BAKERTOP-X™ Digital.ID™

LISTA DE PRECIOS

VÁLIDA DESDE 09-2026

RHOSTELEV
representaciónhosteleradelevante



ESPAÑOL

www.rhostelev.com

RHOSTELEV
representaciónhosteleradelevante



BAKERTOP-X™ Digital.ID™ COUNTERTOP

Horno combinado

Horno mixto profesional de alto rendimiento equipado con un sistema operativo de última generación y tecnología inteligente diseñado para manejar perfectamente cualquier proceso de cocción de pastelería y panadería. No obstante, es ideal para procesos de cocción gastronómicos. Cuenta con la certificación ENERGY STAR® por su rendimiento de bajo consumo y reducción de residuos, gracias también a su sistema de lavado automático con recirculación. BAKERTOP-X™ cuenta con una cámara de cocción moldeada en acero 316L y un sistema de filtrado de agua RO.Care integrado que elimina la necesidad de tratamientos externos. Está equipada con un micrófono integrado que permite el control por voz y la interacción con los Chefs Corporativos de UNOX para recibir asistencia de cocción directamente a través del panel interactivo. El sistema operativo avanzado Digital.ID™ permite guardar la totalidad de los ajustes favoritos en la cuenta y transferirlos de un horno a otro en pocos segundos. Con la app Digital.ID™, es posible controlar el horno a través de smartphones, así como personalizar las cuentas.

Unox Intelligent Performance

ADAPTIVE.Cooking™:

ajusta automáticamente los parámetros de cocción en función de la carga para garantizar resultados repetibles

SMART.Energy:

función automática de ahorro de energía que reduce el consumo de agua, electricidad o gas en programas que superan una hora de cocción. Reconoce la ausencia de alimentos en la cámara de cocción y activa el modo de espera reduciendo la temperatura y los consumos. Analiza el uso del horno para aportar recomendaciones de ahorro de energía (por ejemplo, avisa si la puerta permanece abierta durante mucho tiempo).

SMART.Preheating:

ajusta automáticamente la temperatura y la duración del precalentamiento según los modos de uso anteriores

HEY.Unox:

tecnología de reconocimiento de voz que permite interactuar con el horno, dando órdenes y recibiendo respuestas audiovisuales directamente en el panel. Disponible sólo para cuentas Premium

SENSE.Klean:

estima el grado de suciedad del horno y sugiere el método de limpieza automática más adecuado

OPTIC.Cooking:

tecnología inteligente que permite al horno reconocer los alimentos e iniciar automáticamente el programa de cocción adecuado cuando se cocina en modo MULTI. Time. Disponible sólo para cuentas Premium. El accesorio debe adquirirse separadamente

Unox Intensive Cooking

DRY.Maxi™:

elimina grandes cantidades de humedad de la cámara de cocción en un tiempo ultracorto

CLIMALUX™:

mide y regula la humedad real en la cámara de cocción

STEAM.Maxi™:

produce una gran cantidad de vapor saturado en la cámara de cocción en un tiempo ultrarreducido

AIR.Tornado:

mejora y acelera la cocción a carga completa gracias a la posibilidad de ajustar una mayor velocidad de rotación de los ventiladores del horno hasta 3600 rotaciones por minuto (rpm)

AIR.Maxi™:

gestiona la inversión de marcha automática y la función pulsada de los ventiladores

Cocción Manual

- Pasos de cocción: hasta 9
- CLIMA.Control: ajuste de humedad del 10% al 100% y medición continua de la humedad real presente en la cámara de cocción
- Cocción con sonda al corazón y función Delta T
- Temperatura: 30 °C - 300 °C
- Velocidades turbinas: 5 velocidades continuas (2.700 rpm) y 2 velocidades AIR.Tornado (3.600 rpm)
- Temperatura de pre-calentamiento: hasta 300 °C
- Programas almacenables: 1000+

Preconfigurado

- Programas semiautomáticos personalizables. Sugieren al usuario los parámetros de temperatura, ventilación y humedad en función del tipo de cocción seleccionado (asar, dorar, cocinar al vapor, etc.).

Ajustes automáticos

- Individual.CHEFUNOX: función inteligente que solicita la opinión de los usuarios sobre los procesos de cocción recién finalizados. Utiliza tecnología de aprendizaje automático para elaborar los comentarios recibidos, aprender las preferencias del operador y mejorar los programas de cocción preestablecidos en la biblioteca de cocción incorporada. Los parámetros se ajustarán automáticamente para el siguiente proceso de cocción.
- MULTI.Time: maneja hasta 10 combi-cooks simultáneamente

Características técnicas

- Robusta estructura exterior de acero inoxidable para un máximo aislamiento térmico
- Cámara de cocción inoxidable AISI 316L para máxima resistencia a la corrosión
- Doble barra de LED con regulación de color frío y caliente integrada en la puerta
- RO.Care: Sistema integrado de filtro de resina que neutraliza la formación de incrustaciones. Filtra hasta 1300 L de agua con un cartucho y está equipado con un sensor de agotamiento del filtro
- Conexión a Internet Wi-Fi integrada
- Soportes de bandeja perforados en forma de C con sistema antivuelco
- Sonda al corazón MULTI.Point con 4 puntos de medición
- Puerta de acero inoxidable con cerradura de tiro
- Motores con sistema de ventilador múltiple inversor y elementos calefactores lineales simétricos de alta densidad de potencia
- PRESSURE.Klean: sistema de lavado automático con recirculación
- Sistema operativo Digital.ID™
- Descarga datos HACCP
- Cajón recogegotas conectado al desagüe e integrado en la puerta. En funcionamiento incluso con puerta abierta
- Panel de control interactivo de 16” ultrabrillante integrado
- Cubierta “compactada” con entramado de tubos de acero inoxidable soldados
- Contenedor de detergente DET&Rinse™ integrado
- Micrófono integrado que permite la función de control por voz y la función de llamada
- Triple vidrio para minimizar la pérdida de calor y maximizar la eficiencia energética
- Velocidad del motor ajustable entre 900 rpm y 3600 rpm

Horno combinado 600x400



10 600x400

Eléctrico

Modelo de horno	XELA-10EU-EXRS
Distancia entre bandejas	84 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ | 220-240V 3~
Potencia eléctrica	21 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	860 x 1018 x 1219 mm
Peso	178 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	14.8 kWh/día | 0 kg CO_2/día*
	15.900 €

Opcional

	Producto	
Bisagras a la derecha	XELA-10EU-EXLS	**16.200 €**
Conexión Ethernet	XELA-10EU-*-ET	**16.400 €**



5 600x400

Eléctrico

Modelo de horno	XELA-05EU-EXRS
Distancia entre bandejas	86 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~
Potencia eléctrica	11,6 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	860 x 1018 x 789 mm
Peso	100 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	14.7 kWh/día | 0 kg CO_2/día*
	10.750 €

Opcional

	Producto	
Bisagras a la derecha	XELA-05EU-EXLS	**11.050 €**
Conexión Ethernet	XELA-05EU-*-ET	**11.250€**

Notas
1 botella RO.Care XHC040 incluidas.
*Detalles en las especificaciones del producto en unox.com

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™ ULTRAPLUS (1 litro) UN 1824, 8, II - ADR cantidad limitada.

Obligatorio

para la correcta instalación de un solo horno.

Producto

XUC199-DRU **128 €**

Kit primera instalación

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

Obligatorio

para la correcta instalación de un solo horno.

Producto

XUC199 **128 €**



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™ ULTRAPLUS (1 litro cada una) UN 1824, 8, II - ADR cantidad limitada.

Dimensiones - a 100 mm

Obligatorio

para apilar XELA-05EU-EX*S (inferior) + XELA-05EU-EX*S

Producto

XELQA-00EU-E-DRU **740 €**

Kit superposición hornos eléctricos

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

Obligatorio

para apilar XELA-05EU-EX*S (inferior) + XELA-05EU-EX*S

Producto

XELQA-00EU-E **740 €**



OPTIC.Cooking

Contiene una cámara para capturar imágenes durante la inserción de las bandejas y un sensor de distancia para detectar el estante de cada bandeja. Permite al horno reconocer los alimentos e iniciar automáticamente el programa de cocción correspondiente cuando se cocina en modo MULTI.Time. Equipado frontalmente con una barra de leds rgb que identifica las distintas fases de uso del accesorio. Puede instalarse encima del horno.

Incluido con la compra:
Montaje y calibración de telémetro y cámara.

Disponible únicamente para cuentas Premium o Data Driven Cooking Enterprise + complemento OPTIC.Cooking. Consulta todos los detalles en la lista de s del servicio y en el manual de instalación.

Compatible con

XELA-*-*XRS

Producto

XELOA-EF-R **3.360 €**

OPTIC.Cooking

Compatible con

XELA-*-*XLS

Producto

XELOA-EF-L **3.360 €**

Accesorios 600x400



OPTIC.Cooking para unidad inferior de un horno eléctrico en columna

Incluye todas las piezas necesarias para superponer dos hornos, conexión a desagües y OPTIC.Cooking para horno inferior.

Disponible sólo para cuentas Premium. Más detalles al final de la lista de s.

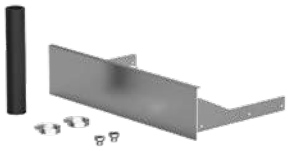
Dimensiones - a x p x a	863 x 941 x 100 mm	**Peso**	16 kg

Compatible con	**Obligatorio**	**Producto**	
Horno inferior con bisagra a la izquierda. Columna de hornos XELA-05EU-EX*S (superior)+ XELA-05EU-EXRS (inferior).	para la correcta instalación de OPTIC. Cooking en el horno inferior de una columna	XELOA-EF-R-QE	**4.190 €**

OPTIC.Cooking para unidad inferior de un horno eléctrico en columna

Incluye todas las piezas necesarias para superponer dos hornos, conexión a desagües y OPTIC.Cooking para horno inferior.

Compatible con	**Obligatorio**	Producto	
Horno inferior con bisagra a la derecha. XELA-05EU-EX*S (superior)+ XELA-05EU-EXLS (inferior).	para la correcta instalación de OPTIC. Cooking en el horno inferior de una columna	XELOA-EF-L-QE	**4.190 €**



Kit de instalación de la campana sobre OPTIC.Cooking

Contiene todas las piezas necesarias para la correcta instalación de la campana sobre OPTIC.Cooking. OPTIC. Cooking no está incluido en el kit.

Dimensiones - a x p x a	550 x 390 x 260 mm	**Peso**	1.5 kg

Producto	
XUC600	**110 €**



Campana Ventless

Campana de condensación de vapor. Elimina parcialmente los vapores y olores de los humos de la cocina.

Dimensiones - a x p x a	860 x 1048 x 383 mm	**Frecuencia**	50/60 Hz
Peso	30 kg	**Diámetro chimenea**	50 mm
Potencia eléctrica	0,07 kW	**Flujo de aire mín.**	0,12 m^3/h
Voltaje	220-240V 1N~	**Flujo máximo de aire**	0,21 m^3/h

Producto	
XELHA-HCEU	**1.830 €**



Campana Ventless con filtro de carbón activo

Campana de condensación de vapor con filtro de carbón activo. Elimina parcialmente los vapores y olores de los humos de la cocina.

Dimensiones - a x p x a	860 x 1048 x 395 mm	**Voltaje**	220-240V 1N~
Peso	42 kg	**Frecuencia**	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0,07 kW	**Flujo máximo de aire**	205 m^3/h

Compatible con	**Producto**	
Hornos eléctricos	XELHA-CFEU	**2.440 €**

Accesorios 600x400



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 710 x 108 mm	Peso	13 kg

Compatible con
Campana Ventless

Producto
XUC540 **535 €**

Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto
XUC141 **206 €**



LIEVOX

Fermentadora con ventiladores para una gestión uniforme, precisa y eficaz de la temperatura y la humedad en la cámara de fermentación. Equipado con 10 soportes de profundidad simple para alojar hasta 10 bandejas de cocción de 400x600.

Capacidad	10 600x400	Potencia eléctrica	2,5 kW
Distancia entre bandejas	75 mm	Voltaje	220-240V 1N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 935 x 1113 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	78.5 kg		

Compatible con
XELA-05EU-EX*S

Producto
XELPA-10E1-V **2.670 €**



LIEVOX

Fermentadora con ventiladores para una gestión uniforme, precisa y eficaz de la temperatura y la humedad en la cámara de fermentación. Equipado con 5 soportes de doble profundidad para alojar hasta 10 bandejas de cocción de 400x600.

Capacidad	10 600x400	Potencia eléctrica	2,5 kW
Distancia entre bandejas	75 mm	Voltaje	220-240V 1N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 1015 x 738 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	61.5 kg		

Producto
XELPA-10E2-V **2.670 €**



DECKTOP

Horno estático con encimera de piedra refractaria para la cocción de productos leudados y de panadería controlados desde el panel del horno. Máxima eficiencia energética gracias a la puerta de doble acristalamiento y al material aislante de última generación.

Capacidad	1 600x400	Voltaje	220-240V 1N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 880 x 523 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	79 kg	Temperatura máx.	300 °C
Potencia eléctrica	2,8 kW		

Compatible con
Columna de hornos (campana) + XELA-05EU-* + DECKTOP + XWL*A-06EF-H o LIEVOX

Producto
XELDA-01EU-C **3.500 €**

Accesorios 600x400



DECKTOP

Horno estático con encimera de piedra refractaria para la cocción de productos leudados y de panadería controlados desde el panel del horno. Máxima eficiencia energética gracias a la puerta de doble acristalamiento y al material aislante de última generación.

Capacidad	1 600x800	Voltaje	400V 3N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 1193 x 523 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	88 kg	Temperatura máx.	300 °C
Potencia eléctrica	6,7 kW		

Compatible con

Columna de hornos (campana) + XELA-05EU-* + DECKTOP + XWDEA-0621-H o LIEVOX

Producto

XELDA-02EU-C **4.520 €**

Armario neutro alto

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

Producto

XWDEA-0621-H **1.830 €**



Armario neutro ultra alto

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

Capacidad	10 600x400	Peso	59 kg
Dimensiones - a x p x a	870 x 905 x 820 mm		

Producto

XWLEA-10EF-U **1.760 €**



Armario neutro alto

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

Capacidad	6 600x400	Peso	49 kg
Dimensiones - a x p x a	870 x 905 x 682 mm		

Producto

XWLEA-06EF-H **1.650 €**



Stand ultra alto

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

Capacidad	10 600x400	Dimensiones - a x p x a	870 x 864 x 820 mm
Distancia entre bandejas	50 mm	Peso	41 kg

Producto

XWLRA-10EF-U **1.120 €**

Coberturas laterales

Coberturas laterales para soporte ultra alto.

Producto

XUC235 **340 €**

Accesorios 600x400



Stand alto

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

Capacidad	6 600x400	Dimensiones - a x p x a	870 x 864 x 682 mm
Distancia entre bandejas	55 mm	Peso	34 kg

Producto	
XWLRA-06EF-H	**1.100 €**

Coberturas laterales

Coberturas laterales para soporte alto.

Producto	
XUC234	**310 €**



Stand cerrado ultra alto

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

Capacidad	10 600x400	Dimensiones - a x p x a	870 x 864 x 820 mm
Distancia entre bandejas	50 mm	Peso	49 kg

Producto	
XWLMA-10EF-U	**1.450 €**

Kit de puertas

Coberturas laterales para soporte abierto ultra alto.

Producto	
XUC239	**310 €**



Stand cerrado alto

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

Capacidad	6 600x400	Dimensiones - a x p x a	870 x 864 x 682 mm
Distancia entre bandejas	55 mm	Peso	41 kg

Producto	
XWLMA-06EF-H	**1.360 €**

Kit de puertas

Coberturas laterales para soporte abierto alto.

Producto	
XUC238	**290 €**



Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	870 x 864 x 250 mm	Peso	13 kg

Compatible con	Producto	
XELA-06EU-*	XWLRA-00EF-L	**510 €**



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	119 mm

Compatible con	Producto	
XWLEA-* XWLRA-* XWLMA-* XELPA-*	XUC225	**292 €**

Accesorios 600x400



Soportes laterales dobles GN1/1 + 600x400 para hornos

Permite utilizar tanto bandejas GN1/1 como 600x400.

	Producto	
Soporte 5 bandejas para horno XELA-05EU-EX*S	XUC065	**214 €**
Soporte 10 bandejas para horno XELA-10EU-EX*S	XUC067	**430 €**



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	663 x 452 x 898 mm
Distancia entre bandejas	81 mm	Peso	4.2 kg

Compatible con	Es necesaria la compra de	Producto	
XELA-10EU-*	XWLYA-00EU	XWLBA-10EU	**990 €**



Rack portabandejas

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

Capacidad	5 600x400	Dimensiones - a x p x a	663 x 452 x 468 mm
Distancia entre bandejas	78 mm	Peso	3.2 kg

Compatible con	Es necesaria la compra de	Producto	
XELA-05EU-*	XWLYA-00EU	XWLBA-05EU	**880 €**



Carro para rack portabandejas

Permite la manipulación de la cesta portabandejas y su correcto acoplamiento con el horno y el soporte o armario neutro.

Dimensiones - a x p x a	790 x 807 x 915 mm	Peso	23.4 kg

Compatible con	Producto	
XWLBA-*EU	XWLYA-00EU	**1.290 €**



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	
XUC113	**32 €**



Ducha manual externa

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

Producto	
XHC018	**208 €**



Sonda sous vide extrafina

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

Producto	
XEC004	**405 €**

Accesorios 600x400



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 horno avisa automáticamente cuando el filtro está agotado.

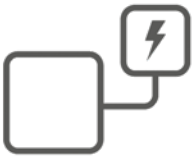
Producto	
XHC040	**76 €**



Conexión para indicadores externos

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

Producto	
XEC017	**276 €**



Modulador de potencia

Permite reducir temporalmente el consumo de energía de los hornos eléctricos limitando el consumo de corriente durante los picos de demanda.

Producto	
XEC022	**4.520 €**

Pies antideslizantes

Pies integrados con insertos de goma diseñados para aumentar la fricción entre el horno y la superficie de apoyo de acero inoxidable, mejorando la estabilidad del horno y reduciendo de forma significativa el desplazamiento generado por el contragolpe de la puerta de apertura con resorte.

Producto	
XUC650	**30 €**



BAKERTOP-X™ Digital.ID™ COUNTERTOP

Horno combinado

Horno mixto profesional de alto rendimiento equipado con un sistema operativo de última generación y tecnología inteligente diseñado para manejar perfectamente cualquier proceso de cocción de pastelería y panadería. No obstante, es ideal para procesos de cocción gastronómicos. Está diseñado específicamente para la cocción de carnes grasas. Cuenta con la certificación ENERGY STAR® por su rendimiento de bajo consumo y reducción de residuos, gracias también a su sistema de lavado automático con recirculación. BAKERTOP-X™ cuenta con una cámara de cocción moldeada en acero 316L y un sistema de filtrado de agua RO.Care integrado que elimina la necesidad de tratamientos externos. Está equipada con un micrófono integrado que permite el control por voz y la interacción con los Chefs Corporativos de UNOX para recibir asistencia de cocción directamente a través del panel interactivo. El sistema operativo avanzado Digital.ID™ permite guardar la totalidad de los ajustes favoritos en la cuenta y transferirlos de un horno a otro en pocos segundos. Con la app Digital.ID™, es posible controlar el horno a través de smartphones, así como personalizar las cuentas.

Unox Intelligent Performance

ADAPTIVE.Cooking™:

ajusta automáticamente los parámetros de cocción en función de la carga para garantizar resultados repetibles

SMART.Energy:

función automática de ahorro de energía que reduce el consumo de agua, electricidad o gas en programas que superan una hora de cocción. Reconoce la ausencia de alimentos en la cámara de cocción y activa el modo de espera reduciendo la temperatura y los consumos. Analiza el uso del horno para aportar recomendaciones de ahorro de energía (por ejemplo, avisa si la puerta permanece abierta durante mucho tiempo).

SMART.Preheating:

ajusta automáticamente la temperatura y la duración del precalentamiento según los modos de uso anteriores

HEY.Unox:

tecnología de reconocimiento de voz que permite interactuar con el horno, dando órdenes y recibiendo respuestas audiovisuales directamente en el panel. Disponible sólo para cuentas Premium

SENSE.Klean:

estima el grado de suciedad del horno y sugiere el método de limpieza automática más adecuado

OPTIC.Cooking:

tecnología inteligente que permite al horno reconocer los alimentos e iniciar automáticamente el programa de cocción adecuado cuando se cocina en modo MULTI. Time. Disponible sólo para cuentas Premium. El accesorio debe adquirirse separadamente

Unox Intensive Cooking

DRY.Maxi™:

elimina grandes cantidades de humedad de la cámara de cocción en un tiempo ultracorto

CLIMALUX™:

mide y regula la humedad real en la cámara de cocción

STEAM.Maxi™:

produce una gran cantidad de vapor saturado en la cámara de cocción en un tiempo ultrarreducido

AIR.Tornado:

mejora y acelera la cocción a carga completa gracias a la posibilidad de ajustar una mayor velocidad de rotación de los ventiladores del horno hasta 3600 rotaciones por minuto (rpm)

AIR.Maxi™:

gestiona la inversión de marcha automática y la función pulsada de los ventiladores

Cocción Manual

- Pasos de cocción: hasta 9
- CLIMA.Control: ajuste de humedad del 10% al 100% y medición continua de la humedad real presente en la cámara de cocción
- Cocción con sonda al corazón y función Delta T
- Temperatura: 30 °C - 300 °C
- Velocidades turbinas: 5 velocidades continuas (2.700 rpm) y 2 velocidades AIR.Tornado (3.600 rpm)
- Temperatura de pre-calentamiento: hasta 300 °C
- Programas almacenables: 1000+

Preconfigurado

- Programas semiautomáticos personalizables. Sugieren al usuario los parámetros de temperatura, ventilación y humedad en función del tipo de cocción seleccionado (asar, dorar, cocinar al vapor, etc.).

Ajustes automáticos

- Individual.CHEFUNOX: función inteligente que solicita la opinión de los usuarios sobre los procesos de cocción recién finalizados. Utiliza tecnología de aprendizaje automático para elaborar los comentarios recibidos, aprender las preferencias del operador y mejorar los programas de cocción preestablecidos en la biblioteca de cocción incorporada. Los parámetros se ajustarán automáticamente para el siguiente proceso de cocción.
- MULTI.Time: maneja hasta 10 combi-cooks simultáneamente

Características técnicas

- Robusta estructura exterior de acero inoxidable para un máximo aislamiento térmico
- Cámara de cocción inoxidable AISI 316L para máxima resistencia a la corrosión
- Doble barra de LED con regulación de color frío y caliente integrada en la puerta
- RO.Care: Sistema integrado de filtro de resina que neutraliza la formación de incrustaciones. Filtra hasta 1300 L de agua con un cartucho y está equipado con un sensor de agotamiento del filtro
- Conexión a Internet Wi-Fi integrada
- Soportes de bandeja perforados en forma de C con sistema antivuelco
- Sonda al corazón MULTI.Point con 4 puntos de medición
- Puerta de acero inoxidable con cerradura de tiro
- Motores con sistema de ventilador múltiple inversor y elementos calefactores lineales simétricos de alta densidad de potencia
- PRESSURE.Klean: sistema de lavado automático con recirculación
- Sistema operativo Digital.ID™
- Descarga datos HACCP
- Cajón recogegotas conectado al desagüe e integrado en la puerta. En funcionamiento incluso con puerta abierta
- Panel de control interactivo de 16” ultrabrillante integrado
- Cubierta “compactada” con entramado de tubos de acero inoxidable soldados
- Contenedor de detergente DET&Rinse™ integrado
- Micrófono integrado que permite la función de control por voz y la función de llamada
- Triple vidrio para minimizar la pérdida de calor y maximizar la eficiencia energética
- Velocidad del motor ajustable entre 900 rpm y 3600 rpm

Horno combinado 600x400



10 600x400

Eléctrico

Modelo de horno	XELA-10EU-EXRS-PO
Distancia entre bandejas	84 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ | 220-240V 3~
Potencia eléctrica	21 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	860 x 1018 x 1219 mm
Peso	178 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	14.8 kWh/día | 0 kg CO_2/día*
	16.120 €

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto	
XELA-10EU-EXLS-PO	**16.420 €**

Conexión Ethernet

Producto	
XELA-10EU-EX*S-POE	**16.620 €**



5 600x400

Eléctrico

Modelo de horno	XELA-05EU-EXRS-PO
Distancia entre bandejas	86 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~
Potencia eléctrica	11,6 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	860 x 1018 x 789 mm
Peso	100 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	14.7 kWh/día | 0 kg CO_2/día*
	10.970 €

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto	
XELA-05EU-EXLS-PO	**11.270 €**

Conexión Ethernet

Producto	
XELA-05EU-EX*S-POE	**11.470 €**

Notas

1 botella RO.Care XHC040 incluidas.

*Detalles en las especificaciones del producto en unox.com

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™ ULTRAPLUS (1 litro) UN 1824, 8, II - ADR cantidad limitada.

Obligatorio

para la correcta instalación de un solo horno.

Producto

XUC199-DRU **128 €**

Kit primera instalación

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

Obligatorio

para la correcta instalación de un solo horno.

Producto

XUC199 **128 €**



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™ ULTRAPLUS (1 litro cada una) UN 1824, 8, II - ADR cantidad limitada.

Dimensiones - a 100 mm

Obligatorio

para apilar XELA-05EU-EX*S (inferior) + XELA-05EU-EX*S

Producto

XELQA-00EU-E-DRU **740 €**

Kit superposición hornos eléctricos

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

Obligatorio

para apilar XELA-05EU-EX*S (inferior) + XELA-05EU-EX*S

Producto

XELQA-00EU-E **740 €**



OPTIC.Cooking

Contiene una cámara para capturar imágenes durante la inserción de las bandejas y un sensor de distancia para detectar el estante de cada bandeja. Permite al horno reconocer los alimentos e iniciar automáticamente el programa de cocción correspondiente cuando se cocina en modo MULTI.Time. Equipado frontalmente con una barra de leds rgb que identifica las distintas fases de uso del accesorio. Puede instalarse encima del horno.

Incluido con la compra:
Montaje y calibración de telémetro y cámara.

Disponible únicamente para cuentas Premium o Data Driven Cooking Enterprise + complemento OPTIC.Cooking. Consulta todos los detalles en la lista de s del servicio y en el manual de instalación.

Compatible con

XELA-*-*XRS

Producto

XELOA-EF-R **3.360 €**

OPTIC.Cooking

Compatible con

XELA-*-*XLS

Producto

XELOA-EF-L **3.360 €**

Accesorios 600x400



OPTIC.Cooking para unidad inferior de un horno eléctrico en columna

Incluye todas las piezas necesarias para superponer dos hornos, conexión a desagües y OPTIC.Cooking para horno inferior.

Disponible sólo para cuentas Premium. Más detalles al final de la lista de s.

Dimensiones - a x p x a	863 x 941 x 100 mm	**Peso**	16 kg

Compatible con
Horno inferior con bisagra a la izquierda. Columna de hornos XELA-05EU-EX*S (superior)+ XELA-05EU-EXRS (inferior).

Obligatorio
para la correcta instalación de OPTIC. Cooking en el horno inferior de una columna

Producto
XELOA-EF-R-QE **4.190 €**

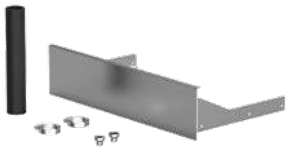
OPTIC.Cooking para unidad inferior de un horno eléctrico en columna

Incluye todas las piezas necesarias para superponer dos hornos, conexión a desagües y OPTIC.Cooking para horno inferior.

Compatible con
Horno inferior con bisagra a la derecha. XELA-05EU-EX*S (superior)+ XELA-05EU-EXLS (inferior).

Obligatorio
para la correcta instalación de OPTIC. Cooking en el horno inferior de una columna

Producto
XELOA-EF-L-QE **4.190 €**



Kit de instalación de la campana sobre OPTIC.Cooking

Contiene todas las piezas necesarias para la correcta instalación de la campana sobre OPTIC.Cooking. OPTIC. Cooking no está incluido en el kit.

Dimensiones - a x p x a	550 x 390 x 260 mm	**Peso**	1.5 kg

Producto
XUC600 **110 €**



Campana Ventless

Campana de condensación de vapor. Elimina parcialmente los vapores y olores de los humos de la cocina.

Dimensiones - a x p x a	860 x 1048 x 383 mm	**Frecuencia**	50/60 Hz
Peso	30 kg	**Diámetro chimenea**	50 mm
Potencia eléctrica	0,07 kW	**Flujo de aire mín.**	0,12 m^3/h
Voltaje	220-240V 1N~	**Flujo máximo de aire**	0,21 m^3/h

Producto
XELHA-HCEU **1.830 €**



Campana Ventless con filtro de carbón activo

Campana de condensación de vapor con filtro de carbón activo. Elimina parcialmente los vapores y olores de los humos de la cocina.

Dimensiones - a x p x a	860 x 1048 x 395 mm	**Voltaje**	220-240V 1N~
Peso	42 kg	**Frecuencia**	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0,07 kW	**Flujo máximo de aire**	205 m^3/h

Compatible con
Hornos eléctricos

Producto
XELHA-CFEU **2.440 €**

Accesorios 600x400



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 710 x 108 mm	Peso	13 kg

Compatible con
Campana Ventless

Producto
XUC540

535 €

Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto
XUC141

206 €



LIEVOX

Fermentadora con ventiladores para una gestión uniforme, precisa y eficaz de la temperatura y la humedad en la cámara de fermentación. Equipado con 10 soportes de profundidad simple para alojar hasta 10 bandejas de cocción de 400x600.

Capacidad	10 600x400	Potencia eléctrica	2,5 kW
Distancia entre bandejas	75 mm	Voltaje	220-240V 1N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 935 x 1113 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	78.5 kg		

Compatible con
XELA-05EU-EX*S

Producto
XELPA-10E1-V

2.670 €



LIEVOX

Fermentadora con ventiladores para una gestión uniforme, precisa y eficaz de la temperatura y la humedad en la cámara de fermentación. Equipado con 5 soportes de doble profundidad para alojar hasta 10 bandejas de cocción de 400x600.

Capacidad	10 600x400	Potencia eléctrica	2,5 kW
Distancia entre bandejas	75 mm	Voltaje	220-240V 1N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 1015 x 738 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	61.5 kg		

Producto
XELPA-10E2-V

2.670€



DECKTOP

Horno estático con encimera de piedra refractaria para la cocción de productos leudados y de panadería controlados desde el panel del horno. Máxima eficiencia energética gracias a la puerta de doble acristalamiento y al material aislante de última generación.

Capacidad	1 600x400	Voltaje	220-240V 1N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 880 x 523 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	79 kg	Temperatura máx.	300 °C
Potencia eléctrica	2,8 kW		

Compatible con
Columna de hornos (campana) + XELA-05EU-* + DECKTOP + XWL*A-06EF-H o LIEVOX

Producto
XELDA-01EU-C

3.500 €

Accesorios 600x400



DECKTOP

Horno estático con encimera de piedra refractaria para la cocción de productos leudados y de panadería controlados desde el panel del horno. Máxima eficiencia energética gracias a la puerta de doble acristalamiento y al material aislante de última generación.

Capacidad	1 600x800	Voltaje	400V 3N~
Dimensiones - a x p x a	860 x 1193 x 523 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	88 kg	Temperatura máx.	300 °C
Potencia eléctrica	6,7 kW		

Compatible con

Columna de hornos (campana) + XELA-05EU-* + DECKTOP + XWDEA-0621-H o LIEVOX

Producto

XELDA-02EU-C **4.520 €**

Armario neutro alto

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

Producto

XWDEA-0621-H **1.830 €**



Armario neutro ultra alto

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

Capacidad	10 600x400	Peso	59 kg
Dimensiones - a x p x a	870 x 905 x 820 mm		

Producto

XWLEA-10EF-U **1.760 €**



Armario neutro alto

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

Capacidad	6 600x400	Peso	49 kg
Dimensiones - a x p x a	870 x 905 x 682 mm		

Producto

XWLEA-06EF-H **1.650 €**



Stand ultra alto

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

Capacidad	10 600x400	Dimensiones - a x p x a	870 x 864 x 820 mm
Distancia entre bandejas	50 mm	Peso	41 kg

Producto

XWLRA-10EF-U **1.120 €**

Coberturas laterales

Coberturas laterales para soporte ultra alto.

Producto

XUC235 **340 €**

Accesorios 600x400



Stand alto

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

Capacidad	6 600x400	Dimensiones - a x p x a	870 x 864 x 682 mm
Distancia entre bandejas	55 mm	Peso	34 kg

Producto	
XWLRA-06EF-H	**1.100 €**

Coberturas laterales

Coberturas laterales para soporte alto.

Producto	
XUC234	**310 €**



Stand cerrado ultra alto

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

Capacidad	10 600x400	Dimensiones - a x p x a	870 x 864 x 820 mm
Distancia entre bandejas	50 mm	Peso	49 kg

Producto	
XWLMA-10EF-U	**1.450 €**

Kit de puertas

Coberturas laterales para soporte abierto ultra alto.

Producto	
XUC239	**310 €**



Stand cerrado alto

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

Capacidad	6 600x400	Dimensiones - a x p x a	870 x 864 x 682 mm
Distancia entre bandejas	55 mm	Peso	41 kg

Producto	
XWLMA-06EF-H	**1.360 €**

Kit de puertas

Coberturas laterales para soporte abierto alto.

Producto	
XUC238	**290 €**



Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	870 x 864 x 250 mm	Peso	13 kg

Compatible con	Producto	
XELA-06EU-*	XWLRA-00EF-L	**510 €**



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	119 mm

Compatible con	Producto	
XWLEA-* XWLRA-* XWLMA-* XELPA-*	XUC225	**292 €**

Accesorios 600x400



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.

Producto	
XUC024	**460 €**



Soportes laterales dobles GN1/1 + 600x400 para hornos

Permite utilizar tanto bandejas GN1/1 como 600x400.

	Producto	
Soporte 5 bandejas para horno XELA-05EU-EX*S	XUC065	**214 €**
Soporte 10 bandejas para horno XELA-10EU-EX*S	XUC067	**430 €**



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	663 x 452 x 898 mm
Distancia entre bandejas	81 mm	Peso	4.2 kg

Compatible con	Es necesaria la compra de	Producto	
XELA-10EU-*	XWLYA-00EU	XWLBA-10EU	**990 €**



Rack portabandejas

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

Capacidad	5 600x400	Dimensiones - a x p x a	663 x 452 x 468 mm
Distancia entre bandejas	78 mm	Peso	3.2 kg

Compatible con	Es necesaria la compra de	Producto	
XELA-05EU-*	XWLYA-00EU	XWLBA-05EU	**880 €**



Carro para rack portabandejas

Permite la manipulación de la cesta portabandejas y su correcto acoplamiento con el horno y el soporte o armario neutro.

Dimensiones - a x p x a	790 x 807 x 915 mm	Peso	23.4 kg

Compatible con	Producto	
XWLBA-*EU	XWLYA-00EU	**1.290 €**



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	
XUC113	**32 €**

Accesorios 600x400



Ducha manual externa

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

Producto	
XHC018	**208 €**



Sonda sous vide extrafina

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

Producto	
XEC004	**405 €**



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 horno avisa automáticamente cuando el filtro está agotado.

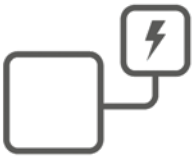
Producto	
XHC040	**76 €**



Conexión para indicadores externos

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

Producto	
XEC017	**276 €**



Modulador de potencia

Permite reducir temporalmente el consumo de energía de los hornos eléctricos limitando el consumo de corriente durante los picos de demanda.

Producto	
XEC022	**4.520 €**

Pies antideslizantes

Pies integrados con insertos de goma diseñados para aumentar la fricción entre el horno y la superficie de apoyo de acero inoxidable, mejorando la estabilidad del horno y reduciendo de forma significativa el desplazamiento generado por el contragolpe de la puerta de apertura con resorte.

Producto	
XUC650	**30 €**