:
control total de la humedad en la cámara de cocción

SMART.Preheating:
ajusta automáticamente la temperatura y la duración del precalentamiento

AUTO.Soft:
gestiona la salida térmica para hacerla más delicada

SENSE.Klean:
calcula el grado de suciedad del horno y sugiere el ciclo de lavado automático adecuado.

Unox Intensive Cooking

DRY.Maxi™:
extrae rápidamente la humedad de la cámara de cocción.

STEAM.Maxi™:
produce vapor saturado

AIR.Maxi™:
gestiona la inversión de marcha automática y la función pulsada de los ventiladores

PRESSURE.Steam:
Aumenta la saturación de vapor y la temperatura

Data Driven Cooking

Controla y supervisa las condiciones de funcionamiento de sus hornos en tiempo real, crea y comparte nuevas recetas. La inteligencia artificial convierte los datos de consumo en información útil y te permite aumentar tus beneficios diarios

Cocción Manual

- Temperatura: 30 °C – 260 °C
- Hasta 9 pasos de cocción
- CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%.
- Cocción con sonda al corazón y función Delta T
- Sonda al corazón MULTI.Point
- Sonda al corazón SOUS-VIDE (accessorio opcional)

Programas

- 1000+ Programas
- CHEFUNOX: elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente los parámetros
- MULTI.TIME: gestiona hasta 10 procesos de cocción contemporáneamente
- MISE.EN.PLACE: sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados al mismo tiempo
- MIND.Maps™: diseña directamente en la pantalla los procesos de cocción
- READY.BAKE: programas de tiempo infinito preestablecidos listos para usarse

Características técnicas

- ROTOR.Klean™: sistema de lavado automático
- Lavado especial automático detrás del carter
- Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados
- Triple cristal
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta
- Soportes para bandejas con sistema antivuelco
- Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta.
- Sistema de ventiladores múltiples de 4 velocidades y elementos de calor de alto rendimiento
- Contenedor de detergente DET&Rinse™ integrado
- Conexión Wi-Fi integrada
- WI-Fi-/USB data: descarga/carga de datos HACCP
- WI-Fi-/USB data: descarga/carga de programas

Horno combinado 600x400

10 600x400	Eléctrico	Gas
Modelo de horno	XEBC-10EU-EPRM	XEBC-10EU-GPRM
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ | *220-240V 3~	220-240V 1N~
Potencia eléctrica	21,3 kW	1,4 kW
Potencia gas nominal máx.	-	25 kW
Dimensiones - a x p x a	860 x 967 x 1162 mm	860 x 967 x 1162 mm
Peso	148 kg	163 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda
Precio	11.400,00 €	12.000,00 €

Opcional
Bisagras a la derecha

Producto	Precio adicional
XEBC-10EU-EPLM	300,00 €
XEBC-10EU-GPLM	300,00 €

Kit conexión eléctrica

Compatible con	Voltaje	Producto	Precio
*Hornos eléctricos	220-240V 3~	XUC128	28,00 €

6 600x400	Eléctrico	Gas
Modelo de horno	XEBC-06EU-EPRM	XEBC-06EU-GPRM
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | *220-240V 1~	220-240V 1N~
Potencia eléctrica	14 kW	1 kW
Potencia gas nominal máx.	-	19 kW
Dimensiones - a x p x a	860 x 967 x 842 mm	860 x 967 x 842 mm
Peso	112 kg	126 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda
Precio	8.000,00 €	8.700,00 €

Opcional
Bisagras a la derecha

Producto	Precio adicional
XEBC-06EU-EPLM	300,00 €
XEBC-06EU-GPLM	300,00 €

Kit conexión eléctrica

Compatible con	Voltaje	Producto	Precio
*Hornos eléctricos	220-240V 1~	XUC129	28,00 €

Notas

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud - Precio adicional **200,00 €**

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Horno combinado 600x400

4 600x400

Eléctrico

Modelo de horno	XEBC-04EU-EPRM
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | *220-240V 1~
Potencia eléctrica	10,6 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	860 x 967 x 675 mm
Peso	95 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Precio	5.700,00 €

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto	Precio adicional
XEBC-04EU-EPLM	300,00 €

Kit conexión eléctrica

Compatible con	Voltaje	Producto	Precio
*Hornos eléctricos	220-240V 1~	XUC129	28,00 €

Notas

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud - Precio adicional **200,00 €**

Accesorios 600x400

Kit primera instalación horno + detergente

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno y una botella de detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro) UN 1814, 8, II - ADR cantidad limitada.

Obligatorio	Producto	Precio
para la correcta instalación de un solo horno.	XUC001-DR	**202,00 €**

Kit primera instalación

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno.

Obligatorio	Producto	Precio
para la correcta instalación de un solo horno.	XUC001	**202,00 €**

Kit superposición hornos eléctricos + detergente

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos y dos botellas de detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro cada una) UN 1814, 8, II - ADR cantidad limitada.

Obligatorio	Producto	Precio
para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.	XEAQC-00E2-E-DR	**425,00 €**

Kit superposición hornos eléctricos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos.

Obligatorio	Producto	Precio
para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.	XEAQC-00E2-E	**425,00 €**

Kit superposición hornos de gas

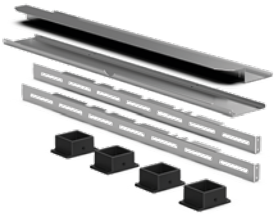
Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos.

Obligatorio	Producto	Precio
para apilar XEBC-06EU-GP*M (inferior) + XEBC-06EU-*	XEAQC-00E2-G	**425,00 €**

Soporte tanque detergente

Obligatorio para colocar el tanque DET&Rinse™ en columnas con horno DECKTOP o armario intermedio sin puertas.

	Producto	Precio
	XUC060	**208,00 €**



Kit superposición HORNO, DECKTOP & LIEVOX

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de BAKERTOP, DECKTOP e LIEVOX.

	Producto	Precio
para superponer DECKTOP + HORNO XEBDC-01EU-D + XEBC-*	XUC061	**525,00 €**
para superponer LIEVOX + DECKTOP XEBPC-* + XEBDC-01EU-* XEBDC-01EU-D + XEBDC-01EU-D	XUC062	**525,00 €**
para superponer DECKTOP + DECKTOP XEBDC-02EU-D + XEBDC-02EU-D	XUC063	**525,00 €**

Accesorios 600x400

LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	12 600x400	Potencia eléctrica	2,3 kW
Distancia entre bandejas	75 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 978 x 798 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	40 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
XEBPC-12EU-B	**2.200,00 €**

LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	8 600x400	Potencia eléctrica	2,3 kW
Distancia entre bandejas	75 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 978 x 658 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	35 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
XEBPC-08EU-B	**2.100,00 €**

DECKTOP

Horno estático controlado desde el panel del horno.

Capacidad	1 600x400	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 880 x 400 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	62 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	2,7 kW		

Producto	Precio
XEBDC-01EU-C	**2.800,00 €**

DECKTOP

Horno estático con control digital integrado.

Capacidad	1 600x400	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 880 x 400 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	62 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	2,7 kW		

Producto	Precio
XEBDC-01EU-D	**3.350,00 €**

DECKTOP

Horno estático controlado desde el panel del horno.

Capacidad	2 600x400	Voltaje	400V 3N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 1150 x 400 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	82 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	5,7 kW		

Producto	Precio
XEBDC-02EU-C	**3.100,00 €**

Accesorios 600x400

DECKTOP

Horno estático con control digital integrado.

Capacidad	2 600x400	Voltaje	400V 3N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 1160 x 400 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	78 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	5,7 kW		

Producto	Precio
XEBDC-02EU-D	**3.700,00 €**

Campana Ventless

Campana de condensación de vapor. Elimina parcialmente los vapores y olores de los humos de la cocina. Limpieza automática de los filtros de condensación integrada.

Dimensiones - a x p x a	860 x 1145 x 240 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	25 kg	Diámetro chimenea	121 mm
Potencia eléctrica	0,1 kW	Flujo de aire mín.	310 m^3/h
Voltaje	230V 1N~	Flujo máximo de aire	390 m^3/h

Compatible con	Producto	Precio
Hornos eléctricos	XEBHC-HCEU	**1.830,00 €**

Filtro de carbón activo

Chasis con filtro de carbón activo. Elimina todos los olores desprendidos por los alimentos durante la cocción.

Dimensiones - a x p x a	413 x 655 x 108 mm	Peso	11 kg

Compatible con	Producto	Precio
Campana Ventless	XUC140	**495,00 €**

Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto	Precio
XUC141	**206,00 €**

Campana Waterless

Condensa los vapores producidos durante la cocción sin necesidad de utilizar agua. Sólo puede instalarse en un único horno.

Dimensiones - a x p x a	860 x 1000 x 217 mm	Voltaje	230V 1N~
Peso	20 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0,13 kW		

Compatible con	Producto	Precio
Hornos eléctricos	XEBHC-ACEU	**1.830,00 €**

Conductor salida de gases

Permite que los humos de la combustión sean conducidos al exterior.

Dimensiones - a x p x a	478 x 254 x 150 mm	Diámetro chimenea	150 mm
Peso	3.5 kg		

Compatible con	Producto	Precio
Hornos de gas	XUC070	**144,00 €**

Accesorios 600x400

Armario intermedio sin puertas

Soporte multifuncional cerrado para almacenar las bandejas con seguridad.

Capacidad	3 600x400	Peso	20 kg
Dimensiones - a x p x a	860 x 817 x 309 mm		

Producto	Precio
XEBIC-03EU	**735,00 €**

Armario neutro

Cuenta con un compartimento portabandejas y un espacio libre para el almacenamiento de material.

Capacidad	8 600x400	Dimensiones - a x p x a	860 x 860 x 720 mm
Distancia entre bandejas	57 mm	Peso	35 kg

Producto	Precio
XWAEC-08EF	**1.080,00 €**

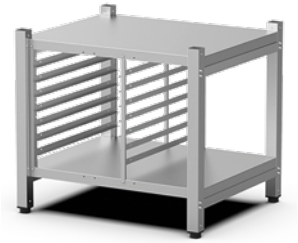
Stand ultra alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Recomendado para XEBC-04EU-*

Capacidad	7 600x400	Dimensiones - a x p x a	842 x 804 x 888 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	35 kg

Producto	Precio
XWARC-07EF-UH	**830,00 €**



Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	7 600x400	Dimensiones - a x p x a	842 x 713 x 752 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	33 kg

Producto	Precio
XWARC-07EF-H	**770,00 €**

Stand medio

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar o para superponer los hornos en columna.

Dimensiones - a x p x a	842 x 713 x 462 mm	Peso	9 kg

Producto	Precio
XWARC-00EF-M	**490,00 €**

Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	842 x 713 x 305 mm	Peso	5.5 kg

Producto	Precio
XWARC-00EF-L	**455,00 €**

Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	842 x 713 x 113 mm	Peso	4 kg

Obligatorio

para la correcta colocación del horno.

Producto	Precio
XWARC-00EF-F	**386,00 €**

Accesorios 600x400

Soportes laterales para stand

Soportes laterales 7 bandejas.

Capacidad	7 600x400	Peso	3 kg
Distancia entre bandejas	60 mm		

Compatible con	Producto	Precio
XWARC-07EF-* XWARC-00EF-UH XWARC-00EF-H	XWALC-07EF-H	**148,00 €**

Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a	110 mm

Compatible con	Producto	Precio
XWAEC-* XWARC-*	XUC012	**268,00 €**

Soportes laterales GN1/1 para hornos

Permite utilizar bandejas GN1/1 en lugar de 600x400.

	Producto	Precio
Soporte 4 bandejas para horno XEBC-04EU-*	XUC050	**230,00 €**
Soporte 6 bandejas para horno XEBC-06EU-*	XUC051	**244,00 €**
Soporte 10 bandejas para horno XEBC-10EU-*	XUC052	**244,00 €**

Soportes laterales dobles GN1/1 + 600x400 para hornos

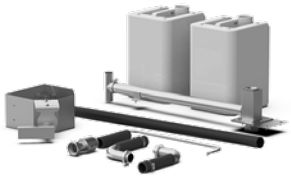
Permite utilizar tanto bandejas GN1/1 como 600x400.

	Producto	Precio
Soporte 4 bandejas para horno XEBC-04EU-*	XUC055	**150,00 €**
Soporte 6 bandejas para horno XEBC-06EU-*	XUC054	**186,00 €**
Soporte 10 bandejas para horno XEBC-10EU-*	XUC057	**320,00 €**

STEAM.Boost

Permite al horno producir, en caso de que sea necesario, el 50% del vapor durante los primeros minutos del proceso de cocción.

	Producto	Precio
Para horno XEBC-04EU-EP*M	XUC080	**272,00 €**
Para horno XEBC-06EU-EP*M	XUC081	**405,00 €**
Para horno XEBC-10EU-EP*M	XUC082	**520,00 €**



SMART.Drain

Válvula con dos canales para transportar las grasas y los líquidos de cocción a un depósito de recogida o al desagüe. La posición de la válvula se monitoriza a través del horno.

Compatible con	Producto	Precio
XWARC-00EF-L-PO XWBYC-00EF-L-PO XWAEC-* XWARC-07*-H	XUC020	**605,00 €**

SMART.Drain stand bajo

Stand bajo para la solución DOUBLE STACK. Permite utilizar SMART.Drain (solo para el horno inferior) en una columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	852 x 713 x 305 mm

Es necesaria la compra de	Producto	Precio
XWBYC-00EF-L-PO XUC020	XWARC-00EF-L-PO	**385,00 €**

Accesorios 600x400

Carro SMART.Drain

Carro con recipiente recoge grasas para la solución DOUBLE STACK. Permite utilizar SMART.Drain (solo para el horno inferior) en una columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	629 x 708 x 106 mm	**Peso**	12 kg

Es necesaria la compra de	Producto	Precio
XWARC-00EF-L-PO XUC020	XWBYC-00EF-L-PO	**920,00 €**

Bandeja SMART.Drain

Bandeja en material antiadherente con agujero central. Canaliza los líquidos y grasas expulsados de los alimentos durante la cocción al desagüe del horno. Ayuda a mantener limpio el fondo del horno.

Dimensiones - a	20 mm

Producto	Precio
XUC047	**128,00 €**

QUICK.Load 4 +10

Armario móvil sin puertas dotado de rack portabandejas para hornear, sacar del horno y transportar fácilmente 14 bandejas de comida.

Capacidad	14 600x400	**Peso**	50 kg
Dimensiones - a x p x a	765 x 539 x 1919 mm		

Compatible con	Producto	Precio
Columna hornos (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.	XWBYC-14EU	**3.300,00 €**

QUICK.Load 4+10 con puertas

Armario móvil con puertas dotado de rack portabandejas para hornear, sacar del horno y transportar fácilmente 14 bandejas de comida.

Capacidad	14 600x400	**Peso**	75 kg
Dimensiones - a x p x a	765 x 539 x 1971 mm		

Compatible con	Producto	Precio
Columna hornos (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.	XWBYC-14EU-D	**4.040,00 €**

QUICK.Load 6 +6

Armario móvil sin puertas dotado de rack portabandejas para hornear, sacar del horno y transportar fácilmente 12 bandejas de comida.

Capacidad	12 600x400	**Peso**	50 kg
Dimensiones - a x p x a	765 x 539 x 1959 mm		

Compatible con	Producto	Precio
Columna hornos (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.	XWBYC-12EU	**3.300,00 €**

Accesorios 600x400

QUICK.Load 6+6 con puertas

Armario móvil con puertas dotado de rack portabandejas para hornear, sacar del horno y transportar fácilmente 12 bandejas de comida.

Capacidad	12 600x400	Peso	75 kg
Dimensiones - a x p x a	765 x 539 x 1959 mm		

Compatible con	Producto	Precio
Columna hornos (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.	XWBYC-12EU-D	**4.040,00 €**

Rack portabandejas

Permite la carga y extracción rápida de las bandejas, reduciendo los tiempos de apertura de la puerta.

Capacidad	10 600x400	Dimensiones - a x p x a	668 x 431 x 862 mm
Distancia entre bandejas	80 mm	Peso	9 kg

Compatible con	Es necesaria la compra de	Producto	Precio
XEBC-10EU-*	XWBYC-00EU	XWBBC-10EU	**990,00 €**

Carro para rack portabandejas

Permite el movimiento del rack portabandejas y el correcto acoplamiento con el horno.

Dimensiones - a x p x a	695 x 786 x 961 mm	Peso	13 kg

Compatible con	Producto	Precio
XWBBC-10EU	XWBYC-00EU	**1.160,00 €**

Kit enganche carro - armario

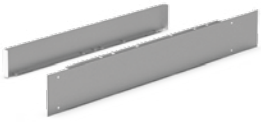
Permite el enganche seguro del carro a un armario neutro.

Producto	Precio
XWBYC-CKEU	**134,00 €**

Kit enganche carro - stand

Permite el enganche seguro del carro al stand alto.

Producto	Precio
XWBYC-CREU	**272,00 €**



Pantalla anticalor lateral

Se puede colocar a ambos lados del horno. Permite reducir la distancia mínima entre el horno y fuentes de calor (freidoras, fogones, etc.).

Dimensiones - a x p x a	15 x 816 x 99 mm	Peso	3 kg

Producto	Precio
XUC041	**128,00 €**

Válvula de refrigeración descarga

Mantiene la temperatura de los líquidos del desagüe siempre por debajo de 80 °C.

Producto	Precio
XHC005	**156,00 €**

Accesorios 600x400

Sonda sous vide extrafina

Sonda al corazón monopunto con aguja extrafina para utilizar en bolsas de envasado al vacío.

Producto	Precio
XEC004	**405,00 €**

Apertura puerta de seguridad en dos etapas

La primera etapa permite la salida lenta del vapor de la cámara de cocción, protegiendo de posibles lesiones debidas a la liberación rápida de grandes cantidades de vapor.

Producto	Precio
XUC112	**32,00 €**

Ducha manual externa

Permite el lavado manual del horno y el llenado de los contenedores.

Producto	Precio
XHC001	**158,00 €**

PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 7.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Producto	Precio
XHC003	**328,00 €**

REFILL PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración de resina PURE.

Producto	Precio
XHC004	**218,00 €**

PURE-RO

Sistema de filtración de agua con ósmosis inversa que garantiza la desmineralización completa de todo tipo de agua.

Producto	Precio
XHC002	**1.440,00 €**

Cartucho PURE-RO

Cartucho de recambio para el sistema de filtración PURE-RO.

Producto	Precio
XHC006	**268,00 €**

Conexión para indicadores externos

Conexión para indicadores acústicos o visuales exteriores para estado/fin cocción o precalentamiento.

Producto	Precio
XEC017	**276,00 €**

Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	Precio
XEC019	**216,00 €**

Accesorios 600x400

Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

Producto	Precio
XEC001	**485,00 €**

Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Compatible con	Producto	Precio
Hornos MIND.Maps™ PLUS producidos antes del 28/02/2020 - ej. X**C-****-*P*	XEC006	**272,00 €**

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG

Horno combinado

Horno combinado profesional capaz de gestionar múltiples procesos de cocción de panadería y pastelería (fresca y congelada) y procesos gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, dorado, asado, fritura, regeneración y regeneración al plato). Gracias a las tecnologías Unox Intensive Cooking garantiza resultados perfectos en cada horneado.

Unox Intensive Cooking

DRY.Maxi™:
extrae rápidamente la humedad de la cámara de cocción.

STEAM.Maxi™:
produce vapor saturado

AIR.Maxi™:
gestiona la inversión de marcha automática y la función pulsada de los ventiladores

CLIMALUX™:
control total de la humedad en la cámara de cocción

Data Driven Cooking

Controla y supervisa las condiciones de funcionamiento de sus hornos en tiempo real, crea y comparte nuevas recetas. La inteligencia artificial convierte los datos de consumo en información útil y te permite aumentar tus beneficios diarios

Cocción Manual

- Temperatura: 30 °C – 260 °C
- Hasta 9 pasos de cocción
- CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%.
- Cocción con sonda al corazón y función Delta T

Programas

- 1000+ Programas
- MIND.Maps™: diseña directamente en la pantalla los procesos de cocción

Características técnicas

- ROTOR.Klean™: sistema de lavado automático
- Cámara de cocción moldeada de acero inoxidable AISI 316 L
- Triple cristal
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta
- Soportes para bandejas con sistema antivuelco
- Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta.
- Sistema de ventiladores múltiples de 4 velocidades y elementos de calor de alto rendimiento
- Contenedor de detergente DET&Rinse™ integrado
- WI-Fi-/USB data: descarga/carga de datos HACCP
- WI-Fi-/USB data: descarga/carga de programas

Horno combinado 600x400

16 600x400	Eléctrico
Modelo de horno	XEBL-16EU-E1RS
Distancia entre bandejas	81.5 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ | 220-240V 3~
Potencia eléctrica	35,5 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	892 x 925 x 1875 mm
Peso	262 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Precio	14.500,00 €

Opcional

	Producto	Precio adicional
Bisagras a la derecha	XEBL-16EU-E1LS	300,00 €

Notas
El carro está incluido con la compra del horno.
Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud - Precio adicional **100,00 €**

Accesorios 600x400

LIEVOX

Fermentadora con control digital integrado.

Capacidad	16 600x400	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	866 x 950 x 1879 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	100 kg	Temperatura máx.	50 °C
Potencia eléctrica	2,4 kW		

Producto	Precio
XEBPL-16EU-D	**4.400,00 €**

LIEVOX

Fermentadora con control manual integrado.

Capacidad	16 600x400	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	882 x 974 x 1891 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	147 kg	Temperatura máx.	50 °C
Potencia eléctrica	2,4 kW		

Producto	Precio
XEBPL-16EU-M	**3.900,00 €**

Bandeja SMART.Drain

Bandeja en material antiadherente con agujero central. Canaliza los líquidos y grasas expulsados de los alimentos durante la cocción al desagüe del horno. Ayuda a mantener limpio el fondo del horno.

Dimensiones - a	20 mm

Producto	Precio
XUC047	**128,00 €**

Accesorios 600x400

Campana Ventless

Campana de condensación de vapor. Elimina parcialmente los vapores y olores de los humos de la cocina. Limpieza automática de los filtros de condensación integrada. Incluye 2 metros de tubo para su correcta instalación.

Dimensiones - a x p x a	892 x 1132 x 240 mm	**Diámetro chimenea**	121 mm
Potencia eléctrica	0,1 kW	**Flujo de aire mín.**	310 m^3/h
Voltaje	230V 1N~	**Flujo máximo de aire**	390 m^3/h
Frecuencia	50/60 Hz		

Compatible con	Producto	Precio
Hornos eléctricos	XEAHL-HCFL	**1.750,00 €**

Filtro de carbón activo

Chasis con filtro de carbón activo. Elimina todos los olores desprendidos por los alimentos durante la cocción.

Dimensiones - a x p x a	413 x 655 x 108 mm	**Peso**	11 kg

Compatible con	Producto	Precio
Campana Ventless	XUC140	**495,00 €**

Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto	Precio
XUC141	**206,00 €**

QUICK.Load

Carro portabandejas en acero AISI 316L resistente a la corrosión.

Capacidad	16 600x400	**Dimensiones -** a x p x a	776 x 615 x 1741 mm
Distancia entre bandejas	81 mm	**Peso**	26 kg

Compatible con	Producto	Precio
XEBL-16EU-* XEBPL-16EU-* (es necesario ajustar la altura de las patas)	XEBTL-16EU	**1.560,00 €**

Personalizaciones

La capacidad y la distancia entre las bandejas se puede personalizar según solicitud. Cantidad mínima: 2 carros.

Precio adicional por unidad de carro personalizado.

Producto	Precio adicional
XEBTL-16EU	**100,00 €**

Accesorios 600x400

BAKE.Rest

Carro para cocciones y enfriamiento de productos fermentados con sistema de antivuelco para las bandejas. Estructura en acero AISI 316L.

Capacidad	5 bandejas (25 panettone)	Dimensiones - a x p x a	776 x 615 x 1725 mm
Distancia entre bandejas	250 mm	Peso	40 kg

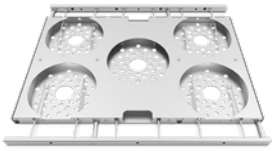
Producto	Precio
XEBTL-05PN	**2.050,00 €**

Personalizaciones

La capacidad y la distancia entre las bandejas se puede personalizar según solicitud. Cantidad mínima: 2 carros.

Precio adicional por unidad de carro personalizado.

Producto	Precio adicional
XEBTL-05PN	**100,00 €**



PANETTONE.Bake

Bandeja en acero inoxidable con sistema de pasadores simétricos para panettones de 1 kg con molde de ø 165-170 mm.

Dimensiones - a	22 mm

Compatible con	Producto	Precio
XEBTL-05PN	TG480	**241,00 €**

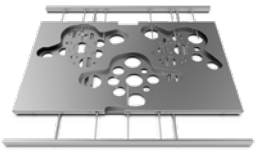
Personalizaciones

La dimensión y la forma de los moldes se puede personalizar bajo solicitud específica. En pedidos superiores a 40 bandejas la personalización es gratuita.

Producto	Precio
TG480	**300,00 €**

Precio adicional por bandeja personalizada.

Producto	Precio adicional
TG480	**20,00 €**



COLOMBA.Bake

Bandeja en acero inoxidable con sistema de pasadores simétricos para colombas de pascua de 750 gr con molde de 295 x 205 mm (l x a).

Dimensiones - a	22 mm

Compatible con	Producto	Precio
XEBTL-05PN	TG485	**241,00 €**

Personalizaciones

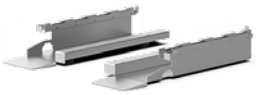
La dimensión y la forma de los moldes se puede personalizar bajo solicitud específica. En pedidos superiores a 40 bandejas la personalización es gratuita.

Producto	Precio
TG485	**300,00 €**

Precio adicional por bandeja personalizada.

Producto	Precio adicional
TG485	**20,00 €**

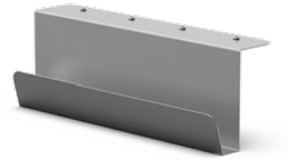
Accesorios 600x400



Rampa entrada carro

Permite compensar pendientes o desniveles del suelo hasta un máximo de 25 mm por metro y colocar el carro de forma correcta y segura en el horno.

Producto	Precio
XUC163	**535,00 €**



Soporte para maneta del carro

Permite reponer de manera segura y cómoda la manilla del carro en el lateral del horno.

Producto	Precio
XUC161	**52,00 €**

Sonda sous vide extrafina

Sonda al corazón monopunto con aguja extrafina para utilizar en bolsas de envasado al vacío.

Producto	Precio
XEC004	**405,00 €**

Ducha manual externa

Permite el lavado manual del horno y el llenado de los contenedores.

Producto	Precio
XHC001	**158,00 €**

PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 7.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Producto	Precio
XHC003	**328,00 €**

REFILL PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración de resina PURE.

Producto	Precio
XHC004	**218,00 €**

Conexión para indicadores externos

Conexión para indicadores acústicos o visuales exteriores para estado/fin cocción o precalentamiento.

Producto	Precio
XEC017	**276,00 €**

Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	Precio
XEC019	**216,00 €**

Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Obligatorio

Para la activación de la garantía LONG.Life4.

Producto	Precio
XEC016	**625,00 €**

Accesorios 600x400

Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

	Producto	Precio
Obligatorio Para la activación de la garantía LONG.Life4.	XEC001	**485,00 €**

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Horno combinado

Horno combinado profesional capaz de gestionar múltiples procesos de cocción de panadería y pastelería (fresca y congelada) y procesos gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, dorado, asado, fritura, regeneración y regeneración al plato). Gracias a las tecnologías Unox Intensive Cooking garantiza resultados perfectos en cada horneado.

Unox Intensive Cooking

DRY.Maxi™:
extrae rápidamente la humedad de la cámara de cocción.

STEAM.Maxi™:
produce vapor saturado

AIR.Maxi™:
gestiona la inversión de marcha automática y la función pulsada de los ventiladores

CLIMALUX™:
control total de la humedad en la cámara de cocción

Data Driven Cooking

Controla y supervisa las condiciones de funcionamiento de sus hornos en tiempo real, crea y comparte nuevas recetas. La inteligencia artificial convierte los datos de consumo en información útil y te permite aumentar tus beneficios diarios

Cocción Manual

- Temperatura: 30 °C – 260 °C
- Hasta 9 pasos de cocción
- CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%.
- Cocción con sonda al corazón y función Delta T

Programas

- 1000+ Programas
- MIND.Maps™: diseña directamente en la pantalla los procesos de cocción

Características técnicas

- ROTOR.Klean™: sistema de lavado automático
- Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados
- Doble cristal
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta
- Soportes para bandejas con sistema antivuelco
- Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta.
- Sistema de ventiladores múltiples de 4 velocidades y elementos de calor de alto rendimiento
- Contenedor de detergente DET&Rinse™ integrado
- WI-Fi-/USB data: descarga/carga de datos HACCP
- WI-Fi-/USB data: descarga/carga de programas

Horno combinado 600x400

10 600x400

Eléctrico

Modelo de horno	XEBC-10EU-E1RM
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ | *220-240V 3~
Potencia eléctrica	14,9 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	860 x 967 x 1162 mm
Peso	136 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Precio	8.500,00 €

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto	Precio adicional
XEBC-10EU-E1LM	300,00 €

Kit conexión eléctrica

Compatible con	Voltaje	Producto	Precio
*Hornos eléctricos	220-240V 3~	XUC128	28,00 €

6 600x400

Eléctrico

Modelo de horno	XEBC-06EU-E1RM
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | *220-240V 1~
Potencia eléctrica	10,1 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	860 x 967 x 842 mm
Peso	103 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Precio	5.850,00 €

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto	Precio adicional
XEBC-06EU-E1LM	300,00 €

Kit conexión eléctrica

Compatible con	Voltaje	Producto	Precio
*Hornos eléctricos	220-240V 1~	XUC129	28,00 €

Notas

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud - Precio adicional **200,00 €**

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Horno combinado 600x400

4 600x400	Eléctrico
Modelo de horno	XEBC-04EU-E1RM
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1N~
Potencia eléctrica	7,4 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	860 x 967 x 675 mm
Peso	90 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Precio	4.700,00 €

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto	Precio adicional
XEBC-04EU-E1LM	300,00 €

Notas

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud - Precio adicional **200,00 €**

Accesorios 600x400

Kit primera instalación horno + detergente

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno y una botella de detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro) UN 1814, 8, II - ADR cantidad limitada.

Obligatorio	Producto	Precio
para la correcta instalación de un solo horno.	XUC001-DR	**202,00 €**

Kit primera instalación

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno.

Obligatorio	Producto	Precio
para la correcta instalación de un solo horno.	XUC001	**202,00 €**

Kit superposición hornos eléctricos + detergente

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos y dos botellas de detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro cada una) UN 1814, 8, II - ADR cantidad limitada.

Obligatorio	Producto	Precio
para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.	XEAQC-00E2-E-DR	**425,00 €**

Kit superposición hornos eléctricos

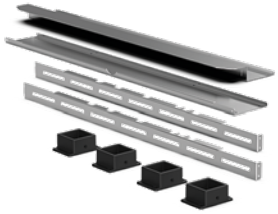
Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos.

Obligatorio	Producto	Precio
para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.	XEAQC-00E2-E	**425,00 €**

Soporte tanque detergente

Obligatorio para colocar el tanque DET&Rinse™ en columnas con horno DECKTOP o armario intermedio sin puertas.

	Producto	Precio
	XUC060	**208,00 €**



Kit superposición HORNO, DECKTOP & LIEVOX

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de BAKERTOP, DECKTOP e LIEVOX.

	Producto	Precio
para superponer DECKTOP + HORNO XEBDC-01EU-D + XEBC-*	XUC061	**525,00 €**
para superponer LIEVOX + DECKTOP XEBPC-* + XEBDC-01EU-* XEBDC-01EU-D + XEBDC-01EU-D	XUC062	**525,00 €**
para superponer DECKTOP + DECKTOP XEBDC-02EU-D + XEBDC-02EU-D	XUC063	**525,00 €**

Accesorios 600x400

LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	12 600x400	Potencia eléctrica	2,3 kW
Distancia entre bandejas	75 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 978 x 798 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	40 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
XEBPC-12EU-B	**2.200,00 €**

LIEVOX

Fermentadora con generador de vapor para gestionar de modo preciso el proceso de fermentación.

Capacidad	8 600x400	Potencia eléctrica	2,3 kW
Distancia entre bandejas	75 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 978 x 658 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	35 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
XEBPC-08EU-B	**2.100,00 €**

DECKTOP

Horno estático controlado desde el panel del horno.

Capacidad	1 600x400	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 880 x 400 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	62 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	2,7 kW		

Producto	Precio
XEBDC-01EU-C	**2.800,00 €**

DECKTOP

Horno estático con control digital integrado.

Capacidad	1 600x400	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 880 x 400 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	62 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	2,7 kW		

Producto	Precio
XEBDC-01EU-D	**3.350,00 €**

DECKTOP

Horno estático controlado desde el panel del horno.

Capacidad	2 600x400	Voltaje	400V 3N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 1150 x 400 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	82 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	5,7 kW		

Producto	Precio
XEBDC-02EU-C	**3.100,00 €**

Accesorios 600x400

DECKTOP

Horno estático con control digital integrado.

Capacidad	2 600x400	Voltaje	400V 3N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 1160 x 400 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	78 kg	Temperatura máx.	290 °C
Potencia eléctrica	5,7 kW		

Producto	Precio
XEBDC-02EU-D	**3.700,00 €**

Campana Ventless

Campana de condensación de vapor. Elimina parcialmente los vapores y olores de los humos de la cocina. Limpieza automática de los filtros de condensación integrada.

Dimensiones - a x p x a	860 x 1145 x 240 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	25 kg	Diámetro chimenea	121 mm
Potencia eléctrica	0,1 kW	Flujo de aire mín.	310 m^3/h
Voltaje	230V 1N~	Flujo máximo de aire	390 m^3/h

Compatible con	Producto	Precio
Hornos eléctricos	XEBHC-HCEU	**1.830,00 €**

Filtro de carbón activo

Chasis con filtro de carbón activo. Elimina todos los olores desprendidos por los alimentos durante la cocción.

Dimensiones - a x p x a	413 x 655 x 108 mm	Peso	11 kg

Compatible con	Producto	Precio
Campana Ventless	XUC140	**495,00 €**

Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto	Precio
XUC141	**206,00 €**

Campana Waterless

Condensa los vapores producidos durante la cocción sin necesidad de utilizar agua. Sólo puede instalarse en un único horno.

Dimensiones - a x p x a	860 x 1000 x 217 mm	Voltaje	230V 1N~
Peso	20 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0,13 kW		

Compatible con	Producto	Precio
Hornos eléctricos	XEBHC-ACEU	**1.830,00 €**

Armario intermedio sin puertas

Soporte multifuncional cerrado para almacenar las bandejas con seguridad.

Capacidad	3 600x400	Peso	20 kg
Dimensiones - a x p x a	860 x 817 x 309 mm		

Producto	Precio
XEBIC-03EU	**735,00 €**

Accesorios 600x400

Armario neutro

Cuenta con un compartimento portabandejas y un espacio libre para el almacenamiento de material.

Capacidad	8 600x400	Dimensiones - a x p x a	860 x 860 x 720 mm
Distancia entre bandejas	57 mm	Peso	35 kg

Producto	Precio
XWAEC-08EF	**1.080,00 €**

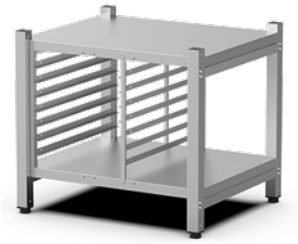
Stand ultra alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Recomendado para XEBC-04EU-*

Capacidad	7 600x400	Dimensiones - a x p x a	842 x 804 x 888 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	35 kg

Producto	Precio
XWARC-07EF-UH	**830,00 €**



Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	7 600x400	Dimensiones - a x p x a	842 x 713 x 752 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	33 kg

Producto	Precio
XWARC-07EF-H	**770,00 €**

Stand medio

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar o para superponer los hornos en columna.

Dimensiones - a x p x a	842 x 713 x 462 mm	Peso	9 kg

Producto	Precio
XWARC-00EF-M	**490,00 €**

Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	842 x 713 x 305 mm	Peso	5.5 kg

Producto	Precio
XWARC-00EF-L	**455,00 €**

Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	842 x 713 x 113 mm	Peso	4 kg

	Producto	Precio
Obligatorio para la correcta colocación del horno.	XWARC-00EF-F	**386,00 €**

Soportes laterales para stand

Soportes laterales 7 bandejas.

Capacidad	7 600x400	Peso	3 kg
Distancia entre bandejas	60 mm		

Compatible con	Producto	Precio
XWARC-07EF-* XWARC-00EF-UH XWARC-00EF-H	XWALC-07EF-H	**148,00 €**

Accesorios 600x400

Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a	110 mm

Compatible con	Producto	Precio
XWAEC-* XWARC-*	XUC012	**268,00 €**

Soportes laterales GN1/1 para hornos

Permite utilizar bandejas GN1/1 en lugar de 600x400.

	Producto	Precio
Soporte 4 bandejas para horno XEBC-04EU-*	XUC050	**230,00 €**
Soporte 6 bandejas para horno XEBC-06EU-*	XUC051	**244,00 €**
Soporte 10 bandejas para horno XEBC-10EU-*	XUC052	**244,00 €**

Soportes laterales dobles GN1/1 + 600x400 para hornos

Permite utilizar tanto bandejas GN1/1 como 600x400.

	Producto	Precio
Soporte 4 bandejas para horno XEBC-04EU-*	XUC055	**150,00 €**
Soporte 6 bandejas para horno XEBC-06EU-*	XUC054	**186,00 €**
Soporte 10 bandejas para horno XEBC-10EU-*	XUC057	**320,00 €**

Bandeja SMART.Drain

Bandeja en material antiadherente con agujero central. Canaliza los líquidos y grasas expulsados de los alimentos durante la cocción al desagüe del horno. Ayuda a mantener limpio el fondo del horno.

Dimensiones - a	20 mm

Producto	Precio
XUC047	**128,00 €**

QUICK.Load 4 +10

Armario móvil sin puertas dotado de rack portabandejas para hornear, sacar del horno y transportar fácilmente 14 bandejas de comida.

Capacidad	14 600x400	**Peso**	50 kg
Dimensiones - a x p x a	765 x 539 x 1919 mm		

Compatible con	Producto	Precio
Columna hornos (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.	XWBYC-14EU	**3.300,00 €**

Accesorios 600x400

QUICK.Load 4+10 con puertas

Armario móvil con puertas dotado de rack portabandejas para hornear, sacar del horno y transportar fácilmente 14 bandejas de comida.

Capacidad	14 600x400	Peso	75 kg
Dimensiones - a x p x a	765 x 539 x 1971 mm		

Compatible con	Producto	Precio
Columna hornos (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.	XWBYC-14EU-D	**4.040,00 €**

QUICK.Load 6 +6

Armario móvil sin puertas dotado de rack portabandejas para hornear, sacar del horno y transportar fácilmente 12 bandejas de comida.

Capacidad	12 600x400	Peso	50 kg
Dimensiones - a x p x a	765 x 539 x 1959 mm		

Compatible con	Producto	Precio
Columna hornos (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.	XWBYC-12EU	**3.300,00 €**

QUICK.Load 6+6 con puertas

Armario móvil con puertas dotado de rack portabandejas para hornear, sacar del horno y transportar fácilmente 12 bandejas de comida.

Capacidad	12 600x400	Peso	75 kg
Dimensiones - a x p x a	765 x 539 x 1959 mm		

Compatible con	Producto	Precio
Columna hornos (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.	XWBYC-12EU-D	**4.040,00 €**

Rack portabandejas

Permite la carga y extracción rápida de las bandejas, reduciendo los tiempos de apertura de la puerta.

Capacidad	10 600x400	Dimensiones - a x p x a	668 x 431 x 862 mm
Distancia entre bandejas	80 mm	Peso	9 kg

Compatible con	Es necesaria la compra de	Producto	Precio
XEBC-10EU-*	XWBYC-00EU	XWBBC-10EU	**990,00 €**

Accesorios 600x400

Carro para rack portabandejas

Permite el movimiento del rack portabandejas y el correcto acoplamiento con el horno.

Dimensiones - a x p x a	695 x 786 x 961 mm	Peso	13 kg

Compatible con	Producto	Precio
XWBBC-10EU	XWBYC-00EU	**1.160,00 €**

Kit enganche carro - armario

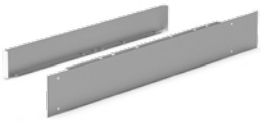
Permite el enganche seguro del carro a un armario neutro.

Producto	Precio
XWBYC-CKEU	**134,00 €**

Kit enganche carro - stand

Permite el enganche seguro del carro al stand alto.

Producto	Precio
XWBYC-CREU	**272,00 €**



Pantalla anticalor lateral

Se puede colocar a ambos lados del horno. Permite reducir la distancia mínima entre el horno y fuentes de calor (freidoras, fogones, etc.).

Dimensiones - a x p x a	15 x 816 x 99 mm	Peso	3 kg

Producto	Precio
XUC041	**128,00 €**

Válvula de refrigeración descarga

Mantiene la temperatura de los líquidos del desagüe siempre por debajo de 80 °C.

Producto	Precio
XHC005	**156,00 €**

Sonda sous vide extrafina

Sonda al corazón monopunto con aguja extrafina para utilizar en bolsas de envasado al vacío.

Producto	Precio
XEC004	**405,00 €**

Apertura puerta de seguridad en dos etapas

La primera etapa permite la salida lenta del vapor de la cámara de cocción, protegiendo de posibles lesiones debidas a la liberación rápida de grandes cantidades de vapor.

Producto	Precio
XUC112	**32,00 €**

Ducha manual externa

Permite el lavado manual del horno y el llenado de los contenedores.

Producto	Precio
XHC001	**158,00 €**

Accesorios 600x400

PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 7.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Producto	Precio
XHC003	**328,00 €**

REFILL PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración de resina PURE.

Producto	Precio
XHC004	**218,00 €**

PURE-RO

Sistema de filtración de agua con ósmosis inversa que garantiza la desmineralización completa de todo tipo de agua.

Producto	Precio
XHC002	**1.440,00 €**

Cartucho PURE-RO

Cartucho de recambio para el sistema de filtración PURE-RO.

Producto	Precio
XHC006	**268,00 €**

Conexión para indicadores externos

Conexión para indicadores acústicos o visuales exteriores para estado/fin cocción o precalentamiento.

Producto	Precio
XEC017	**276,00 €**

Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	Precio
XEC019	**216,00 €**

Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

	Producto	Precio
Obligatorio Para la activación de la garantía LONG.Life4.	XEC002	**625,00 €**

Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

	Producto	Precio
Obligatorio Para la activación de la garantía LONG.Life4.	XEC001	**485,00 €**

BAKERLUX™ MANUAL
BIG

Horno de convección

Horno combinado con humedad, control analógico y cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304. Tiempo, temperatura, porcentaje de humedad y función de 2 velocidades del ventilador. Perfecto para todos los procesos de pastelería de productos frescos y congelados. La tecnología multi ventiladores AIR.Plus garantiza humedad uniforme en todas las bandejas.

Unox Intensive Cooking

DRY.Plus:
Extrae rápidamente humedad de la cámara de cocción

STEAM.Plus:
crea humedad instantánea

AIR.Plus:
ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades

Cocción Manual

- Temperatura: 80 °C – 260 °C
- Convección y humedad a partir de 80 °C

Características técnicas

- Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados
- Cámara de cocción con guías portabandejas en forma de L.
- Doble cristal
- Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta.
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta
- Ventiladores de 2 velocidades y resistencias circulares de calor de alto rendimiento

Horno de convección 600x400

16 600x400	Eléctrico
Modelo de horno	XB1083
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ | 220-240V 3~
Potencia eléctrica	29,7 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	913 x 997 x 1863 mm
Peso	243 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Precio	10.600,00 €

Notas
El carro está incluido con la compra del horno.

Accesorios 600x400

LIEVOX

Fermentadora con control manual integrado.

Capacidad	16 600x400	Potencia eléctrica	2,4 kW
Distancia entre bandejas	80 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	866 x 950 x 1879 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	100 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
XL1003	**3.910,00 €**

QUICK.Load

Carro portabandejas en acero AISI 304.

Capacidad	16 600x400	Dimensiones - a x p x a	743 x 643 x 1725 mm
Distancia entre bandejas	80 mm	Peso	25 kg

Compatible con	Producto	Precio
XB1083 XL1003	XCB1001	**1.700,00 €**

Personalizaciones

La capacidad y la distancia entre las bandejas se puede personalizar según solicitud. Cantidad mínima: 2 carros.

Precio adicional por unidad de carro personalizado.

Producto	Precio adicional
XCB1001	**100,00 €**

Ducha manual externa con detergente

Permite el lavado manual del horno y el llenado de los contenedores. Contiene una botella de SPRAY&Rinse.

Producto	Precio
XC208-SR	**158,00 €**

Accesorios 600x400

PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 7.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Producto	Precio
XHC003	**328,00 €**

Es necesaria la compra de

Para la correcta instalación del sistema de filtración de resina PURE combinado con hornos MANUAL es necesario el kit de conexiones JG 8-10 mm.

Producto	Precio
KEL1055	**40,00 €**

REFILL PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración de resina PURE.

Producto	Precio
XHC004	**218,00 €**

PURE-RO

Sistema de filtración de agua con ósmosis inversa que garantiza la desmineralización completa de todo tipo de agua.

Producto	Precio
XHC002	**1.440,00 €**

Cartucho PURE-RO

Cartucho de recambio para el sistema de filtración PURE-RO.

Producto	Precio
XHC006	**268,00 €**

BAKERLUX™ MANUAL COUNTERTOP

Horno de convección

Horno combinado con humedad, control analógico y cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304. Tiempo, temperatura, porcentaje de humedad y función de 2 velocidades del ventilador. Perfecto para todos los procesos de pastelería de productos frescos y congelados. La tecnología multi ventiladores AIR.Plus garantiza humedad uniforme en todas las bandejas.

Unox Intensive Cooking

DRY.Plus:
Extrae rápidamente humedad de la cámara de cocción

STEAM.Plus:
crea humedad instantánea

AIR.Plus:
ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades

Cocción Manual

- Temperatura: 80 °C – 260 °C
- Convección y humedad a partir de 80 °C

Características técnicas

- Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados
- Cámara de cocción con guías portabandejas en forma de L.
- Doble cristal
- Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta.
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta
- Ventiladores de 2 velocidades y resistencias circulares de calor de alto rendimiento

Horno de convección 600x400

10 600x400	Eléctrico	Gas
Modelo de horno	XB893	XB813G
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ | 220-240V 3~	220-240V 1~
Potencia eléctrica	15,8 kW	1 kW
Potencia gas nominal máx.	-	20 kW
Dimensiones - a x p x a	860 x 882 x 1252 mm	860 x 882 x 1465 mm
Peso	118 kg	130 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda
Precio	5.200,00 €	6.550,00 €

6 600x400	Eléctrico	Gas
Modelo de horno	XB693	XB613G
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ | 220-240V 3~	220-240V 1~
Potencia eléctrica	10,5 kW	0,7 kW
Potencia gas nominal máx.	-	175 kW
Dimensiones - a x p x a	860 x 882 x 932 mm	860 x 882 x 1144 mm
Peso	86 kg	100 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda
Precio	3.600,00 €	4.750,00 €

Notas

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud - Precio adicional **200,00 €**

Accesorios 600x400

Kit primera instalación

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno.

Obligatorio	Producto	Precio
para la correcta instalación de un solo horno.	XUC001	**202,00 €**

LIEVOX

Fermentadora con control manual integrado.

Capacidad	12 600x400	Potencia eléctrica	2,4 kW
Distancia entre bandejas	75 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	862 x 8900 x 805 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	38 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto	Precio
XL413	**1.980,00 €**

Armario neutro

Cuenta con un compartimento portabandejas y un espacio libre para el almacenamiento de material.

Capacidad	7 600x400	Dimensiones - a x p x a	860 x 772 x 676 mm
Distancia entre bandejas	57 mm	Peso	25 kg

Producto	Precio
XR258	**1.830,00 €**

Stand alto

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Dimensiones - a x p x a	842 x 665 x 692 mm	Peso	11 kg

Compatible con	Producto	Precio
XB8* XB6*	XR168	**510,00 €**

Soportes laterales para stand

Soportes laterales 7 bandejas.

Capacidad	7 600x400	Peso	3 kg
Distancia entre bandejas	60 mm		

Compatible con	Producto	Precio
XR168	XR727	**144,00 €**

Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a	100 mm

Compatible con	Producto	Precio
XL413 XR258 XR168	XUC010	**268,00 €**

Accesorios 600x400

Ducha manual externa con detergente

Permite el lavado manual del horno y el llenado de los contenedores. Contiene una botella de SPRAY&Rinse.

Producto	Precio
XC208-SR	**158,00 €**

PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 7.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Producto	Precio
XHC003	**328,00 €**

Es necesaria la compra de

Para la correcta instalación del sistema de filtración de resina PURE combinado con hornos MANUAL es necesario el kit de conexiones JG 8-10 mm.

Producto	Precio
KEL1055	**40,00 €**

REFILL PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración de resina PURE.

Producto	Precio
XHC004	**218,00 €**

PURE-RO

Sistema de filtración de agua con ósmosis inversa que garantiza la desmineralización completa de todo tipo de agua.

Producto	Precio
XHC002	**1.440,00 €**

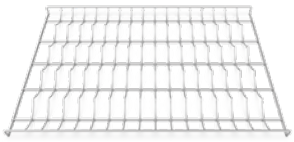
Cartucho PURE-RO

Cartucho de recambio para el sistema de filtración PURE-RO.

Producto	Precio
XHC006	**268,00 €**

Accesorios 600x400

Baking Essentials



BAGUETTE.GRID

Parrilla cromada ultra ligera - 5 canales.

Altura	Producto	Precio
27 mm	GRP410	**32,00 €**

BAKE

Bandeja en aluminio. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
15 mm	TG405	*precio unitario **32,00 €**

BAKE.BLACK

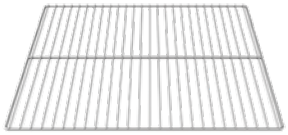
Bandeja en aluminio con recubrimiento antiadherente. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
15 mm	TG460	*precio unitario **43,00 €**

BAKE.SILICO

Bandeja en aluminio con recubrimiento de silicona.

Altura	Producto	Precio
9 mm	TG416	**47,00 €**



CHROMO.GRID

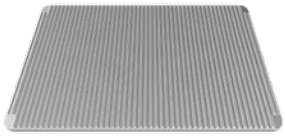
Parrilla lisa cromada.

Altura	Producto	Precio
8 mm	GRP405	**25,00 €**

FAKIRO.GRILL

Bandeja en aluminio con recubrimiento antiadherente. Dos superficies - lisa y a rayas - para diferentes cocciones.

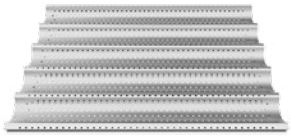
Altura	Producto	Precio
12 mm	TG465	**225,00 €**



FAKIRO™

Bandeja en aluminio. Dos superficies - lisa y a rayas - para diferentes productos.

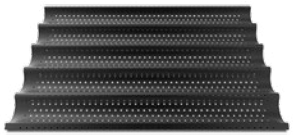
Altura	Producto	Precio
12 mm	TG440	**149,00 €**



FORO.BAGUETTE

Bandeja en aluminio microperforada - 5 canales.

Altura	Producto	Precio
34 mm	TG445	**52,00 €**



FORO.BAGUETTE.BLACK

Bandeja en aluminio microperforada con recubrimiento antiadherente- 5 conducto.

Altura	Producto	Precio
34 mm	TG435	**64,00 €**

Accesorios 600x400

FORO.BAKE

Bandeja en aluminio microperforada. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
15 mm	TG410	*precio unitario **37,00 €**

FORO.BLACK

Bandeja en aluminio microperforada con recubrimiento antiadherente. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
15 mm	TG430	*precio unitario **48,00 €**

FORO.SILICO

Bandeja en aluminio microperforada con recubrimiento de silicona.

Altura	Producto	Precio
9 mm	TG415	**48,00 €**

STEEL.BAKE

Bandeja en acero inoxidable.

Altura	Producto	Precio
20 mm	TG450	**80,00 €**

Cooking Essentials

POLLO.BLACK

Parrilla en acero inoxidable antiadherente para 10 pollos enteros. Dotada de sistema recoge grasas y descarga central compatible con SMART.Drain.

Altura	Producto	Precio
164 mm	GRP430	**172,00 €**

POLLO.GRILL

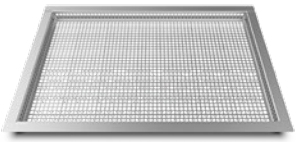
Bandeja en acero dotada de sistema recoge grasas y descarga central compatible con SMART.Drain.

Altura	Producto	Precio
27 mm	GRP425	**127,00 €**

POLLO.WASH

Rejilla que permite la limpieza de 3 bandejas POLLO.BLACK dentro del horno con su ciclo de lavado propio. El lavado automático del horno debe realizarse por separado con la cámara de cocción vacía.

Altura	Producto	Precio
53 mm	GRP440	**152,00 €**



STEAM&FRY

Bandeja en acero inoxidable para cocciones de fritos o al vapor.

Altura	Producto	Precio
30 mm	GRP420	**134,00 €**

Accesorios

Carro portabandejas

Carro portabandejas

Soporte multifuncional para almacenar y transportar las bandejas con seguridad.

Capacidad	18 600x400	Dimensiones - a x p x a	726 x 495 x 1700 mm
Distancia entre bandejas	80 mm	Peso	15 kg

Producto	Precio
XTB0005	**990,00 €**

Carro portabandejas

Soporte multifuncional para almacenar y transportar las bandejas con seguridad.

Capacidad	18 400x600	Dimensiones - a x p x a	526 x 695 x 1700 mm
Distancia entre bandejas	80 mm	Peso	15 kg

Producto	Precio
XTB0003	**990,00 €**

Detergentes

DET&Rinse™ PLUS

Detergente abrillantador concentrado que garantiza máximos niveles de limpieza y mayor duración del horno. Una caja contiene n° 10 botellas de 1l. cada una de detergente químico UN 1814, 8, II - ADR CANTIDAD LIMITADA. Solo para hornos con circuito de lavado automático.

	Producto	Precio
1 caja	DB1014	**117,00 €**
9 cajas (precio por caja)	DB1014	**113,00 €**
48 cajas (precio por caja)	DB1014	**109,00 €**

DET&Rinse™ ECO

Detergente con ingredientes biocompatibles para el máximo respeto por el medio ambiente. Una caja contiene n° 10 botellas de 1l. cada una de detergente químico UN 1814, 8, II - ADR CANTIDAD LIMITADA. Solo para hornos con circuito de lavado automático.

	Producto	Precio
1 caja	DB1018	**119,00 €**
9 cajas (precio por caja)	DB1018	**115,00 €**
48 cajas (precio por caja)	DB1018	**111,00 €**

Accesorios

DET&RINSE™ ULTRA

Detergente con altas prestaciones para suciedad agresiva, recomendado para las grasas de pollo y carne. Una caja contiene n° 10 botellas de 1l. cada una de detergente químico UN 1824, 8, II - ADR CANTIDAD LIMITADA. Solo para hornos con circuito de lavado automático.

	Producto	Precio
1 caja	DB1050	**121,00 €**
9 cajas (precio por caja)	DB1050	**117,00 €**
48 cajas (precio por caja)	DB1050	**113,00 €**

DET&Rinse™

Detergente abrillantador concentrado. Una caja contiene n° 2 bidones de 5 l. cada uno de detergente químico UN 1814, 8, III - ADR CANTIDAD LIMITADA. Solo para hornos serie 5E.

	Producto	Precio
1 caja	DB1016	**94,00 €**
9 cajas (precio por caja)	DB1016	**90,00 €**
48 cajas (precio por caja)	DB1016	**86,00 €**

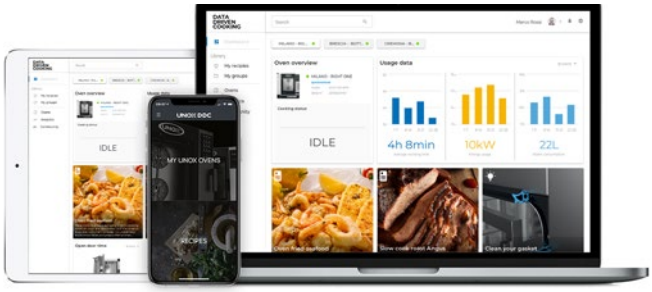
SPRAY&Rinse

Detergente en spray para limpieza manual de todo tipo de hornos. Desengrasa y elimina todo tipo de suciedad. Una caja contiene n° 12 botellas de 750 ml cada una. Una vez usado el producto deseche la botella. Solo para hornos sin circuito de lavado automático integrado.

	Producto	Precio
1 caja	DB1044	**111,00 €**
6 cajas (precio por caja)	DB1044	**107,00 €**
30 cajas (precio por caja)	DB1044	**103,00 €**

Internet of kitchen: productividad 4.0

DATA DRIVEN COOKING



Data Driven Cooking permite controlar tus hornos en cualquier momento, en cualquier lugar.

Podrás monitorizar en tiempo real las condiciones operativas de tus equipos, crear nuevas recetas y compartirlas con tus hornos.

La inteligencia artificial transformará los datos de consumo en información útil y te permitirá aumentar tus beneficios diarios.

Professional

Crea y modifica programas de cocción	✓
Monitoriza los consumos on-line	✓
Inteligencia Artificial Unox DDC.Coach	✓
Gestión acceso a múltiples cuentas	✗
Monitorización remota service Unox	✗
Kitchen scheduler	✗
Accesso REST API	✗
Envío de programas de cocción a los hornos en remoto	hasta 5 hornos
Hornos conectados	hasta 5 hornos
Activación cuenta Professional	-
Cuota mensual por hornos conectado	-

Enterprise

Crea y modifica programas de cocción	✓
Monitoriza los consumos on-line	✓
Inteligencia Artificial Unox DDC.Coach	✓
Gestión acceso a múltiples cuentas*	✓
Monitorización remota service Unox	✓
Kitchen scheduler*	✓
Accesso REST API	✓
Envío de programas de cocción a los hornos en remoto	ilimitado
Hornos conectados	ilimitado
Activación cuenta Enterprise	200,00 € / por cuenta precio sin iva
Cuota mensual por hornos conectado	6,00 € / mes precio sin iva

*Configuración DDC y asistencia Kitchen Sheduler 60,00 € / hora - precio sin iva.

EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 736 0781

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info.uk@unox.com
Tel: +44 1252 851 522

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 70 700 6170

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 32 211121581

IE - IRELAND
UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel. +353 (0) 87 32 23 218

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel. +43 1 206 092 068

PL - POLSKA
UNOX POLSKA Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 22 104 17 01

FR - FRANCE, BELGIUM
& LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 81 68 19 12

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL
ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 932 20 36 52

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanlari
endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА
И СТРАНЫ СНГ
UNOX РОССИЯ
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

SC - SCANDINAVIAN
COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

DK - DENMARK
UNOX DANMARK A/S
E-mail: info.dk@unox.com
Tel: +45 87 91 00 40

CH - SWITZERLAND
UNOX SWITZERLAND GMBH
E-mail: info.ch@unox.com
Tel: +41 43 508 61 70

AMERICA

US - U.S.A.
UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

AR - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA
E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 305 21 38 223

BR - BRASIL
UNOX BRASIL SERVICOS LTDA.
E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

MX - MÉXICO
UNOX MÉXICO,
S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

CA - CANADA
UNOX Canada Equipement
Professionnel Inc.
E-mail: orders.ca@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.za@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

AU - AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.kr@unox.com
전화: +82 2 69410351

AC - OTHER
ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

TW - TAIWAN,
HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN
E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

MY - MALAYSIA
& SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGHAI)
Ltd. CO.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

NZ - NEW ZEALAND
UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

IN - INDIA
UNOX INDIA PRIVATE LIMITED
E-mail: info.in@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

VN - VIETNAM
UNOX INDOCHINA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +84916560803

unox.com

LI2341C5 impresión 03-2023
Condiciones de Venta: Embalaje incluido - IVA no incluido
Las fotografías utilizadas en esta lista de precios son solo para fines demostrativos.