SPEED-X

LISTA DE PRECIOS

VÁLIDA DESDE 03-2023

ESPAÑOL

SPEED-X™

Horno combinado con microondas

SPEED-X™ es el primer horno que es a la vez un horno combinado y un horno de cocción acelerada con lavado automático. SPEED-X™ tiene una capacidad de 10 bandejas GN 2/3 con paso de 35 mm o 5 bandejas GN 2/3 con paso de 70 mm en modo combi y una posición dedicada a la bandeja SPEED.Plate para realizar hasta 4 cocciones aceleradas contemporaneamente en modo speed. La tecnología revolucionaria HYPER.Speed une la cocción combinada aire-vapor a las microondas y permite reducir significativamente los tiempos de cocción de bocadillos y platos precocinados en comparación con los hornos acelerados tradicionales. El lavado automático con tanque integrado simplifica las operaciones de limpieza, permitiendo la cocción acelerada de alimentos crudos como verduras, carnes, pescados y mucho más. La cámara de cocción en acero inoxidable 316L combinada con el sistema de filtrado de agua RO.Care le permite conectar SPEED-X™ al suministro de agua sin necesidad de sistemas de filtrado externos incluso en presencia de agua muy dura o con un alto nivel de cloruros.

Unox Intelligent Performance

SMART.Energy:
reduce la cantidad de energía utilizada por el horno para optimizar el consumo basado en el uso real durante la cocción

SMART.Standby:
reconoce la ausencia de alimentos en la cámara de cocción y pone automáticamente la cámara de cocción en modo de espera de baja potencia

ADAPTIVE.Cooking™:
ajusta automáticamente los parámetros de cocción en función de la carga para garantizar resultados repetibles

CLIMALUX™:
medición y ajuste continuo de la humedad real presente en la cámara de cocción

SMART.Preheating:
ajusta automáticamente la temperatura y la duración del precalentamiento según los modos de uso anteriores

AUTO.Soft:
gestiona la subida térmica durante la cocción para hacerla más suave

SENSE.Klean:
estima el grado de suciedad del horno y sugiere el método de limpieza automática más adecuado

Unox Intensive Cooking

HYPER.Speed:
combina microondas, vapor y convección para reducir el tiempo de cocción

DRY.Maxi™:
elimina 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

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

- Pasos de cocción: hasta 9
- Temperatura: 30 °C - 260 °C
- Temperatura de pre-calentamiento: hasta 260 °C
- Microondas: ajuste de la emisión de microondas en incrementos del 10%
- CLIMA.Control: ajuste de humedad del 10% al 100% y medición continua de la humedad real presente en la cámara de cocción
- Velocidades turbinas: 5 velocidades continuas y 5 velocidades pulsadas
- Programas almacenables: 1000+

Cocciones automáticas

- CHEFUNOX & SPEEDUNOX: elige qué cocinar desde la biblioteca combi o combi-speed, el horno establece automáticamente todos los parámetros
- MULTI.Time: maneja hasta 10 combi-cooks simultáneamente
- MULTI.Speed: gestiona y supervisa hasta 4 cocciones aceleradas al mismo tiempo

Características técnicas

- Estructura en acero inoxidable
- 2 turbinas inversoras superpuestas y resistencias lineares simétricas con alta densidad de potencia
- Contenedor de detergente DET&Rinse™ integrado
- Micrófono integrado que permite la función de control por voz y la función de llamada
- Puerta con cierre de presión completamente en acero inoxidable con panel de control capacitivo ultrabrillante integrado de 16”
- Alimentación de microondas en la cámara de cocción en dirección perpendicular a la bandeja con efecto stirring
- RO.Care: sistema de filtro de resina integrado que elimina las sustancias del agua que contribuyen a la formación de cal: hasta 1300L de agua filtrada con un solo cartucho. Sensor integrado de medición de la dureza del agua que avisa cuando el filtro está agotado
- Conexión a Internet Wi-Fi integrada
- Cámara de cocción inoxidable AISI 316L para máxima resistencia a la corrosión
- ROTOR.Klean™: sistema de lavado automático
- Digital.ID™ sistema operativo Digital.ID™
- Descarga datos HACCP

SPEED-X™

Horno combinado con microondas GN 2/3

	Eléctrico
Modelo de horno	**XEPA-0523-EXRN**
Capacidad COMBI	5 o 10 bandejas GN 2/3 (COMBI)
Capacidad SPEED	1 bandeja GN 2/3 (SPEED)
Distancia entre bandejas	70 mm (5 GN 2/3) - 35 mm (10 GN 2/3)
Frecuencia	50 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ | 220-240V 3~
Potencia de calentamiento del aire	5,35 kW
Potencia microondas	2,16 kW
Potencia eléctrica	9,5 kW
Dimensiones - a x p x a	535 x 740 x 811 mm
Peso	107 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Precio	**12.050,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha	Producto	Precio adicional
	XEPA-0523-EXLN	**300,00 €**

Notas
1 bandeja SPEED.Plate TG780 y 1 botella RO.Care XHC040 incluidas.

Accesorios GN 2/3

Speed Essentials

SPEED.Plate

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

Dimensiones - a 27 mm

Producto	Precio
TG780	**231,00 €**

Paleta plana

Paleta con recubrimiento antiadherente 295 x 300 (a x p) y empuñadura ergonómica con sistema de protección de calor.

Dimensiones - a x p x a 295 x 477 x 92 mm

Compatible con	Producto	Precio
TG780	XUC196	**106,00 €**

Paleta plana

Paleta con recubrimiento antiadherente 165 x 300 (a x p) y empuñadura ergonómica con sistema de protección de calor.

Dimensiones - a x p x a 165 x 427 x 92 mm

Compatible con	Producto	Precio
TG780	XUC166	**96,00 €**

Espátula en forma de U

Espátula en forma de U con revestimiento antiadherente 165 x 300 (a x p) y mango ergonómico. Facilita la introducción de los SPEED.Basket en el interior del horno.

Dimensiones - a x p x a 165 x 427 x 92 mm

Compatible con	Producto	Precio
TG780	XUC197	**106,00 €**

SPEED.Basket LARGE

Recipiente semirrígido antiadherente.

Dimensiones - a x p x a 350 x 305 x 15 mm

Producto	Precio
TG129	**119,00 €**

SPEED.Basket MEDIUM

Recipiente semirrígido antiadherente.

Dimensiones - a x p x a 280 x 180 x 25 mm

Producto	Precio
TG127	**115,00 €**

SPEED.Basket SMALL

Recipiente semirrígido antiadherente.

Dimensiones - a x p x a 180 x 140 x 25 mm

Producto	Precio
TG126	**110,00 €**

Accesorios GN 2/3

Kit primera instalación horno + detergente

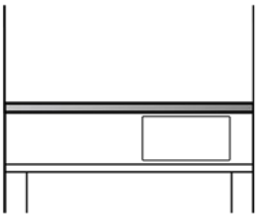
Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno y una botella de detergente DET&Rinse™ ULTRA (1 litro) UN 1824, 8, II - ADR cantidad limitada.

	Producto	Precio
Obligatorio para la correcta instalación de un solo horno.	XUC199-DR	**128,00 €**

Kit primera instalación

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

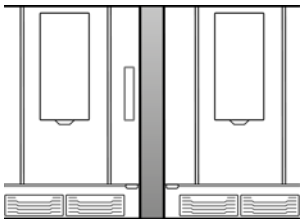
	Producto	Precio
Obligatorio para la correcta instalación de un solo horno.	XUC199	**128,00 €**



Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de SPEED-X™ + EVEREO® (inferior).

Producto	Precio
XEEQC-0013-E	**62,00 €**



Kit colocación lateral hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y colocación lateral de dos SPEED-X™.

Producto	Precio
XUC198	**138,00 €**

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	535 x 740 x 220 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	16 kg	Diámetro chimenea	121 mm
Potencia eléctrica	0.1 kW	Flujo de aire mín.	200 m^3/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	350 m^3/h

Producto	Precio
XEPHA-HC23	**1.660,00 €**

Campana de condensación con catalizadores.

Campana de condensación de vapor con catalizadores. Elimina la mayoría de los vapores y reduce los olores de los humos de cocción, incluso los más fuertes. Lavado automático integrado de los filtros de condensación.

Dimensiones - a x p x a	535 x 774 x 220 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	27.5 kg	Diámetro chimenea	30 mm
Potencia eléctrica	1.12 kW	Flujo de aire mín.	200 m^3/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	350 m^3/h

Producto	Precio
XEPHA-CA23	**2.540,00 €**

Accesorios GN 2/3

Stand alto

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

Capacidad	8 GN 2/3	Dimensiones - a x p x a	544 x 643 x 775 mm
Distancia entre bandejas	55 mm	Peso	27 kg

Producto	Precio
XWPRA-0823-H	**790,00 €**

Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	530 x 696 x 178 mm	Peso	4 kg

Obligatorio
para el correcto posicionamiento en el suelo de la columna SPEED-X™ + EVEREO® 900 (inferior).

Producto	Precio
XWCRC-0013-F	**330,00 €**

Silenciador chimenea

Silenciador que se conecta a la chimenea para reducir el ruido del horno.

Dimensiones - a a	50100 mm	Peso	0.5 kg

Producto	Precio
XUC212	**138,00 €**

RO.Care

Sistema de filtrado de resina integrado que elimina del agua las sustancias que contribuyen a la formación de cal: hasta 1300L de agua filtrada con un solo cartucho. El sensor de dureza del agua integrado en SPEED-X™ avisa automáticamente cuando el filtro está agotado.

Producto	Precio
XHC040	**76,00 €**

SPEED-X™

Accesorios GN 2/3

Cooking Essentials

EGGS 5

Bandeja en aluminio antiadherente para cocinar hasta 5 huevos.

Altura	Producto	Precio
16 mm	TG937	**78,00 €**

FAKIRO.GRILL

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

Altura	Producto	Precio
12 mm	TG770	**172,00 €**

FORO.STEEL40

Bandeja en acero inoxidable perforada.

Compatible con	Altura	Producto	Precio
la cocción por microondas	40 mm	TG710	**43,00 €**

GRILL

Bandeja en aluminio antiadherente para cocinar a la parrilla. El precalentamiento de la bandeja no es necesario.

Altura	Producto	Precio
37 mm	TG720	**119,00 €**

PAN.FRY

Bandeja esmaltada para fritos.

Altura	Producto	Precio
20 mm	TG735	**50,00 €**

POTATO.FRY

Bandeja en acero inoxidable perforada para patatas fritas.

Compatible con	Altura	Producto	Precio
la cocción por microondas	30 mm	GRP711	**78,00 €**

STEAM

Bandeja en acero inoxidable perforada para cocciones al vapor.

Compatible con	Altura	Producto	Precio
la cocción por microondas	30 mm	GRP710	**76,00 €**

STEEL.40

Bandeja en acero inoxidable.

Compatible con	Altura	Producto	Precio
la cocción por microondas	40 mm	TG705	**38,00 €**

SPEED-X™

Accesorios GN 2/3

STEEL.GRID

Parrilla plana en acero inoxidable

Compatible con	Altura	Producto	Precio
la cocción por microondas	8.5 mm	GRP705	**28,00 €**

Baking Essentials

FAKIRO™

Bandeja plana en aluminio.

Altura	Producto	Precio
37 mm	TG715	**86,00 €**

FORO.BLACK

Bandeja en aluminio antiadherente microperforada.

Altura	Producto	Precio
15 mm	TG731	**70,00 €**

Accesorios

Detergentes

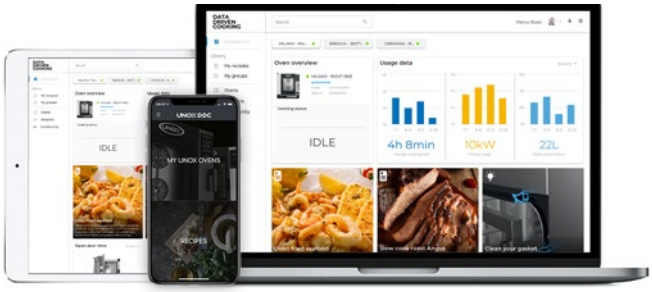
DET&RINSE™ ULTRA

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 €**

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.

Empareja tu horno con su gemelo digital

DIGITAL ID

Crea tu cuenta Digital.ID™ e inicia sesión desde tu horno SPEED-X™ conectado a Internet: almacena tus programas de cocción, la configuración de tu página de inicio y todas las personalizaciones de tu horno directamente en la nube.

La cuenta permanece constantemente sincronizada con los últimos cambios, permitiéndote editarlos directamente desde tu smartphone.

Puedes acceder a tu cuenta desde cualquier horno SPEED-X™ conectado a Internet y tener acceso inmediato a tus ajustes.

Con Digital.ID™ Premium también amplía la garantía de tu producto hasta 5 años / 12.000 horas de funcionamiento.

Base

Personalización de la interfaz	✓
Bibliotecas CHEFUNOX / SPEEDUNOX	✓
App Digital.ID™	✓
Gestión de perfiles	✓
DIGITAL.Training**	✓
Live Technical Assistance	✓
Data Driven Cooking Professional	✓
Cuenta Digital.ID™	hasta 5 hornos
Garantía	LONG.Life
COOKING.Concierge	✗
HEY.Unox voice control	✗
Cuota mensual por horno	-

**Obtén acceso a la primera DIGITAL.Training suscribiéndote al periodo de prueba gratuito del paquete Premium.

Premium

Personalización de la interfaz	✓
Bibliotecas CHEFUNOX / SPEEDUNOX	✓
App Digital.ID™	✓
Gestión de perfiles	✓
DIGITAL.Training*	✓
Live Technical Assistance	✓
Data Driven Cooking Enterprise	✓
Cuenta Digital.ID™	ilimitado
Garantía	LONG.Life 5
COOKING.Concierge*	30 min. de llamadas / mes
HEY.Unox voice control	✓
Cuota mensual por horno	19,99 € / mes precio sin iva

*A través de la app Digital.ID™ es posible solicitar tiempo extra para el COOKING.Concierge (más allá de los 30 min. de llamadas incluidas) y sesiones adicionales de DIGITAL.Training.

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

LI2648A2 impresión 03-2023
Condiciones de Venta: Embalaje incluido - IVA no incluido
Las fotografías utilizadas en esta lista de precios son solo para fines demostrativos.