



CHEFTOP MIND.MapTM

LISTA DE PRECIOS

VÁLIDA DESDE 05-2026



ESPAÑOL

www.rhostelev.com



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS **BIG**

Horno combinado

Horno combinado profesional capaz de gestionar múltiples procesos de cocción gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, dorado, asado, fritura, regeneración y regeneración al plato) y procesos de panadería y pastelería (fresca y congelada). 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



AUTO.Soft:

gestiona la salida térmica para hacerla más delicada



CLIMALUX™:

control total de la humedad en la cámara de cocción



SENSE.Klean:

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



SMART.Preheating:

ajusta automáticamente la temperatura y la duración del precalentamiento

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

extrae rápidamente la humedad de la cámara de cocción.



PRESSURE.Steam:

aumenta la saturación de vapor y la temperatura



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

—— 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 con 4 puntos de medición

—— Sonda al corazón SOUS-VIDE con 2 puntos de medición (accesorio 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.COOK 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

Horno combinado GN 2/1



20 GN 2/1

	⚡ Eléctrico	⚡ Eléctrico	🔥 Gas
Modelo de horno	XEVL-2021-YPRS	XEVL-2021-DPRS	XEVL-2021-GPRS
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~	220-240V 3~	220-240V 1N~
Potencia eléctrica	65 kW	65 kW	2,6 kW
Potencia gas nominal máx.	-	-	90 (324 MJ/h)
Dimensiones - a x p x a	892 x 1164 x 1875 mm	892 x 1164 x 1875 mm	892 x 1164 x 1875 mm
Peso	339 kg	339 kg	363 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	308 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*	308 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*	384.6 kWh/día 69.6 kg CO ₂ /día*
	26.600 €	27.450 €	29.950 €

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

XEVL-2021-YPLS

XEVL-2021-DPLS

XEVL-2021-GPLS

26.900 €
27.750 €
30.250 €

Notas

El carro está incluido con la compra del horno.

*Detalles en las especificaciones del producto en unox.com

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud -

Accesorios GN 2/1



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

Hornos de gas

Producto

XUC072

276 €



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

XUC048

140 €



QUICK.Load

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

Capacidad	20 GN 2/1	Dimensiones - a x p x a	776 x 785 x 1745 mm
Distancia entre bandejas	67 mm	Peso	58 kg

Producto

XEVTL-2021

1.920 €

Personalizaciones

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

por unidad de carro personalizado.

Producto

XEVTL-2021

100 €



QUICK.Plate

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

Capacidad	102 platos	Dimensiones - a x p x a	753 x 784 x 1706 mm
Distancia entre bandejas	76.1 mm	Peso	73 kg

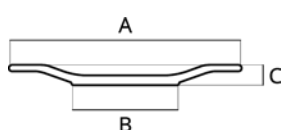
Compatible con

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

Producto

XEVTL-102P

2.450 €



Accesorios GN 2/1



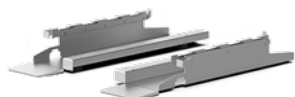
HOLDING.Cover

Cubierta térmica para carros.

Compatible con
 XEVTL-2021
 XEVTL-102P

Producto
 XUC031

1.170 €

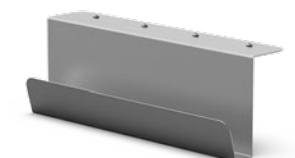


Rampa entrada carro

Permite compensar pendientes o desniveles del suelo hasta un máximo de 20 mm por metro y colocar el carro de forma correcta y segura en el horno.

Producto
 XUC164

670 €



Soporte para maneta del carro

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

Producto
 XUC161

52 €



Sonda sous vide extrafina

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

Producto
 XEC004

405 €



PURE.XL

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 11.980 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Es necesaria la compra de

XHC032 - Solo para la primera compra

Producto
 XHC033

360 €

Cabezal PURE.XL

Cabezal del filtro PURE.XL.

Obligatorio

con la primera compra del filtro PURE.XL

Producto
 XHC032

50 €



Ducha manual externa

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

Producto
 XHC029

224 €

Accesorios GN 2/1



Conexión para indicadores externos

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

Producto	
XEC017	276 €



Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	
XEC019	216 €



Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

Producto	
XEC001B	485 €



Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Compatible con
 Hornos MIND.Maps™ PLUS producidos antes del
 28/02/2020 - ej. XE*C-****-*P*

Producto	
XEC006	272 €

Horno combinado GN 1/1



20 GN 1/1

	⚡ Eléctrico	⚡ Eléctrico	🔥 Gas
Modelo de horno	XEVL-2011-YPRS	XEVL-2011-DPRS	XEVL-2011-GPRS
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm	67 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
Eficiencia energética	161 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*	161 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*	201.1 kWh/día 36.4 kg CO ₂ /día*
	19.800 €	20.500 €	22.400 €

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

XEVL-2011-YPLS

XEVL-2011-DPLS

XEVL-2011-GPLS

20.100 €
20.800 €
22.700 €

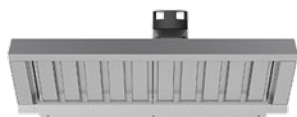
Notas

El carro está incluido con la compra del horno.

*Detalles en las especificaciones del producto en unox.com

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud -

Accesorios GN 1/1



Campana Ventless

Campana de condensación de vapor. Elimina parcialmente los vapores y olores de los humos de la cocina. Limpieza automática del condensador 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 m³/h
Voltaje	230V 1N~	Flujo máximo de aire	390 m³/h
Frecuencia	50/60 Hz		

Compatible con
Hornos eléctricos

Producto
XEAHL-HCFL
1.750 €



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
Campana Ventless

Producto
XUC140
495 €

Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto
XUC141
206 €



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
Hornos de gas

Producto
XUC072
276 €

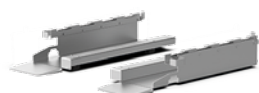


Bandeja SMART.Drain

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		
-----------------	-------	--	--

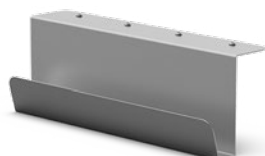
Producto
XUC046
98 €



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
XUC163
535 €



Soporte para maneta del carro

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

Producto
XUC161
52 €



Sonda sous vide extrafina

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

Producto
XEC004
405 €

Accesorios GN 1/1



QUICK.Load

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

Capacidad	20 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	776 x 615 x 1741 mm
Distancia entre bandejas	67 mm	Peso	31 kg

Producto	
XEVTL-2011	1.630 €

Personalizaciones

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

por unidad de carro personalizado.

Producto	
XEVTL-2011	100 €



QUICK.Plate

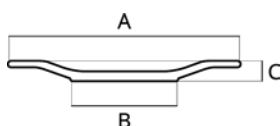
Carro en acero AISI 316L resistente a la corrosión para la regeneración de platos.

Capacidad	51 platos	Dimensiones - a x p x a	776 x 615 x 1711 mm
Distancia entre bandejas	77 mm	Peso	45 kg

Compatible con

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

Producto	
XEVTL-051P	1.960 €



HOLDING.Cover

Cubierta térmica para carros.

Compatible con

XEVTL-2011
 XEVTL-051P

Producto	
XUC030	790 €

Accesorios GN 1/1



Ducha manual externa

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

Producto	
XHC001	208 €



PURE.XL

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 11.980 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Es necesaria la compra de

XHC032 - Solo para la primera compra

Producto	
XHC033	360 €

Cabezal PURE.XL

Cabezal del filtro PURE.XL.

Obligatorio

con la primera compra del filtro PURE.XL

Producto	
XHC032	50 €



Conexión para indicadores externos

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

Producto	
XEC017	276 €



Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	
XEC019	216 €



Modulador de potencia

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

Compatible con
Hornos eléctricos

Producto	
XUC143	150 €



Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

Producto	
XEC001B	485 €



Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Compatible con
Hornos MIND.Maps™ PLUS producidos antes del 28/02/2020 - ej. XE*C-****.*P*

Producto	
XEC006	272 €



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS **BIG COMPACT**

Horno combinado

Horno combinado profesional inteligente y compacto con carro, capaz de gestionar múltiples procesos de cocción gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, dorado, asado, fritura, regeneración y regeneración al plato) y procesos de panadería y pastelería (fresca y congelada). Gracias a las tecnologías Unox Intensive Cooking e Intelligent Performance y a la gestión automática de los procesos de cocción, CHEFUNOX garantiza resultados perfectos y repetibles incluso en ausencia de personal cualificado. Su diseño compacto permite la instalación incluso en espacios reducidos, aumentando la capacidad de producción por metro cuadrado.

Unox Intelligent Performance



ADAPTIVE.Cooking™:

regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir



AUTO.Soft:

gestiona la salida térmica para hacerla más delicada



CLIMALUX™:

control total de la humedad en la cámara de cocción



SENSE.Klean:

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



SMART.Preheating:

ajusta automáticamente la temperatura y la duración del precalentamiento

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

extrae rápidamente la humedad de la cámara de cocción.



PRESSURE.Steam:

aumenta la saturación de vapor y la temperatura



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

—— Temperatura: 30 °C – 300 °C

—— Cocción con sonda al corazón y función Delta T

—— Hasta 9 pasos de cocción

—— Sonda al corazón MULTI.Point con 4 puntos de medición

—— CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%.

—— Sonda al corazón SOUS-VIDE con 2 puntos de medición (accesorio opcional)

Programas

—— 1000+ Programas

—— MISE.EN.PLACE: sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados al mismo tiempo

—— CHEFUNOX: elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente los parámetros

—— MIND.Maps™: diseña directamente en la pantalla los procesos de cocción

—— MULTI.TIME: gestiona hasta 10 procesos de cocción contemporáneamente

—— READY.COOK programas de tiempo infinito preestablecidos listos para usarse

Características técnicas

—— ROTOR.Klean™: sistema de lavado automático

—— Triple cristal

—— Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta

—— Conexión Wi-Fi integrada

—— Lavado especial automático detrás del carter

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

—— 6 motores con sistema de ventiladores múltiples con inversión de sentido de marcha y resistencias rectilíneas con alta intensidad de potencia

—— WI-Fi-/USB data: descarga/carga de datos HACCP

—— Cámara de cocción moldeada de acero inoxidable AISI 316 L

—— Soportes para bandejas con sistema antivuelco

—— Contenedor de detergente DET&Rinse™ integrado

—— WI-Fi-/USB data: descarga/carga de programas

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG COMPACT

Horno combinado GN 1/1



20 GN 1/1

 Eléctrico

Modelo de horno	XECL-2013-YPRS
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~
Potencia eléctrica	38,5 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	650 x 1002 x 1875 mm
Peso	296 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	161.2 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*

20.000€

 Opcional
 Bisagras a la derecha

 Producto
 XECL-2013-YPLS

20.300 €

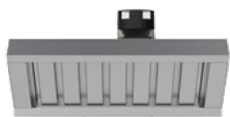
Notas

El carro está incluido con la compra del horno.

*Detalles en las especificaciones del producto en unox.com

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud -

Accesorios GN 1/1



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	650 x 1208 x 240 mm	Diámetro chimenea	121 mm
Potencia eléctrica	0,1 kW	Flujo de aire mín.	310 m³/h
Voltaje	230V 1N~	Flujo máximo de aire	390 m³/h
Frecuencia	50/60 Hz		

Producto
XECHL-HCFC **1.750 €**



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
Campana Ventless

Producto
XUC140 **495 €**

Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto
XUC141 **206 €**



QUICK.Load

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

Capacidad	20 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	520 x 668 x 1745 mm
Distancia entre bandejas	67 mm	Peso	41 kg

Producto
XECTL-2013 **1.630 €**

Personalizaciones

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

por unidad de carro personalizado.

Producto
XECTL-2013 **100 €**

Accesorios GN 1/1



QUICK.Plate

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

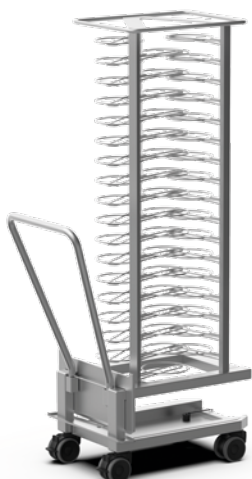
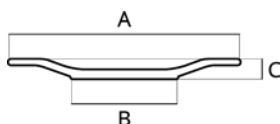
Capacidad	34 platos	Peso	37 kg
Dimensiones - a x p x a	520 x 668 x 1711 mm		

Compatible con

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

Producto

XECTL-034P 1.960 €



QUICK.Plate

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

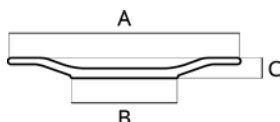
Capacidad	51 platos	Peso	44 kg
Dimensiones - a x p x a	520 x 668 x 1711 mm		

Compatible con

A - Ø plato máx. 260 mm
B - Ø plato máx. 170 mm
C - Altura plato máx. 25 mm

Producto

XECTL-051P 1.960 €



HOLDING.Cover

Cubierta térmica para carros.

Compatible con

XECTL-2013
XECTL-034P
XECTL-051P

Producto

XUC033 790 €

Accesorios GN 1/1



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
XUC163
535 €


Soporte para maneta del carro

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

Producto
XUC161
52 €


Sonda sous vide extrafina

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

Producto
XEC004
405 €


Ducha manual externa

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

Producto
XHC001
208 €


PURE.XL

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 11.980 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Es necesaria la compra de

XHC032 - Solo para la primera compra

Producto
XHC033
360 €

Cabezal PURE.XL

Cabezal del filtro PURE.XL.

Obligatorio

con la primera compra del filtro PURE.XL

Producto
XHC032
50 €


Conexión para indicadores externos

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

Producto
XEC017
276 €


Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto
XEC019
216 €


Modulador de potencia

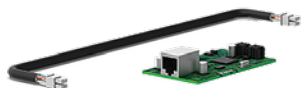
Permite reducir temporalmente el consumo de energía de los hornos eléctricos limitando el consumo de corriente durante los picos de demanda.

Compatible con

Hornos eléctricos

Producto
XUC143
150 €

Accesorios GN 1/1



Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

Producto

XEC001B

485 €



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS **COUNTERTOP**

Horno combinado

Horno combinado profesional capaz de gestionar múltiples procesos de cocción gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, dorado, asado, fritura, regeneración y regeneración al plato) y procesos de panadería y pastelería (fresca y congelada). 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



AUTO.Soft:

gestiona la salida térmica para hacerla más delicada



CLIMALUX™:

control total de la humedad en la cámara de cocción



SENSE.Klean:

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



SMART.Preheating:

ajusta automáticamente la temperatura y la duración del precalentamiento

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

extrae rápidamente la humedad de la cámara de cocción.



PRESSURE.Steam:

aumenta la saturación de vapor y la temperatura



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

—— Temperatura: 30 °C – 260 °C

—— Cocción con sonda al corazón y función Delta T

—— Hasta 9 pasos de cocción

—— Sonda al corazón MULTI.Point con 4 puntos de medición (excluido modelo XEVC-0311-*)

—— CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%.

—— Sonda al corazón SOUS-VIDE con 2 puntos de medición (accesorio opcional)

Programas

—— 1000+ Programas

—— MISE.EN.PLACE: sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados al mismo tiempo

—— CHEFUNOX: elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente los parámetros

—— MIND.Maps™: diseña directamente en la pantalla los procesos de cocción

—— MULTI.TIME: gestiona hasta 10 procesos de cocción contemporáneamente

—— READY.COOK programas de tiempo infinito preestablecidos listos para usarse

Características técnicas

—— ROTOR.Klean™: sistema de lavado automático

—— Triple cristal

—— Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta

—— Conexión Wi-Fi integrada

—— Lavado especial automático detrás del carter

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

—— Sistema de ventiladores múltiples de 4 velocidades y elementos de calor de alto rendimiento

—— Wi-Fi-/USB data: descarga/carga de datos HACCP

—— Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 316L de alta resistencia con bordes redondeados (excluido modelo XEVC-0311-*, XEVC-**21-*)

—— Soportes para bandejas con sistema antivuelco

—— Contenedor de detergente DET&Rinse™ integrado

—— Wi-Fi-/USB data: descarga/carga de programas

Horno combinado GN 2/1



10 GN 2/1

⚡ Eléctrico

🔥 Gas

Modelo de horno	XEVC-1021-EPRM	XEVC-1021-GPRM
Distancia entre bandejas	77 mm	77 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1N~
Potencia eléctrica	31 kW	1,4 kW
Potencia gas nominal máx.	-	43 kW
Dimensiones - a x p x a	860 x 1145 x 1162 mm	860 x 1145 x 1162 mm
Peso	170 kg	183 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	134.1 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*	167.5 kWh/día 30.3 kg CO ₂ /día*
	15.700 €	17.200 €

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

XEVC-1021-EPLM

16.000 €

XEVC-1021-GPLM

17.500 €

Temperatura de pre-calentamiento hasta 300 °C

Producto

XEVC-1021-*-HT

16.780 €

Notas

*Detalles en las especificaciones del producto en unox.com

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud -

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Horno combinado GN 2/1



6 GN 2/1

⚡ Eléctrico

🔥 Gas

Modelo de horno	XEVC-0621-EPRM	XEVC-0621-GPRM
Distancia entre bandejas	77 mm	77 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1N~
Potencia eléctrica	20,5 kW	1 kW
Potencia gas nominal máx.	-	27 kW
Dimensiones - a x p x a	860 x 1145 x 842 mm	860 x 1145 x 842 mm
Peso	120 kg	155 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	86.4 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*	108 kWh/día 19.5 kg CO ₂ /día*
	11.500 €	12.850 €

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

XEVC-0621-EPLM

11.800 €

XEVC-0621-GPLM

13.150 €

Temperatura de pre-calentamiento hasta 300 °C

Producto

XEVC-0621-*-HT

12.580 €

Notas

*Detalles en las especificaciones del producto en unox.com

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud -

Accesorios GN 2/1



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

XUC001-DRU

202 €

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 €



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.

Obligatorio

para la correcta superposición de dos hornos eléctricos o para columnas con horno de gas (superior) + horno eléctrico (inferior).

Producto

XEAQC-00E2-E-DRU

425 €

Kit superposición hornos eléctricos

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

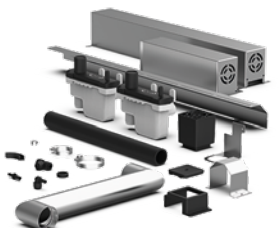
Obligatorio

para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.

Producto

XEAQC-00E2-E

425 €



Kit superposición hornos de gas

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

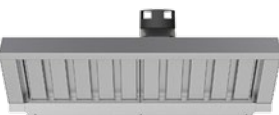
Obligatorio

para apilar XEVC-0621-GP*M (inferior) + XEVC-0621-*

Producto

XEAQC-00E2-G

425 €



Campana Ventless

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

Dimensiones - a x p x a	860 x 1323 x 258 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	36 kg	Diámetro chimenea	30 mm
Potencia eléctrica	0.1 kW	Flujo de aire mín.	310 m³/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	390 m³/h
Compatible con	Hornos eléctricos	Producto	XEVHC-HC21
			2.140 €

Accesorios GN 2/1



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. Lavado automático del condensador integrado.

Dimensiones - a x p x a	868 x 1323 x 366 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	43 kg	Diámetro chimenea	30 mm
Potencia eléctrica	0.1 kW	Flujo de aire mín.	310 m³/h
Volaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	390 m³/h

Compatible con
Hornos eléctricos

Producto
XEVHC-CF21 **2.600 €**



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
Campana Ventless

Producto
XUC140 **495 €**

Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto
XUC141 **206 €**



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
Hornos de gas

Producto
XUC070 **276 €**



Armario neutro

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

Capacidad	8 GN 2/1	Dimensiones - a x p x a	860 x 1038 x 720 mm
Distancia entre bandejas	57 mm	Peso	42 kg

Producto
XWVEC-0821 **1.390 €**



Stand alto

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

Capacidad	7 GN 2/1	Dimensiones - a x p x a	842 x 891 x 752 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	38 kg

Producto
XWVRC-0721-H **950 €**



Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	842 x 891 x 305 mm	Peso	6 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Producto
XWVRC-0021-L **485 €**

Accesorios GN 2/1



Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	842 x 891 x 113 mm	Peso	5 kg
Obligatorio		Producto	
para la correcta colocación del horno.		XWVRC-0021-F	415 €



Soportes laterales para stand

Soportes laterales 7 bandejas.

Capacidad	7 GN 2/1	Distancia entre bandejas	60 mm
Compatible con		Producto	
XWVRC-0721-H		XWVLC-0721-H	202 €
XWVRC-0021-H			



Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared. Las ruedas deben construirse sobre un stand.

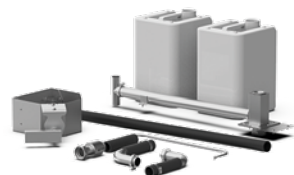
Dimensiones - a	110 mm		
Compatible con		Producto	
XWVEC-*		XUC012	268 €
XWVRC-*			



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	
		XUC048	140 €



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	
XWVEC-*		XUC020	695 €
XWVRC-07*-H			



Rack portabandejas

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

Capacidad	6 GN 2/1	Dimensiones - a x p x a	584 x 674 x 547 mm
Distancia entre bandejas	78 mm	Peso	8 kg
Compatible con	Es necesaria la compra de	Producto	
XEVC-0621-*	XWVYC-0021	XWVBC-0621	920 €



Rack portabandejas

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

Capacidad	10 GN 2/1	Dimensiones - a x p x a	584 x 674 x 867 mm
Distancia entre bandejas	78 mm	Peso	10 kg
Compatible con	Es necesaria la compra de	Producto	
XEVC-1021-*	XWVYC-0021	XWVBC-1021	1.080 €

Accesorios GN 2/1



Carro para rack portabandejas

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

Dimensiones - a x p x a	626 x 1037 x 965 mm	Peso	20 kg
-------------------------	---------------------	------	-------

Compatible con
XWVBC-*

Producto
XWVYC-0021 **1.270 €**

Kit enganche carro - armario

Permite el enganche seguro del carro a un armario neutro.

Producto
XWVYC-CK21 **136 €**

Kit enganche carro - stand

Permite el enganche seguro del carro al stand.

Producto
XWVYC-CR21 **310 €**



HYPER.Smoker

Ahumador para astillas naturales. No necesita alimentación eléctrica adicional.

Compatible con
Hornos eléctricos
producidos después de
15/06/2016
Hornos de gas
producidos después de
05/08/2016

Producto
XUC090 **212 €**



Sonda sous vide extrafina

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

Producto
XEC004 **405 €**



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
XUC112 **32 €**



Ducha manual externa

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

Producto
XHC001 **202 €**

Accesorios GN 2/1



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 €

REFILL PURE

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

Producto	
XHC004	218 €



PURE.XL

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 11.980 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Compra recomendada para hornos en columna.

Es necesaria la compra de

XHC032 - Solo para la primera compra

Producto	
XHC033	360 €

Cabezal PURE.XL

Cabezal del filtro PURE.XL.

Obligatorio

con la primera compra del filtro PURE.XL

Producto	
XHC032	50 €



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 €



Conexión para indicadores externos

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

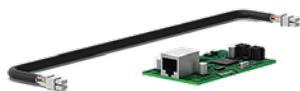
Producto	
XEC017	276 €



Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	
XEC019	216 €



Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

Producto	
XEC001B	485 €

Accesorios GN 2/1



Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Compatible con

Hornos MIND.Maps™ PLUS producidos antes del 28/02/2020 - ej. XE*C-****-*p*

Producto

XEC006

272 €



Válvula de refrigeración descarga

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

Producto

XHC005

156 €

Horno combinado GN 1/1



10 GN 1/1

⚡ Eléctrico

🔥 Gas

Modelo de horno	XEVC-1011-EPRM	XEVC-1011-GPRM
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	18,5 kW	1 kW
Potencia gas nominal máx.	-	22 kW
Dimensiones - a x p x a	750 x 783 x 1010 mm	750 x 783 x 1010 mm
Peso	98 kg	117 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	36.6 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*	45.7 kWh/día 8.3 kg CO ₂ /día*
	10.600 €	11.650 €

Bisagras a la derecha

	Producto XEVC-1011-*PLM	10.900 €
--	----------------------------	-----------------

Temperatura de pre-calentamiento hasta 300 °C

	Producto XEVC-1011-*HT	11.680 €
--	---------------------------	-----------------

Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 316 L

	Producto XEVC-1011-*MS	11.050 €
--	---------------------------	-----------------

Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 316 L y temperatura de pre-calentamiento hasta 300 °C

	Producto XEVC-1011-*MSH	12.130 €
--	----------------------------	-----------------

Kit conexión eléctrica

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

Notas

*Detalles en las especificaciones del producto en unox.com

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud -

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Horno combinado GN 1/1



7 GN 1/1

 Eléctrico

 Gas

Modelo de horno	XEVC-0711-EPRM	XEVC-0711-GPRM
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	220-240V 1N~
Potencia eléctrica	11,7 kW	1 kW
Potencia gas nominal máx.	-	19 kW
Dimensiones - a x p x a	750 x 783 x 843 mm	750 x 783 x 843 mm
Peso	86 kg	104 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	29.4 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*	36.7 kWh/día 6.6 kg CO ₂ /día*
	7.950 €	8.600 €

Bisagras a la derecha

Producto
XEVC-0711-*PLM **8.250 €**

Temperatura de pre-calentamiento hasta 300 °C

Producto
XEVC-0711-*HT **9.030 €**

Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 316 L

Producto
XEVC-0711-*MS **8.400€**

Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 316 L y temperatura de pre-calentamiento hasta 300 °C

Producto
XEVC-0711-*MSH **9.480 €**

Kit conexión eléctrica

Compatible con
***Hornos eléctricos**

Voltaje
220-240V 1~

Producto
XUC129 **28 €**

Notas

*Detalles en las especificaciones del producto en unox.com

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud -

Horno combinado GN 1/1



5 GN 1/1

⚡ Eléctrico

🔥 Gas

Modelo de horno	XEVC-0511-EPRM	XEVC-0511-GPRM
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	220-240V 1N~
Potencia eléctrica	9,3 kW	0,6 kW
Potencia gas nominal máx.	-	15 kW
Dimensiones - a x p x a	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 675 mm
Peso	70 kg	83 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	21.7 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*	27.2 kWh/día 4.9 kg CO ₂ /día*
	5.600 €	6.650 €

Bisagras a la derecha

Producto	
XEVC-0511-*PLM	5.900 €

Temperatura de pre-calentamiento hasta 300 °C

Producto	
XEVC-0511-*HT	6.680 €

Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 316 L

Producto	
XEVC-0511-*MS	6.050 €

Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 316 L y temperatura de pre-calentamiento hasta 300 °C

Producto	
XEVC-0511-*MSH	7.130 €

Kit conexión eléctrica

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

Notas

*Detalles en las especificaciones del producto en unox.com

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud -

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** COUNTERTOP

Horno combinado GN 1/1



3 GN 1/1

 Eléctrico

Modelo de horno	XEVC-0311-EPRM
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Potencia eléctrica	5 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	750 x 783 x 538 mm
Peso	56 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	16 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*

4.600 €

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

XEVC-0311-EPLM

4.900 €

Temperatura de pre-calentamiento hasta 300 °C

Producto

XEVC-0311-*-HT

5.680 €

Notas

*Detalles en las especificaciones del producto en unox.com

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud -

Accesorios GN 1/1



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

XUC001-DRU

202 €

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 €



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.

Obligatorio

para la correcta superposición de dos hornos eléctricos o para columnas con horno de gas (superior) + horno eléctrico (inferior).

Producto

XEVQC-0011-E-DRU

425 €

Kit superposición hornos eléctricos

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

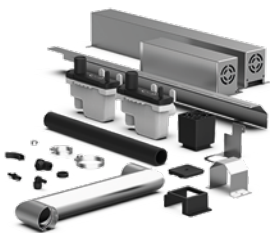
Obligatorio

para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.

Producto

XEVQC-0011-E

425 €



Kit superposición hornos de gas

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

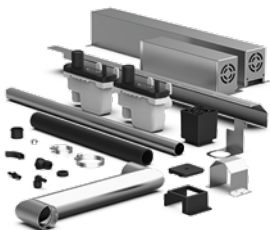
Obligatorio

para columnas con horno de gas inferior + XEVC-0511-* (superior).

Producto

XEVQC-0011-G

425 €



Kit superposición hornos de gas

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

Obligatorio

para columnas con horno de gas inferior + XEVC-0711-* (superior).

Producto

XEVQC-0711-G

425 €

Accesorios GN 1/1



SLOWTOP

Horno monofásico para gastronomía perfecto para cocciones lentas, mantenimiento y cocciones nocturnas. Controlado exclusivamente desde el panel de un horno CHEFTOP MIND.Maps™.

Capacidad	7 GN 1/1	Potencia eléctrica	3.15 kW
Distancia entre bandejas	67 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	750 x 783 x 961 mm	Frecuencia	50 Hz
Peso	73 kg	Temperatura máx.	180 °C

Producto
XEVSC-0711-CRM **3.550 €**

Opcional
Bisagras a la derecha

Producto
XEVSC-0711-CLM **3.850 €**



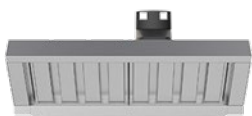
Campana Ventless con filtro de carbón activo

Campana de condensación de vapor con filtro de carbón activo. Elimina parcialmente los vapores y olores de los humos de la cocina. Lavado automático del condensador integrado.

Dimensiones - a x p x a	750 x 956 x 366 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	30 kg	Diámetro chimenea	30 mm
Potencia eléctrica	0.1 kW	Flujo de aire mín.	310 m³/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	390 m³/h

Compatible con
Hornos eléctricos

Producto
XEVHC-CF11 **2.230 €**



Campana Ventless

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

Dimensiones - a x p x a	750 x 956 x 258 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	23 kg	Diámetro chimenea	30 mm
Potencia eléctrica	0.1 kW	Flujo de aire mín.	310 m³/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	390 m³/h

Compatible con
Hornos eléctricos

Producto
XEVHC-HC11 **1.750 €**



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
Campana Ventless

Producto
XUC140 **495 €**

Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto
XUC141 **206 €**



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
Hornos de gas

Producto
XUC070 **276 €**

Accesorios GN 1/1



Armario neutro

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

Capacidad	8 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	750 x 676 x 720 mm
Distancia entre bandejas	57 mm	Peso	32 kg

Producto	
XWVEC-0811	1.040 €



Stand ultra alto

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

Capacidad	7 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	732 x 641 x 888 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	23 kg

Producto	
XWVRC-0711-UH	760 €



Stand alto

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

Capacidad	7 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	732 x 546 x 752 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	22 kg

Producto	
XWVRC-0711-H	680 €



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	732 x 546 x 462 mm	Peso	10 kg
-------------------------	--------------------	------	-------

Producto	
XWVRC-0011-M	425 €



Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	732 x 542 x 305 mm	Peso	5 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Producto	
XWVRC-0011-L	386 €



Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	732 x 546 x 113 mm	Peso	3 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Obligatorio

para la colocación del horno en el suelo.

Producto	
XWVRC-0011-F	330 €



Soportes laterales para stand

Soportes laterales 7 bandejas.

Capacidad	7 GN 1/1	Distancia entre bandejas	60 mm
-----------	----------	--------------------------	-------

Compatible con
XWVRC-0711-* XWVRC-
0011-UH XWVRC-
0011-H

Producto	
XWVLC-0711-H	136 €

Accesorios GN 1/1



Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared. Las ruedas deben construirse sobre un stand.

Dimensiones - a 110 mm

Compatible con

XWVEC-*
XWVRC-*

Producto

XUC012

268 €



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

XUC046

98 €



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 732 x 546 x 305 mm

Peso

9 kg

Es necesaria la compra de

XWVYCN-0011-L-PO
XUC020

Producto

XWVRCN-0011-L-PO

280 €



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

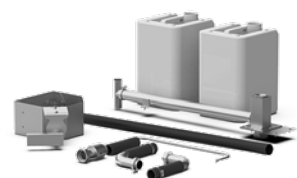
Es necesaria la compra de

XWVRCN-0011-L-PO
XUC020

Producto

XWVYCN-0011-L-PO

670 €



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

XWVRCN-0011-L-PO
XWVYCN-0011-L-PO
XWVEC-*
XWVRC-07*-H

Producto

XUC020

695 €



Rack portabandejas

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

Capacidad 6 GN 1/1

Dimensiones - a x p x a

584 x 337 x 546 mm

Distancia entre bandejas 76.1 mm

Peso

5 kg

Compatible con

XEVC-0711-*

Es necesaria la compra de

XWVYC-0011

Producto

XWVBC-0611

880 €



Rack portabandejas

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

Capacidad 9 GN 1/1

Dimensiones - a x p x a

584 x 336 x 713 mm

Distancia entre bandejas 67 mm

Peso

7 kg

Compatible con

XEVC-1011-*

Es necesaria la compra de

XWVYC-0011

Producto

XWVBC-0911

910 €

Accesorios GN 1/1



Carro para rack portabandejas

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

Dimensiones - a x p x a	626 x 737 x 965 mm	Peso	16 kg
Compatible con XWVBC-*		Producto XWVYC-0011	1.040 €

Kit enganche carro - armario

Permite el enganche seguro del carro a un armario neutro.

Producto XWVYC-CK11	136 €
------------------------	--------------

Kit enganche carro - stand

Permite el enganche seguro del carro al stand.

Producto XWVYC-CR11	244 €
------------------------	--------------



HYPER.Smoker

Ahumador para astillas naturales. No necesita alimentación eléctrica adicional.

Compatible con Hornos eléctricos producidos después de 15/06/2016 Hornos de gas producidos después de 05/08/2016	Producto XUC090	212 €
--	---------------------------	--------------



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 624 x 99 mm	Peso	1 kg
		Producto XUC040	128 €



Sonda sous vide extrafina

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

Producto XEC004	218 €
---------------------------	--------------



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 XUC112	32 €
---------------------------	-------------



Ducha manual externa

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

Producto XHC001	208 €
---------------------------	--------------

Accesorios GN 1/1



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 €

REFILL PURE

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

Producto	
XHC004	218 €



PURE.XL

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 11.980 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Compra recomendada para hornos en columna.

Es necesaria la compra de

XHC032 - Solo para la primera compra

Producto	
XHC033	360 €

Cabezal PURE.XL

Cabezal del filtro PURE.XL.

Obligatorio

con la primera compra del filtro PURE.XL

Producto	
XHC032	50 €



PURE-RO

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

Producto	
XHC002	1.440 €



Conexión para indicadores externos

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

Producto	
XEC017	276 €



Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	
XEC019	216 €

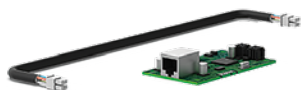


Modulador de potencia

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

Compatible con	Producto	
Hornos eléctricos	XUC143	150 €

Accesorios GN 1/1



Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

Producto

XEC001B

485 €



Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Compatible con

Hornos MIND.Maps™ PLUS producidos antes del 28/02/2020 - ej. XE*C-****_*P*

Producto

XEC006

272 €



Válvula de refrigeración descarga

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

Producto

XHC005

156 €



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

Horno combinado

Horno combinado profesional capaz de gestionar múltiples procesos de cocción gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, dorado, asado, fritura, regeneración y regeneración al plato) y procesos de panadería y pastelería (fresca y congelada). 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



AUTO.Soft:

gestiona la salida térmica para hacerla más delicada



CLIMALUX™:

control total de la humedad en la cámara de cocción



SENSE.Klean:

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



SMART.Preheating:

ajusta automáticamente la temperatura y la duración del precalentamiento

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

extrae rápidamente la humedad de la cámara de cocción.



PRESSURE.Steam:

aumenta la saturación de vapor y la temperatura



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

—— Temperatura: 30 °C – 260 °C

—— Cocción con sonda al corazón y función Delta T

—— Hasta 9 pasos de cocción

—— Sonda al corazón MULTI.Point con 4 puntos de medición (excluido modelo XECC-0523-*)

—— CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%.

—— Sonda al corazón SOUS-VIDE con 2 puntos de medición (accesorio opcional)

Programas

—— 1000+ Programas

—— MISE.EN.PLACE: sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados al mismo tiempo

—— CHEFUNOX: elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente los parámetros

—— MIND.Maps™: diseña directamente en la pantalla los procesos de cocción

—— MULTI.TIME: gestiona hasta 10 procesos de cocción contemporáneamente

—— READY.COOK programas de tiempo infinito preestablecidos listos para usarse

Características técnicas

—— ROTOR.Klean™: sistema de lavado automático

—— Triple cristal

—— Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta

—— Conexión Wi-Fi integrada

—— Lavado especial automático detrás del carter

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

—— Sistema de ventiladores múltiples de 4 velocidades y elementos de calor de alto rendimiento

—— WI-Fi-/USB data: descarga/carga de datos HACCP

—— Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados

—— Soportes para bandejas con sistema antivuelco

—— Contenedor de detergente DET&Rinse™ integrado

—— WI-Fi-/USB data: descarga/carga de programas

Horno combinado GN 1/1



10 GN 1/1

⚡ Eléctrico

Modelo de horno	XECC-1013-EPRM
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ *220-240V 3~
Potencia eléctrica	18,5 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	535 x 872 x 984 mm
Peso	94 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	36.3 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*

11.400 €

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

XECC-1013-EPLM

11.700 €

Kit conexión eléctrica

Compatible con

*Hornos eléctricos

Voltaje

220-240V 3~

Producto

XUC128

28 €



5 GN 1/1

⚡ Eléctrico

Modelo de horno	XECC-0513-EPRM
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1N~
Potencia eléctrica	9,3 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	535 x 872 x 649 mm
Peso	68 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	21.6 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*

5.950 €

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

XECC-0513-EPLM

6.250 €

Kit conexión eléctrica

Compatible con

*Hornos eléctricos

Voltaje

220-240V 1~

Producto

XUC129

28 €

Notas

*Detalles en las especificaciones del producto en unox.com

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud -

Accesorios GN 1/1



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

XUC001-DRU 202 €

Kit primera instalación

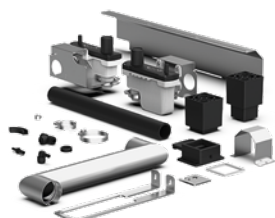
Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno.

Obligatorio

para la correcta instalación de un solo horno.

Producto

XUC001 202 €



Kit superposición hornos eléctricos

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

Obligatorio

para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.

Producto

XECQC-0013-E 425 €



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	535 x 1018 x 366 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	27 kg	Diámetro chimenea	30 mm
Potencia eléctrica	0.1 kW	Flujo de aire mín.	310 m³/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	390 m³/h

Compatible con
Hornos eléctricos

Producto

XEHC-CF13 2.120 €



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	535 x 1018 x 343 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	20 kg	Diámetro chimenea	30 mm
Potencia eléctrica	0.1 kW	Flujo de aire mín.	310 m³/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	390 m³/h

Compatible con
Hornos eléctricos

Producto

XEHC-HC13 1.660 €



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
Campana Ventless

Producto

XUC140 495 €

Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto

XUC141 206 €

Accesorios GN 1/1



Stand ultra alto

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

Capacidad	6 GN1/1	Dimensiones - a x p x a	530 x 696 x 914 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	23 kg
Compatible con X*CC-0511-EP*M		Producto XWCRC-0613-UH	810 €



Stand alto

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

Capacidad	6 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	530 x 696 x 744 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	24 kg
		Producto XWCRC-0613-H	680 €



Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	530 x 696 x 370 mm	Peso	5 kg
		Producto XWCRC-0013-L	386 €



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 la correcta colocación del horno.		Producto XWCRC-0013-F	330 €



Soportes laterales para stand

Soportes laterales 6 bandejas.

Capacidad	6 GN 1/1	Distancia entre bandejas	60 mm
Compatible con XWCRC-0613-H XWCRC-0013-H		Producto XWCRC-0613-H	136 €



Kit instalación horno en pared

Soporte para la instalación del horno en pared. Antes de proceder a la instalación, es necesario verificar con un profesional cualificado (arquitecto/ingeniero civil) las características estructurales de la pared para asegurar su compatibilidad con las fuerzas y momentos generados por el conjunto instalado.

Compatible con X*CC-0513-*	Producto XUC313	330 €
-------------------------------	---------------------------	--------------



Patatas

Patatas para la colocación sobre una mesa.

Dimensiones - a	100 mm	Producto XUC044	136 €
-----------------	--------	---------------------------	--------------

Accesorios GN 1/1



Sonda sous vide extrafina

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

Producto

XEC004

405 €



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

XUC112

32 €



Ducha manual externa

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

Producto

XHC001

208 €



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 €

REFILL PURE

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

Producto

XHC004

218 €



PURE.XL

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 11.980 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Compra recomendada para hornos en columna.

Es necesaria la compra de

XHC032 - Solo para la primera compra

Producto

XHC033

360 €

Cabezal PURE.XL

Cabezal del filtro PURE.XL.

Obligatorio

con la primera compra del filtro PURE.XL

Producto

XHC032

50 €



PURE-RO

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

Producto

XHC002

1.440 €

Accesorios GN 1/1



Conexión para indicadores externos

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

Producto	
XEC017	276 €



Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	
XEC019	216 €



Modulador de potencia

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

Compatible con	Producto	
Hornos eléctricos	XUC143	150 €



Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

Producto	
XEC001B	485 €



Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

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

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** COMPACT

Horno combinado GN 2/3



5 GN 2/3

 Eléctrico

Modelo de horno	XECC-0523-EPRM
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Potencia eléctrica	5,15 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	535 x 672 x 649 mm
Peso	58 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	17.1 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*

5.350 €

Opcional
Bisagras a la derecha

Producto
XECC-0523-EPLM

5.650 €

Notas

*Detalles en las especificaciones del producto en unox.com
Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud -

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

Obligatorio

para la correcta instalación de un solo horno.

Producto

XUC001-DRU

202 €

Kit primera instalación

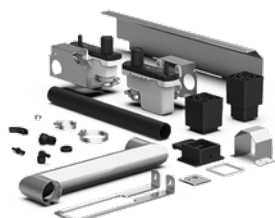
Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno.

Obligatorio

para la correcta instalación de un solo horno.

Producto

XUC001

202 €


Kit superposición hornos eléctricos

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

Obligatorio

para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.

Producto

XECQC-0013-E

425 €


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	535 x 823 x 366 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	27 kg	Diámetro chimenea	30 mm
Potencia eléctrica	0.1 kW	Flujo de aire mín.	310 m³/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	390 m³/h

Compatible con
Hornos eléctricos

Producto

XECHC-CF23

2.120 €


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	535 x 818 x 343 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	20 kg	Diámetro chimenea	30 mm
Potencia eléctrica	0.1 kW	Flujo de aire mín.	310 m³/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	390 m³/h

Compatible con
Hornos eléctricos

Producto

XECHC-HC23

1.660 €


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	Campana Ventless	Producto	XUC140
			495 €

Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto

XUC141

206 €

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	6 GN 2/3	Dimensiones - a x p x a	518 x 585 x 744 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	25 kg

Producto
XWCRC-0623-H 680 €



Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	530 x 496 x 370 mm	Peso	5 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Producto
XWCRC-0023-L 376 €



Soportes laterales para stand

Soportes laterales 6 bandejas.

Capacidad	6 GN 2/3	Distancia entre bandejas	60 mm
-----------	----------	--------------------------	-------

Compatible con
XWCRC-0623-H
XWCRC-0023-H

Producto
XWCLC-0623-H 136 €



Patatas

Patatas para la colocación sobre una mesa.

Dimensiones - a	100 mm
-----------------	--------

Producto
XUC044 136 €



Kit instalación horno en pared

Soporte para la instalación del horno en pared. Antes de proceder a la instalación, es necesario verificar con un profesional cualificado (arquitecto/ingeniero civil) las características estructurales de la pared para asegurar su compatibilidad con las fuerzas y momentos generados por el conjunto instalado.

Producto
XUC176 276 €



Sonda sous vide extrafina

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

Producto
XEC004 405 €



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
XUC112 32 €

Accesorios GN 2/3



Ducha manual externa

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

Producto	
XHC001	208 €



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 €

REFILL PURE

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

Producto	
XHC004	218 €



PURE.XL

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 11.980 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Compra recomendada para hornos en columna.

Es necesaria la compra de

XHC032 - Solo para la primera compra

Producto	
XHC033	360 €

Cabezal PURE.XL

Cabezal del filtro PURE.XL.

Obligatorio

con la primera compra del filtro PURE.XL

Producto	
XHC032	50 €



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 €



Conexión para indicadores externos

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

Producto	
XEC017	276 €

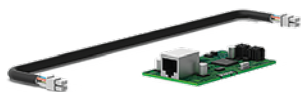


Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	
XEC019	216 €

Accesorios GN 2/3



Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

Producto

XEC001B

485 €



Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Compatible con

Hornos MIND.Maps™ PLUS producidos antes del 28/02/2020 - ej. XE*C-****-*P*

Producto

XEC006

272 €



CHEFTOP MIND.MapTM ONE BIG

Horno combinado

Horno combinado profesional capaz de gestionar múltiples procesos de cocción gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, dorado, asado, fritura, regeneración y regeneración al plato) y procesos de panadería y pastelería (fresca y congelada). 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.



CLIMALUX™:

control total de la humedad en 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

—— 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

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** BIG

Horno combinado GN 1/1



20 GN 1/1

 Eléctrico

Modelo de horno	XEVL-2011-E1RS
Distancia entre bandejas	67 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
Eficiencia energética	172.4 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*

14.200 €

 Opcional
 Bisagras a la derecha

 Producto
 XEVL-2011-E1LS

14.500 €

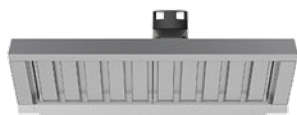
Notas

El carro está incluido con la compra del horno.

*Detalles en las especificaciones del producto en unox.com

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud -

Accesorios GN 1/1



Campana Ventless

Campana de condensación de vapor. Elimina parcialmente los vapores y olores de los humos de la cocina. Limpieza automática del condensador 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 m³/h
Voltaje	230V 1N~	Flujo máximo de aire	390 m³/h
Frecuencia	50/60 Hz		

Compatible con
Hornos eléctricos

Producto
XEAHL-HCFL **1.750 €**



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
Campana Ventless

Producto
XUC140 **495 €**

Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto
XUC141 **206 €**



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
XUC046 **98 €**

QUICK.Load

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

Capacidad	20 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	776 x 615 x 1741 mm
Distancia entre bandejas	67 mm	Peso	31 kg

Producto
XEVTL-2011 **1.630 €**



Personalizaciones

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

por unidad de carro personalizado.

Producto
XEVTL-2011 **100 €**

Accesorios GN 1/1



QUICK.Plate

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

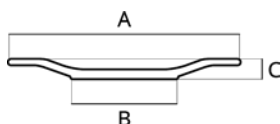
Capacidad	51 platos	Dimensiones - a x p x a	776 x 615 x 1711 mm
Distancia entre bandejas	77 mm	Peso	45 kg

Compatible con

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

Producto

XEVTL-051P 1.960€



HOLDING.Cover

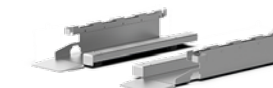
Cubierta térmica para carros.

Compatible con

XEVTL-2011
 XEVTL-051P

Producto

XUC030 790 €

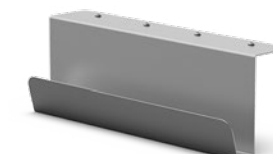


Rampa entrada carro

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

XUC163 535 €



Soporte para maneta del carro

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

Producto

XUC161 52 €



Sonda sous vide extrafina

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

Producto

XEC004 405 €



Ducha manual externa

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

Producto

XHC001 208 €

Accesorios GN 1/1



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 €

REFILL PURE

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

Producto	
XHC004	218 €



Conexión para indicadores externos

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

Producto	
XEC017	276 €



Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	
XEC019	216 €



Modulador de potencia

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

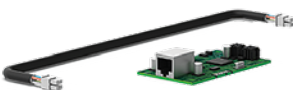
Compatible con	Producto	
Hornos eléctricos	XUC143	150 €



Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Obligatorio	Producto	
Para la activación de la garantía LONG.Life4.	XEC016	625 €



Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

Obligatorio	Producto	
Para la activación de la garantía LONG.Life4.	XEC001B	485 €



CHEFTOP MIND.MapTM ONE **BIG COMPACT**

Horno combinado

Horno combinado profesional inteligente y compacto con carro, capaz de gestionar múltiples procesos de cocción gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, dorado, asado, fritura, regeneración y regeneración al plato) y procesos de panadería y pastelería (fresca y congelada). Gracias a las tecnologías Unox Intensive Cooking garantiza resultados perfectos en cada horneado. Su diseño compacto permite la instalación incluso en espacios reducidos, aumentando la capacidad de producción por metro cuadrado.

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

extrae rápidamente la humedad de la cámara de cocción.



CLIMALUX™:

control total de la humedad en 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

—— 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

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** BIG COMPACT

Horno combinado GN 1/1



20 GN 1/1

 Eléctrico

Modelo de horno	XECL-2013-E1RS
Distancia entre bandejas	67 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	650 x 1002 x 1875 mm
Peso	285 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	179.9 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*

14.350 €

 Opcional
 Bisagras a la derecha

 Producto
 XECL-2013-E1LS

14.650 €

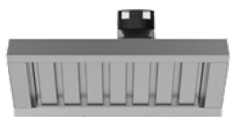
Notas

El carro está incluido con la compra del horno.

*Detalles en las especificaciones del producto en unox.com

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud -

Accesorios GN 1/1



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	650 x 1208 x 240 mm	Diámetro chimenea	121 mm
Potencia eléctrica	0,1 kW	Flujo de aire mín.	310 m³/h
Voltaje	230V 1N~	Flujo máximo de aire	390 m³/h
Frecuencia	50/60 Hz		

Producto
XECHL-HCFC **1.750 €**



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
Campana Ventless

Producto
XUC140 **495 €**

Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto
XUC141 **206 €**

QUICK.Load

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

Capacidad	20 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	520 x 668 x 1745 mm
Distancia entre bandejas	67 mm	Peso	41 kg

Producto
XECTL-2013 **1.630 €**



Personalizaciones

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

por unidad de carro personalizado.

Producto
XECTL-2013 **100 €**

Accesorios GN 1/1



QUICK.Plate

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

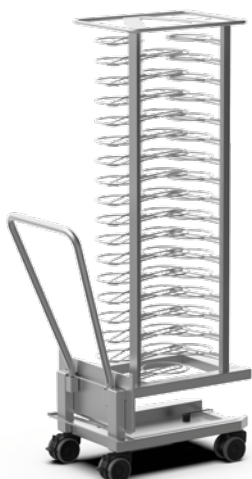
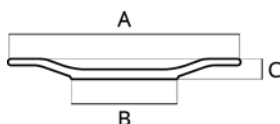
Capacidad	34 platos	Peso	37 kg
Dimensiones - a x p x a	520 x 668 x 1711 mm		

Compatible con

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

Producto

XECTL-034P 1.960 €



QUICK.Plate

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

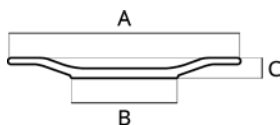
Capacidad	51 platos	Peso	44 kg
Dimensiones - a x p x a	520 x 668 x 1711 mm		

Compatible con

A - Ø plato máx. 260 mm
B - Ø plato máx. 170 mm
C - Altura plato máx. 25 mm

Producto

XECTL-051P 1.960 €



HOLDING.Cover

Cubierta térmica para carros.

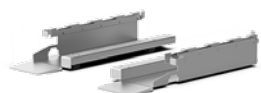
Compatible con

XECTL-2013
XECTL-034P
XECTL-051P

Producto

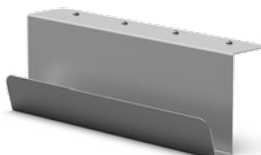
XUC033 790 €

Accesorios GN 1/1



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
XUC163
535 €


Soporte para maneta del carro

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

Producto
XUC161
52 €


Sonda sous vide extrafina

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

Producto
XEC004
405 €


Ducha manual externa

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

Producto
XHC001
208 €


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 €

REFILL PURE

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

Producto
XHC004
218 €


Conexión para indicadores externos

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

Producto
XEC017
276 €


Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto
XEC019
216 €

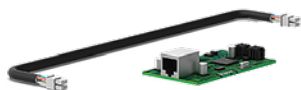

Modulador de potencia

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

Compatible con
Hornos eléctricos

Producto
XUC143
150 €

Accesorios GN 1/1



Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

Obligatorio

Para la activación de la garantía LONG.Life4.

Producto

XEC001B

485 €



Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Obligatorio

Para la activación de la garantía LONG.Life4.

Producto

XEC016

625 €



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE **COUNTERTOP**

Horno combinado

Horno combinado profesional capaz de gestionar múltiples procesos de cocción gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, dorado, asado, fritura, regeneración y regeneración al plato) y procesos de panadería y pastelería (fresca y congelada). 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

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Horno combinado GN 1/1



10 GN 1/1

 Eléctrico

Modelo de horno	XEVC-1011-E1RM
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ *220-240V 3~
Potencia eléctrica	18,5 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	750 x 783 x 1010 mm
Peso	92 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	42.6 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*
	7.600 €

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

XEVC-1011-E1LM

7.900 €

Kit conexión eléctrica

Compatible con

*Hornos eléctricos

Voltaje

220-240V 3~

Producto

XUC128

28 €


7 GN 1/1

 Eléctrico

Modelo de horno	XEVC-0711-E1RM
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~
Potencia eléctrica	11,7 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	750 x 783 x 843 mm
Peso	82 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	34.7 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*
	6.000 €

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

XEVC-0711-E1LM

6.300 €

Kit conexión eléctrica

Compatible con

*Hornos eléctricos

Voltaje

220-240V 1~

Producto

XUC129

28 €

Notas

*Detalles en las especificaciones del producto en unox.com

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud -

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Horno combinado GN 1/1



5 GN 1/1

⚡ Eléctrico

⚡ Eléctrico

Modelo de horno	XEVC-0511-E1RM	XEVC-0511-E1RM-LP
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Potencia eléctrica	9,3 kW	7 kW
Potencia gas nominal máx.	-	-
Dimensiones - a x p x a	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 675 mm
Peso	66 kg	66 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	26 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*	26 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*
	4.600 €	4.600 €

Opcional
Bisagras a la derecha

Producto	
XEVC-0511-E1LM	4.900 €
XEVC-0511-E1LM-LP	4.900 €

Kit conexión eléctrica

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



3 GN 1/1

⚡ Eléctrico

Modelo de horno	XEVC-0311-E1RM
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Potencia eléctrica	5 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	750 x 783 x 538 mm
Peso	54 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	19.7 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*
	3.900 €

Opcional
Bisagras a la derecha

Producto	
XEVC-0311-E1LM	4.200 €

Notas

*Detalles en las especificaciones del producto en unox.com

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud -

Accesorios GN 1/1



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

XUC001-DRU

202 €

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 €


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.

Obligatorio

para la correcta superposición de dos hornos eléctricos o para columnas con horno de gas (superior) + horno eléctrico (inferior).

Producto

XEVCQ-0011-E-DRU

425 €

Kit superposición hornos eléctricos

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

Obligatorio

para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.

Producto

XEVCQ-0011-E

425 €


SLOWTOP

Horno monofásico para gastronomía perfecto para cocciones lentas, mantenimiento y cocciones nocturnas. Controlado exclusivamente desde el panel de un horno CHEFTOP MIND.Maps™.

Capacidad	7 GN 1/1	Potencia eléctrica	3.15 kW
Distancia entre bandejas	67 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	750 x 783 x 961 mm	Frecuencia	50 Hz
Peso	73 kg	Temperatura máx.	180 °C

Producto

XEVCSC-0711-CRM

3.550 €

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

XEVCSC-0711-CLM

3.850 €


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. Lavado automático del condensador integrado.

Dimensiones - a x p x a	750 x 956 x 366 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	30 kg	Diámetro chimenea	30 mm
Potencia eléctrica	0.1 kW	Flujo de aire mín.	310 m³/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	390 m³/h

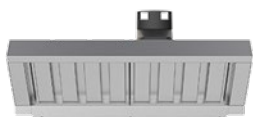
Compatible con
Hornos eléctricos

Producto

XEVCSC-CF11

2.230 €

Accesorios GN 1/1



Campana Ventless

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

Dimensiones - a x p x a	750 x 956 x 258 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	23 kg	Diámetro chimenea	30 mm
Potencia eléctrica	0.1 kW	Flujo de aire mín.	310 m³/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	390 m³/h

Compatible con
Hornos eléctricos

Producto
XEVHC-HC11 **1.750 €**



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
Campana Ventless

Producto
XUC140 **495 €**

Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto
XUC141 **206 €**



Armario neutro

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

Capacidad	8 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	750 x 676 x 720 mm
Distancia entre bandejas	57 mm	Peso	32 kg

Producto
XWVEC-0811 **1.040 €**



Stand ultra alto

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

Capacidad	7 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	732 x 641 x 888 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	23 kg

Producto
XWVRC-0711-UH **760 €**



Stand alto

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

Capacidad	7 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	732 x 546 x 752 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	22 kg

Producto
XWVRC-0711-H **680 €**



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	732 x 546 x 462 mm	Peso	10 kg
-------------------------	--------------------	------	-------

Producto
XWVRC-0011-M **425 €**

Accesorios GN 1/1



Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	732 x 542 x 305 mm	Peso	5 kg
		Producto	
		XWVRC-0011-L	386 €



Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	732 x 546 x 113 mm	Peso	3 kg
Obligatorio		Producto	
para la colocación del horno en el suelo.		XWVRC-0011-F	330 €



Soportes laterales para stand

Soportes laterales 7 bandejas.

Capacidad	7 GN 1/1	Distancia entre bandejas	60 mm
Compatible con		Producto	
XWVRC-0711-* XWVRC-0011-UH XWVRC-0011-H		XWVLC-0711-H	136 €



Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared. Las ruedas deben construirse sobre un stand.

Dimensiones - a	110 mm		
Compatible con		Producto	
XWVEC-* XWVRC-*		XUC012	268 €



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	
		XUC046	98 €



Rack portabandejas

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

Capacidad	6 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	584 x 337 x 546 mm
Distancia entre bandejas	76.1 mm	Peso	5 kg
Compatible con		Producto	
XEVC-0711-*		XWVBC-0611	880 €

Es necesaria la compra de
XWVYC-0011



Rack portabandejas

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

Capacidad	9 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	584 x 336 x 713 mm
Distancia entre bandejas	67 mm	Peso	7 kg
Compatible con		Producto	
XEVC-1011-*		XWVBC-0911	910 €

Es necesaria la compra de
XWVYC-0011

Accesorios GN 1/1



Carro para rack portabandejas

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

Dimensiones - a x p x a	626 x 737 x 965 mm	Peso	16 kg
Compatible con	XWVBC-*	Producto	XWVYC-0011
			1.040 €

Kit enganche carro - armario

Permite el enganche seguro del carro a un armario neutro.

Producto	XWVYC-CK11
	136 €

Kit enganche carro - stand

Permite el enganche seguro del carro al stand.

Producto	XWVYC-CR11
	244 €



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 624 x 99 mm	Peso	1 kg
		Producto	XUC040
			128 €



Sonda sous vide extrafina

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

Producto	XEC004
	405 €



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	XUC112
	32 €



Ducha manual externa

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

Producto	XHC001
	208 €

Accesorios GN 1/1



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 €

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 €



Conexión para indicadores externos

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

Producto	
XEC017	276 €



Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	
XEC019	216 €



Modulador de potencia

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

Compatible con	Producto	
Hornos eléctricos	XUC143	150 €



Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Obligatorio

Para la activación de la garantía LONG.Life4.

Producto	
XEC002	625 €



Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

Obligatorio

Para la activación de la garantía LONG.Life4.

Producto	
XEC001B	485 €

Accesorios GN 1/1



Válvula de refrigeración descarga

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

Producto

XHC005

156 €



CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** COMPACT

Horno combinado

Horno combinado profesional capaz de gestionar múltiples procesos de cocción gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, dorado, asado, fritura, regeneración y regeneración al plato) y procesos de panadería y pastelería (fresca y congelada). 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

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** COMPACT

Horno combinado GN 2/3



5 GN 2/3

 Eléctrico

Modelo de horno	XECC-0523-E1RM
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Potencia eléctrica	5,15 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	535 x 672 x 649 mm
Peso	56 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	20.7 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*

4.600 €

Opcional
Bisagras a la derecha

Producto
XECC-0523-E1LM

4.900 €

Notas

*Detalles en las especificaciones del producto en unox.com

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud -

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

Obligatorio

para la correcta instalación de un solo horno.

Producto

XUC001-DRU

202 €

Kit primera instalación

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

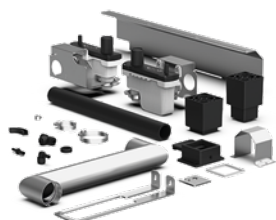
Obligatorio

para la correcta instalación de un solo horno.

Producto

XUC001

202 €



Kit superposición hornos eléctricos

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

Obligatorio

para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.

Producto

XECQC-0013-E

425 €



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	535 x 823 x 366 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	27 kg	Diámetro chimenea	30 mm
Potencia eléctrica	0.1 kW	Flujo de aire mín.	310 m³/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	390 m³/h

Compatible con
Hornos eléctricos

Producto

XEHC-CF23

2.120 €



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	535 x 818 x 343 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	20 kg	Diámetro chimenea	30 mm
Potencia eléctrica	0.1 kW	Flujo de aire mín.	310 m³/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	390 m³/h

Compatible con
Hornos eléctricos

Producto

XEHC-HC23

1.660 €



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
Campana Ventless

Producto

XUC140

495 €

Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto

XUC141

206 €

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	6 GN 2/3	Dimensiones - a x p x a	518 x 585 x 744 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	25 kg

Producto

XWCRC-0623-H 680 €



Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	530 x 496 x 370 mm	Peso	5 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Producto

XWCRC-0023-L 376 €



Soportes laterales para stand

Soportes laterales 6 bandejas.

Capacidad	6 GN 2/3	Distancia entre bandejas	60 mm
-----------	----------	--------------------------	-------

Compatible con

XWCRC-0623-H
XWCRC-0023-H

Producto

XWCLC-0623-H 136 €



Patatas

Patatas para la colocación sobre una mesa.

Dimensiones - a	100 mm
-----------------	--------

Producto

XUC044 136 €



Kit instalación horno en pared

Soporte para la instalación del horno en pared. Antes de proceder a la instalación, es necesario verificar con un profesional cualificado (arquitecto/ingeniero civil) las características estructurales de la pared para asegurar su compatibilidad con las fuerzas y momentos generados por el conjunto instalado.

Producto

XUC176 276 €



Sonda sous vide extrafina

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

Producto

XEC004 405 €



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

XUC112 32 €

Accesorios GN 2/3



Ducha manual externa

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

Producto	
XHC001	208 €



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 €

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 €



Conexión para indicadores externos

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

Producto	
XEC017	276 €



Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto	
XEC019	216 €



Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Obligatorio

Para la activación de la garantía LONG.Life4.

Producto	
XEC002	625 €



Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

Obligatorio

Para la activación de la garantía LONG.Life4.

Producto	
XEC001B	485 €



CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO **COUNTERTOP**

Horno combinado

Horno combinado robusto y fácil de usar, perfecto para realizar los procesos de cocción tradicionales (cocinar al vapor, asar y dorar). Utiliza la tecnología STEAM.Plus para cocer al vapor los alimentos y la tecnología AIR.Plus para distribuir el calor por toda la cámara de cocción, garantizando uniformidad y tiempos de cocción rápidos. Perfecto para cocinas que buscan resultados máximos con una inversión mínima.

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: 30 °C – 260 °C

—— Hasta 3 pasos de cocción

Programas

—— 12 programas rápidos

—— Almacena hasta 99 programas

Características técnicas

—— Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados

—— Soportes para bandejas con sistema antivuelco

—— Doble cristal

—— Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta

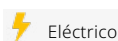
—— Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta

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

Horno combinado GN 1/1



10 GN 1/1



Modelo de horno	XEVC-1011-EZRM
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ *220-240V 3~
Potencia eléctrica	18,5 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	750 x 783 x 1010 mm
Peso	85 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	48.3 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*

6.000 €

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

XEVC-1011-EZLM

6.300 €

Kit conexión eléctrica

Compatible con

*Hornos eléctricos

Voltaje

220-240V 3~

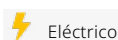
Producto

XUC128

28 €



7 GN 1/1



Modelo de horno	XEVC-0711-EZRM
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~
Potencia eléctrica	11,7 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	750 x 783 x 843 mm
Peso	72 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	39.3 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*

4.450 €

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

XEVC-0711-EZLM

4.750

Kit conexión eléctrica

Compatible con

*Hornos eléctricos

Voltaje

220-240V 1~

Producto

XUC129

28 €

Notas

*Detalles en las especificaciones del producto en unox.com

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud -

CHEFTOP MIND.Maps™ **ZERO** COUNTERTOP

Horno combinado GN 1/1



5 GN 1/1

	⚡ Eléctrico	⚡ Eléctrico
Modelo de horno	XEVC-0511-EZRM	XEVC-0511-EZRM-LP
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Potencia eléctrica	9,3 kW	7 kW
Potencia gas nominal máx.	-	-
Dimensiones - a x p x a	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 675 mm
Peso	61 kg	61 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	28.8 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*	28.8 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*
	3.400 €	3.400 €

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

XEVC-0511-EZLM

3.700 €

XEVC-0511-EZLM-LP

3.700 €

Kit conexión eléctrica

Compatible con

*Hornos eléctricos

Voltaje

220-240V 1~

Producto

XUC129

28 €

Notas

*Detalles en las especificaciones del producto en unox.com

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 €



Kit superposición hornos eléctricos

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

Obligatorio

para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.

Producto

XEVQC-0011-E

425 €



Armario neutro

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

Capacidad	8 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	750 x 676 x 720 mm
Distancia entre bandejas	57 mm	Peso	32 kg

Producto

XWVEC-0811

1.040 €



Stand ultra alto

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

Capacidad	7 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	732 x 641 x 888 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	23 kg

Producto

XWVRC-0711-UH

760 €



Stand alto

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

Capacidad	7 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	732 x 546 x 752 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	22 kg

Producto

XWVRC-0711-H

680 €



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	732 x 546 x 462 mm	Peso	10 kg
-------------------------	--------------------	------	-------

Producto

XWVRC-0011-M

425 €



Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	732 x 542 x 305 mm	Peso	5 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Producto

XWVRC-0011-L

386 €

Accesorios GN 1/1



Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	732 x 546 x 113 mm	Peso	3 kg
Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.		Producto XWVRC-0011-F	330 €



Soportes laterales para stand

Soportes laterales 7 bandejas.

Capacidad	7 GN 1/1	Distancia entre bandejas	60 mm
Compatible con XWVRC-0711-* XWVRC-0011-UH XWVRC-0011-H		Producto XWVLC-0711-H	136 €



Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared. Las ruedas deben construirse sobre un stand.

Dimensiones - a	110 mm		
Compatible con XWVEC-* XWVRC-*		Producto XUC012	268 €



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 XUC046	98 €



Rack portabandejas

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

Capacidad	6 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	584 x 337 x 546 mm
Distancia entre bandejas	76.1 mm	Peso	5 kg
Compatible con XEVC-0711-*	Es necesaria la compra de XWVYC-0011	Producto XWVBC-0611	880 €



Rack portabandejas

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

Capacidad	9 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	584 x 336 x 713 mm
Distancia entre bandejas	67 mm	Peso	7 kg
Compatible con XEVC-1011-*	Es necesaria la compra de XWVYC-0011	Producto XWVBC-0911	910 €

Accesorios GN 1/1



Carro para rack portabandejas

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

Dimensiones - a x p x a	626 x 737 x 965 mm	Peso	16 kg
Compatible con	XWVBC-*	Producto	
		XWVYC-0011	1.040 €

Kit enganche carro - armario

Permite el enganche seguro del carro a un armario neutro.

		Producto	
		XWVYC-CK11	136 €

Kit enganche carro - stand

Permite el enganche seguro del carro al stand.

		Producto	
		XWVYC-CR11	244 €



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 624 x 99 mm	Peso	1 kg
		Producto	
		XUC040	128 €



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	
		XUC112	32 €



Ducha manual externa

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

		Producto	
		XHC001	208 €



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).

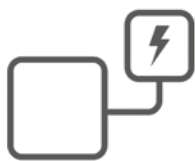
		Producto	
		XHC003	328 €

REFILL PURE

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

		Producto	
		XHC004	218 €

Accesorios GN 1/1



Modulador de potencia

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

Compatible con

Hornos eléctricos

Producto

XUC143

150 €