



CHEFLUX™

LISTA DE PRECIOS

VÁLIDA DESDE 05-2026



ESPAÑOL

www.rhostelev.com



CHEFLUX™ MANUAL BIG

Horno de convección

Aire seco-vapor horno combinado con control analógico y cámara de cocción en acero 304 inoxidable. Tiempo, temperatura, porcentaje de humedad y función de 2 velocidades del ventilador. Permite realizar procesos de cocción tradicionales como la cocción al vapor, asado a la parrilla, asado o fritura y la cocción de productos de panadería frescos y congelados.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

Extrae 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

—— Soportes para bandejas con sistema antivuelco

—— Doble cristal

—— Ventiladores de 2 velocidades y resistencias circulares de calor de alto rendimiento

—— Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta

Horno de convección GN 2/1



20 GN 2/1

 Eléctrico

Modelo de horno	XV4093
Distancia entre bandejas	66 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~
Potencia eléctrica	46,7 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	913 x 1237 x 1863 mm
Peso	285 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda

14.800 €

Notas

El carro está incluido con la compra del horno.

Accesorios GN 2/1



QUICK.Load

Carro portabandejas en acero AISI 304.

Capacidad	20 GN 2/1	Dimensiones - a x p x a	743 x 783 x 1717 mm
Distancia entre bandejas	67 mm	Peso	72 kg

Producto	
XCV4001	2.030 €

Personalizaciones

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

por unidad de carro personalizado.

Producto	
XCV4001	100 €



QUICK.Plate

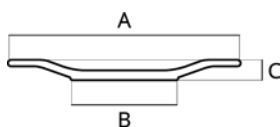
Carro en acero AISI 316L para la regeneración de platos.

Capacidad	102 platos	Dimensiones - a x p x a	743 x 564 x 1700 mm
Distancia entre bandejas	76.1 mm	Peso	25 kg

Compatible con

A - Ø plato máx. 310 mm
 B - Ø plato máx. 170 mm
 C - Altura plato máx. 30 mm

Producto	
XCP4001	2.600 €



HOLDING.Cover

Cubierta térmica para carros.

Compatible con
 XCV4001
 XCP4001

Producto	
XUC031	1.170 €

Accesorios GN 2/1



Ducha manual externa con detergente

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

Producto	
XC208-SR	158 €



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	
XHC003	328 €

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	
KEL1055	40 €

REFILL PURE

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

Producto	
XHC004	218 €



PURE-RO

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

Producto	
XHC002	1.440 €

Cartucho PURE-RO

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

Producto	
XHC006	268 €

Horno de convección GN 1/1



20 GN 1/1

 Eléctrico

Modelo de horno	XV1093
Distancia entre bandejas	66 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	240 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda

10.600 €

Notas

El carro está incluido con la compra del horno.

Accesorios GN 1/1



QUICK.Load

Carro portabandejas en acero AISI 304.

Capacidad	20 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	743 x 564 x 1700 mm
Distancia entre bandejas	66 mm	Peso	25 kg

Producto

XCV1001

1.780 €

Personalizaciones

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

por unidad de carro personalizado.

Producto

XCV1001

100 €



QUICK.Plate

Carro en acero AISI 316L para la regeneración de platos.

Capacidad	51 platos	Dimensiones - a x p x a	743 x 564 x 1711 mm
Distancia entre bandejas	76.1 mm	Peso	40 kg

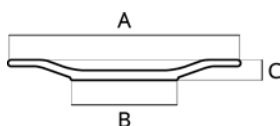
Compatible con

A - Ø plato máx. 310 mm
 B - Ø plato máx. 170 mm
 C - Altura plato máx. 30 mm

Producto

XCP1001

2.080 €



HOLDING.Cover

Cubierta térmica para carros.

Compatible con

XCV1001
 XCP1001

Producto

XUC030

790 €

Accesorios GN 1/1



Ducha manual externa con detergente

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

Producto	
XC208-SR	158 €



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	
XHC003	328 €

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	
KEL1055	40 €

REFILL PURE

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

Producto	
XHC004	218 €



PURE-RO

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

Producto	
XHC002	1.440 €

Cartucho PURE-RO

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

Producto	
XHC006	268 €



CHEFLUX™ MANUAL **COUNTERTOP**

Horno de convección

Aire seco-vapor horno combinado con control analógico y cámara de cocción en acero 304 inoxidable. Tiempo, temperatura, porcentaje de humedad y función de 2 velocidades del ventilador. Permite realizar procesos de cocción tradicionales como la cocción al vapor, asado a la parrilla, asado o fritura y la cocción de productos de panadería frescos y congelados.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

Extrae 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

—— Soportes para bandejas con sistema antivuelco

—— Doble cristal

—— Ventiladores de 2 velocidades y resistencias circulares de calor de alto rendimiento

—— Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta

Horno de convección GN 1/1



12 GN 1/1

 Eléctrico

 Gas

Modelo de horno	XV893	XV813G
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1N~
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 1464 mm
Peso	124 kg	130 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda

5.200 €

6.550 €



7 GN 1/1

 Eléctrico

 Gas

Modelo de horno	XV593	XV513G
Distancia entre bandejas	67 mm	67 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

3.600 €

4.750 €

Notas

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud -

Horno de convección GN 1/1



5 GN 1/1

 Eléctrico

Modelo de horno	XV393
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Potencia eléctrica	7,1 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	750 x 773 x 772 mm
Peso	67 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda

2.700 €

Notas

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud -

Accesorios GN 1/1



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

XUC001

202 €



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

XV8*

XV5*

Producto

XR168

510 €



Stand alto

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

Dimensiones - a x p x a 732 x 546 x 692 mm

Peso

10 kg

Compatible con

XV393

Producto

XR118

450 €



Soportes laterales para stand

Soportes laterales 7 bandejas.

Capacidad 7 GN1/1

Peso

3 kg

Distancia entre bandejas 60 mm

Compatible con

XR168

Producto

XR727

144 €



Soportes laterales para stand

Soportes laterales 7 bandejas.

Capacidad 7 GN 1/1

Peso

2 kg

Distancia entre bandejas 60 mm

Compatible con

XR118

Producto

XR717

130 €



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

Stand

Armario neutro

Producto

XUC010

268 €

Accesorios GN 1/1



Ducha manual externa con detergente

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

Producto	
XC208-SR	158 €



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	
XHC003	328 €

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	
KEL1055	40 €

REFILL PURE

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

Producto	
XHC004	218 €



PURE-RO

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

Producto	
XHC002	1.440 €

Cartucho PURE-RO

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

Producto	
XHC006	268 €