CHEFTOP-X™ Digital.ID™

LISTA DE PRECIOS

VÁLIDA DESDE 09-2026

RHOSTELEV
representaciónhosteleradelevante



ESPAÑOL

www.rhostelev.com

RHOSTELEV
representaciónhosteleradelevante



CHEFTOP-X™ Digital.ID™ COUNTERTOP

Horno combinado

Horno mixto profesional de alto rendimiento equipado con un sistema operativo de última generación y tecnología inteligente diseñado para gestionar perfectamente cualquier proceso de cocción de gastronomía, pastelería y panadería. Cuenta con la certificación ENERGY STAR® por su rendimiento de bajo consumo y reducción de residuos, gracias también a su sistema de lavado automático con recirculación. CHEFTOP-X™ cuenta con una cámara de cocción moldeada en acero 316L y un sistema de filtrado de agua RO.Care integrado que elimina la necesidad de tratamientos externos. Está equipado con un micrófono integrado que permite el control por voz y la interacción con los Chefs Corporativos de UNOX para recibir asistencia de cocina directamente a través del panel interactivo. El sistema operativo avanzado Digital.ID™ permite guardar la totalidad de los ajustes favoritos en la cuenta y transferirlos de un horno a otro en pocos segundos. Con la app Digital.ID™, es posible controlar el horno a través de smartphones, así como personalizar las cuentas.

Unox Intelligent Performance

ADAPTIVE.Cooking™:

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

SMART.Energy:

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

SMART.Preheating:

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

HEY.Unox:

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

SENSE.Klean:

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

OPTIC.Cooking:

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

Unox Intensive Cooking

DRY.Maxi™:

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

CLIMALUX™:

mide y regula la humedad real en la cámara de cocción

STEAM.Maxi™:

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

AIR.Tornado:

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

AIR.Maxi™:

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

Cocción Manual

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

Preconfigurado

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

Ajustes automáticos

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

Características técnicas

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

Horno combinado GN 2/1



10 GN 2/1	Eléctrico	Gas
Modelo de horno	XEDA-1021-EXRS	XEDA-1021-GXRS
Distancia entre bandejas	83 mm	83 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ | 220-240V 3~	220-240V 1~
Potencia eléctrica	35,8 kW	2,2 kW
Potencia gas nominal máx.	-	40 kW
Dimensiones - a x p x a	860 x 1180 x 1219 mm	860 x 1180 x 1219 mm
Peso	207 kg	250 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	141.2 kWh/día | 0 kg CO_2/día*	176.4 kWh/día | 31.9 kg CO_2/día*
	21.800 €	**25.300 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto	
XEDA-1021-EXLS	**22.100 €**
XEDA-1021-GXLS	**25.600 €**

Bisagra en el lado izquierdo

Producto	
XEDA-1021-*-ET	**22.300 €**

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

Horno combinado GN 2/1



6 GN 2/1	Eléctrico	Gas
Modelo de horno	XEDA-0621-EXRS	XEDA-0621-GXRS
Distancia entre bandejas	77 mm	77 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ | 220-240V 3~	220-240V 1~
Potencia eléctrica	23,1 kW	1,4 kW
Potencia gas nominal máx.	-	27 kW
Dimensiones - a x p x a	860 x 1180 x 849 mm	860 x 1180 x 849 mm
Peso	150 kg	168 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	91 kWh/día | 0 kg CO_2/día*	113.6 kWh/día | 20.6 kg CO_2/día*
	16.400 €	**19.050 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto	
XEDA-0621-EXLS	**16.700 €**
XEDA-0621-GXLS	**19.350 €**

Bisagra en el lado izquierdo

Producto	
XEDA-0621-*-ET	**16.900 €**

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

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

XUC199-DRU **128 €**

Kit primera instalación

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

Obligatorio

para la correcta instalación de un solo horno.

Producto

XUC199 **128 €**



Kit superposición hornos eléctricos + detergente

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos y dos botellas de detergente DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 litro cada una) UN 1824, 8, II - ADR cantidad limitada.

Dimensiones - a	100 mm

Obligatorio

para apilar dos hornos eléctricos; para apilar horno de gas + horno eléctrico (abajo).

Producto

XEDQA-0021-E-DRU **760 €**

Kit superposición hornos eléctricos

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

Obligatorio

para apilar dos hornos eléctricos; para apilar horno de gas + horno eléctrico (abajo).

Producto

XEDQA-0021-E **760 €**



Kit superposición hornos de gas

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

Dimensiones - a	100 mm

Obligatorio

para apilar dos hornos de gas; para apilar horno eléctrico + horno de gas (abajo).

Producto

XEDQA-0021-G **1.050 €**



Campana Ventless

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

Dimensiones - a x p x a	860 x 1209 x 383 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	35 kg	Diámetro chimenea	50 mm
Potencia eléctrica	0,07 kW	Flujo de aire mín.	0,12 m^3/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	0,29 m^3/h

Compatible con

Hornos eléctricos

Producto

XEDHA-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	860 x 1209 x 395 mm	**Voltaje**	220-240V 1N~
Peso	46 kg	**Frecuencia**	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.07 kW	**Flujo máximo de aire**	205 m^3/h

Compatible con
Hornos eléctricos

Producto
XEDHA-CF21

2.850 €



Filtro de carbón activo

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

Dimensiones - a x p x a	413 x 710 x 108 mm	**Peso**	13 kg

Compatible con
Campana Ventless

Producto
XUC540

535 €

Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto
XUC141

206 €



Conductor salida de gases

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

Dimensiones - a x p x a	424 x 240 x 150 mm	**Diámetro chimenea**	150 mm
Peso	3.6 kg		

Compatible con
Hornos de gas

Producto
XUC075

144 €



Kit de extensión del conductor salida de gases

Garantiza una correcta evacuación de los humos y promueve un funcionamiento seguro y eficiente del horno cuando la extensión de la chimenea es insuficiente.

Dimensiones - a x p x a	344 x 243 x 207 mm	**Diámetro chimenea**	30 mm
Peso	0.7 kg		

Producto
XUC076

192 €



Armario neutro ultra alto

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

Equipado con 10 soportes de profundidad simple para alojar hasta 20 bandejas de cocción de GN 1/1.

Capacidad	10 GN 2/1	**Dimensiones** - a x p x a	870 x 1067 x 820 mm
Distancia entre bandejas	50 mm	**Peso**	64 kg

Producto
XWDEA-1021-U

1.920 €

Accesorios GN 2/1



Armario neutro alto

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

Equipado con 6 soportes de profundidad simple para alojar hasta 12 bandejas de cocción de GN 1/1.

Capacidad	6 GN 2/1	Dimensiones - a x p x a	870 x 1067 x 682 mm
Distancia entre bandejas	55 mm	Peso	54 kg

Producto	
XWDEA-0621-H	**1.830 €**



Stand ultra alto

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

Equipado con 10 soportes de doble profundidad para alojar hasta 20 bandejas de cocción de GN 1/1.

Capacidad	10 GN 2/1	Dimensiones - a x p x a	870 x 1026 x 820 mm
Distancia entre bandejas	50 mm	Peso	44 kg

Producto	
XWDRA-1021-U	**1.330 €**

Coberturas laterales

Coberturas laterales para soporte ultra alto.

Producto	
XUC233	**380 €**



Stand alto

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

Equipado con 6 soportes de doble profundidad para alojar hasta 12 bandejas de cocción de GN 1/1.

Capacidad	6 GN 2/1	Dimensiones - a x p x a	870 x 1026 x 682 mm
Distancia entre bandejas	55 mm	Peso	38 kg

Producto	
XWDRA-0621-H	**1.190 €**

Coberturas laterales

Coberturas laterales para soporte alto.

Producto	
XUC232	**330 €**



Stand cerrado ultra alto

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

Equipado con 10 soportes de doble profundidad para alojar hasta 20 bandejas de cocción de GN 1/1.

Capacidad	10 GN 2/1	Dimensiones - a x p x a	870 x 1026 x 820 mm
Distancia entre bandejas	50 mm	Peso	83 kg

Producto	
XWDMA-1021-U	**1.670 €**

Kit de puertas

Coberturas laterales para soporte abierto ultra alto.

Producto	
XUC239	**310 €**

Accesorios GN 2/1



Stand cerrado alto

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

Equipado con 6 soportes de doble profundidad para alojar hasta 12 bandejas de cocción de GN 1/1.

Capacidad	6 GN 2/1	**Dimensiones** - a x p x a	870 x 1026 x 682 mm
Distancia entre bandejas	55 mm	**Peso**	45 kg

Producto
XWDMA-0621-H **1.540 €**

Kit de puertas

Coberturas laterales para soporte abierto alto.

Producto
XUC238 **290 €**



Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	854 x 985 x 138 mm	**Peso**	5 kg

Producto
XWDRA-0021-F **360 €**



Ruedas con freno

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

Dimensiones - a	119 mm

Compatible con
XWDEA-*
XWDRA-*
XWDMA-*

Producto
XUC225 **292 €**



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	593 x 688 x 898 mm
Distancia entre bandejas	81,5 mm	**Peso**	4.7 kg

Compatible con
XEDA-1021-*

Es necesaria la compra de
XWDYA-0021

Producto
XWDBA-1021 **1.080 €**



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	593 x 688 x 528 mm
Distancia entre bandejas	75 mm	**Peso**	3.8 kg

Compatible con
XEDA-0621-*

Es necesaria la compra de
XWDYA-0021

Producto
XWDBA-0621 **920 €**

Accesorios GN 2/1



Carro para rack portabandejas

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

Dimensiones - a x p x a	790 x 1044 x 915 mm	Peso	27.9 kg

Compatible con	Producto	
XWDBA-*21	XWDYA-0021	**1.390 €**



HYPER.Smoker

Ahumador para astillas naturales. No necesita alimentación eléctrica .

Producto	
XUC090	**212 €**



Apertura puerta de seguridad en dos etapas

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

Producto	
XUC113	**32 €**



Sonda sous vide extrafina

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

Producto	
XEC004	**405 €**



RO.Care

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

Producto	
XHC040	**76 €**



Conexión para indicadores externos

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

Producto	
XEC017	**276 €**



Pies antideslizantes

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

Producto	
XUC650	**30 €**

Horno combinado GN 1/1



10 GN 1/1	Eléctrico	Gas
Modelo de horno	XEDA-1011-EXRS	XEDA-1011-GXRS
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ | 220-240V 3~	220-240V 1~
Potencia eléctrica	19,6 kW	1,8 kW
Potencia gas nominal máx.	-	25 kW
Dimensiones - a x p x a	750 x 841 x 1069 mm	750 x 841 x 1069 mm
Peso	132 kg	151 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	38.8 kWh/día | 0 kg CO_2/día*	48.4 kWh/día | 8.8 kg CO_2/día*
	15.100 €	**17.500 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto	
XEDA-1011-EXLS	**15.400 €**
XEDA-1011-GXLS	**17.800 €**

Bisagra en el lado izquierdo

Producto	
XEDA-1011-*-ET	**15.600 €**

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

Horno combinado GN 1/1



6 GN 1/1	Eléctrico	Eléctrico	Gas
Modelo de horno	XEDA-0611-EXRS	XEDA-0611-EXRS-LP	XEDA-0611-GXRS
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 1~	400V 3N~ | 230V 3~ | 230V 1N~	220-240V 1~
Potencia eléctrica	11,6 kW	10.1 kW	1,4 kW
Potencia gas nominal máx.	-	-	15 kW
Dimensiones - a x p x a	750 x 841 x 789 mm	750 x 841 x 789 mm	750 x 841 x 789 mm
Peso	114 kg	114 kg	132 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	27.4 kWh/día | 0 kg CO_2/día*	27.4 kWh/día | 0 kg CO_2/día*	34.2 kWh/día | 6.2 kg CO_2/día*
	10.750 €	**10.750 €**	**12.800 €**
Opcional			
Bisagras a la derecha			
		Producto	
		XEDA-0611-EXLS	**11.050 €**
		XEDA-0611-EXLS-LP	**11.050 €**
		XEDA-0611-GXLS	**13.100 €**
Bisagra en el lado izquierdo			
		Producto	
		XEDA-0611-*-ET	**11.250 €**

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

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	Producto	
para la correcta instalación de un solo horno.	XUC199-DRU	128 €

Kit primera instalación

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

Obligatorio	Producto	
para la correcta instalación de un solo horno.	XUC199	128 €



Kit superposición hornos eléctricos + detergente

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos y dos botellas de detergente DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 litro cada una) UN 1824, 8, II - ADR cantidad limitada.

Dimensiones - a 100 mm

Es necesaria la compra de	Obligatorio	Producto	
XEDRA-0011-F para apilar XEDA-1011-* (inferior) + XEDA-0611-*	para apilar dos hornos eléctricos; para apilar horno de gas + horno eléctrico (abajo).	XEDQA-0011-E-DRU	700 €

Kit superposición hornos eléctricos

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

Es necesaria la compra de	Obligatorio	Producto	
XEDRA-0011-F para apilar XEDA-1011-* (inferior) + XEDA-0611-*	para apilar dos hornos eléctricos; para apilar horno de gas + horno eléctrico (abajo).	XEDQA-0011-E	700 €



Kit superposición hornos de gas

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

Dimensiones - a 100 mm

Es necesaria la compra de	Obligatorio	Producto	
XEDRA-0011-F para apilar XEDA-1011-* (inferior) + XEDA-0611-*	para apilar dos hornos de gas; para apilar horno eléctrico + horno de gas (abajo).	XEDQA-0011-G	1.030 €



OPTIC.Cooking

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

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

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

Compatible con	Producto	
XEDA-*-*XRS	XEDOA-11-R	3.360 €

OPTIC.Cooking

Compatible con	Producto	
XEDA-*-*XLS	XEDOA-11-L	3.360 €

Accesorios GN 1/1



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

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

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

Dimensiones - a x p x a	753 x 764 x 100 mm	**Peso**	13 kg

Compatible con	**Obligatorio**	**Producto**	
Horno inferior con bisagra a la izquierda. Para apilar dos hornos eléctricos; para apilar horno de gas + horno eléctrico (abajo).	para la correcta instalación de OPTIC. Cooking en el horno inferior de una columna	**XEDOA-11-R-QE**	4.150 **€**

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

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

Compatible con	**Obligatorio**	**Producto**	
Horno inferior con bisagra a la derecha. Para apilar dos hornos eléctricos; para apilar horno de gas + horno eléctrico (abajo).	para la correcta instalación de OPTIC. Cooking en el horno inferior de una columna	XEDOA-11-L-QE	4.150 €



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

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

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

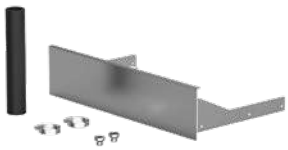
Dimensiones - a x p x a	753 x 764 x 100 mm	**Peso**	13 kg

Compatible con	**Obligatorio**	**Producto**	
Horno inferior con bisagra a la izquierda. Para apilar dos hornos de gas; para apilar horno eléctrico + horno de gas (abajo).	para la correcta instalación de OPTIC. Cooking en el horno inferior de una columna	**XEDOA-11-R-QG**	**4.**520 **€**

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

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

Compatible con	**Obligatorio**	**Producto**	
Horno inferior con bisagra a la derecha. Para apilar dos hornos de gas; para apilar horno eléctrico + horno de gas (abajo).	para la correcta instalación de OPTIC. Cooking en el horno inferior de una columna	XEDOA-11-L-QG	4.520 €



Kit de instalación de la campana sobre OPTIC.Cooking

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

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

Producto	
XUC600	**110 €**

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	750 x 870 x 383 mm	**Frecuencia**	50/60 Hz
Peso	225 kg	**Diámetro chimenea**	50 mm
Potencia eléctrica	0,07 kW	**Flujo de aire mín.**	0,12 m^3/h
Voltaje	220-240V 1N~	**Flujo máximo de aire**	0,21 m^3/h

Compatible con
Hornos eléctricos

Producto
XEDHA-HC11

1.750 €



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 870 x 395 mm	**Voltaje**	220-240V 1N~
Peso	34 kg	**Frecuencia**	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.07 kW	**Flujo máximo de aire**	205 m^3/h

Compatible con
Hornos eléctricos

Producto
XEDHA-CF11

2.330 €



Filtro de carbón activo

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

Dimensiones - a x p x a	413 x 710 x 108 mm	**Peso**	13 kg

Compatible con
Campana Ventless

Producto
XUC540

535 €

Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto
XUC141

206 €



Conductor salida de gases

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

Dimensiones - a x p x a	424 x 240 x 150 mm	**Diámetro chimenea**	150 mm
Peso	3.6 kg		

Compatible con
Hornos de gas

Producto
XUC075

144 €



Kit de extensión del conductor salida de gases

Garantiza una correcta evacuación de los humos y promueve un funcionamiento seguro y eficiente del horno cuando la extensión de la chimenea es insuficiente.

Dimensiones - a x p x a	344 x 243 x 207 mm	**Diámetro chimenea**	30 mm
Peso	0.7 kg		

Producto
XUC076

192 €



Armario neutro ultra alto

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

Capacidad	10 GN 1/1	**Dimensiones -** a x p x a	760 x 728 x 820 mm
Distancia entre bandejas	50 mm	**Peso**	53 kg

Producto
XWDEA-1011-U

1.640 €

Accesorios GN 1/1



Armario neutro alto

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

Capacidad	6 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	760 x 728 x 682 mm
Distancia entre bandejas	55 mm	Peso	43 kg

Producto	
XWDEA-0611-H	**1.620 €**



Stand ultra alto

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

Capacidad	10 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	760 x 687 x 820 mm
Distancia entre bandejas	50 mm	Peso	37 kg

Producto	
XWDRA-1011-U	**1.090 €**

Coberturas laterales

Coberturas laterales para soporte ultra alto.

Producto	
XUC231	**310 €**



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	760 x 687 x 682 mm
Distancia entre bandejas	55 mm	Peso	30 kg

Producto	
XWDRA-0611-H	**1.040 €**

Coberturas laterales

Coberturas laterales para soporte alto.

Producto	
XUC230	**300 €**



Stand cerrado ultra alto

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

Capacidad	10 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	760 x 687 x 820 mm
Distancia entre bandejas	50 mm	Peso	44 kg

Producto	
XWDMA-1011-U	**1.350 €**

Kit de puertas

Coberturas laterales para soporte abierto ultra alto.

Producto	
XUC237	**310 €**



Stand cerrado alto

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

Capacidad	6 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	760 x 687 x 682 mm
Distancia entre bandejas	55 mm	Peso	35 kg

Producto	
XWDMA-0611-H	**1.310 €**

Accesorios GN 1/1

Kit de puertas

Coberturas laterales para soporte abierto alto.

Producto	
XUC236	**290 €**



Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

El soporte se suministra con patas rebajadas; la altura total varía de 76 mm a 103 mm. La instalación con patas rebajadas solo está permitida en combinación con un protocolo de higiene por escrito. Durante la instalación, asegúrese de cumplir con todas las leyes y normativas locales aplicables. Si está equipado con ruedas, el soporte cumple con los requisitos de "NSF/ANSI 2:2025 - Food Equipment chap. 5.20" únicamente si las ruedas instaladas también cumplen con dicha normativa.

Dimensiones - a x p x a	760 x 687 x 250 mm	Peso	10 kg

Compatible con	Producto	
X*DA-0611-*	XWDRA-0011-L	**490 €**



Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Compatible con	Producto	
Columna hornos XEDA-1011-* (inferior) + XEDA-0611-*	XEDRA-0011-F	**250 €**

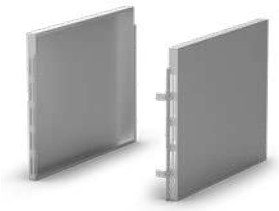


Pantalla anticalor lateral

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	51 x 741 x 714 mm	Peso	8.5 kg

Compatible con	Producto	
Pantalla anticalor lateral para XEDA-0611-*	XUC273	**330 €**



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	51 x 741 x 994 mm	Peso	11.5 kg

Compatible con	Producto	
Pantalla anticalor lateral para XEDA-1011-*	XUC274	**360 €**



Ruedas con freno

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

Dimensiones - a	119 mm

Compatible con	Producto	
XWDEA-* XWDRA-* XWDMA-*	XUC225	**292 €**



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 €**

Accesorios GN 1/1



Rack portabandejas

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

Capacidad	10 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	593 x 379 x 747 mm
Distancia entre bandejas	66.2 mm	Peso	5 kg

Compatible con	Es necesaria la compra de	Producto	
XEDA-1011-*	XWDYA-0011	XWDBA-1011	**930 €**



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	593 x 379 x 484 mm
Distancia entre bandejas	66.2 mm	Peso	3.8 kg

Compatible con	Es necesaria la compra de	Producto	
XEDA-0611-*	XWDYA-0011	XWDBA-0611	**880 €**



Carro para rack portabandejas

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

Dimensiones - a x p x a	680 x 730 x 915 mm	Peso	20.2 kg

Compatible con	Producto	
XWDBA-*11	XWDYA-0011	**1.190 €**



HYPER.Smoker

Ahumador para astillas naturales. No necesita alimentación eléctrica .

Producto	
XUC090	**212 €**



Apertura puerta de seguridad en dos etapas

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

Producto	
XUC113	**32 €**



Sonda sous vide extrafina

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

Producto	
XEC004	**405 €**



RO.Care

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

Producto	
XHC040	**76 €**

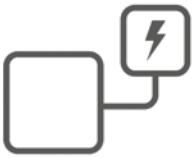
Accesorios GN 1/1



Conexión para indicadores externos

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

Producto	
XEC017	**276 €**



Modulador de potencia

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

Producto	
XEC022	4.250 **€**



Pies antideslizantes

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

Producto	
XUC650	**30 €**



CHEFTOP-X™ Digital.ID™ COUNTERTOP

Horno combinado

Horno mixto profesional de alto rendimiento equipado con un sistema operativo de última generación y tecnología inteligente diseñado para gestionar perfectamente cualquier proceso de cocción de gastronomía, pastelería y panadería. Está diseñado específicamente para la cocción de carnes grasas. Cuenta con la certificación ENERGY STAR® por su rendimiento de bajo consumo y reducción de residuos, gracias también a su sistema de lavado automático con recirculación. CHEFTOP-X™ cuenta con una cámara de cocción moldeada en acero 316L y un sistema de filtrado de agua RO.Care integrado que elimina la necesidad de tratamientos externos. Está equipado con un micrófono integrado que permite el control por voz y la interacción con los Chefs Corporativos de UNOX para recibir asistencia de cocina directamente a través del panel interactivo. El sistema operativo avanzado Digital.ID™ permite guardar la totalidad de los ajustes favoritos en la cuenta y transferirlos de un horno a otro en pocos segundos. Con la app Digital.ID™, es posible controlar el horno a través de smartphones, así como personalizar las cuentas.

Unox Intelligent Performance

ADAPTIVE.Cooking™:

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

SMART.Energy:

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

SMART.Preheating:

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

HEY.Unox:

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

SENSE.Klean:

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

OPTIC.Cooking:

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

Unox Intensive Cooking

DRY.Maxi™:

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

CLIMALUX™:

mide y regula la humedad real en la cámara de cocción

STEAM.Maxi™:

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

AIR.Tornado:

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

AIR.Maxi™:

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

Cocción Manual

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

Preconfigurado

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

Ajustes automáticos

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

Características técnicas

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

Horno combinado GN 2/1



10 GN 2/1

Eléctrico

Modelo de horno	XEDA-1021-EXRS-PO
Distancia entre bandejas	83 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ | 220-240V 3~
Potencia eléctrica	35,8 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	860 x 1180 x 1219 mm
Peso	207 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	141.2 kWh/día | 0 kg CO_2/día*
	22.020 €

Opcional

Bisagras a la derecha	Producto XEDA-1021-EXLS-PO	**22.320 €**
Bisagra en el lado izquierdo	Producto XEDA-1021-EX*S-POE	**22.520**

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

Horno combinado GN 2/1



6 GN 2/1

Eléctrico

Modelo de horno	**XEDA-0621-EXRS-PO**
Distancia entre bandejas	77 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ | 220-240V 3~
Potencia eléctrica	23,1 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	860 x 1180 x 849 mm
Peso	150 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	91 kWh/día | 0 kg CO_2/día*
	16.620 €

Opcional

	Producto	
Bisagras a la derecha	XEDA-0621-EXLS-PO	**16.920 €**
Bisagra en el lado izquierdo	XEDA-0621-EX*S-POE	**17.120 €**

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

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

XUC199-DRU

128 €

Kit primera instalación

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

Obligatorio

para la correcta instalación de un solo horno.

Producto

XUC199

128 €



Kit superposición hornos eléctricos + detergente

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos y dos botellas de detergente DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 litro cada una) UN 1824, 8, II - ADR cantidad limitada.

Dimensiones - a	100 mm

Obligatorio

para apilar dos hornos eléctricos; para apilar horno de gas + horno eléctrico (abajo).

Producto

XEDQA-0021-E-DRU

760 €

Kit superposición hornos eléctricos

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

Obligatorio

para apilar dos hornos eléctricos; para apilar horno de gas + horno eléctrico (abajo).

Producto

XEDQA-0021-E

760 €



Kit superposición hornos de gas

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

Dimensiones - a	100 mm

Obligatorio

para apilar dos hornos de gas; para apilar horno eléctrico + horno de gas (abajo).

Producto

XEDQA-0021-G

1.050 €



Campana Ventless

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

Dimensiones - a x p x a	860 x 1209 x 383 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	35 kg	Diámetro chimenea	50 mm
Potencia eléctrica	0,07 kW	Flujo de aire mín.	0,12 m^3/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	0,29 m^3/h

Compatible con

Hornos eléctricos

Producto

XEDHA-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	860 x 1209 x 395 mm	**Voltaje**	220-240V 1N~
Peso	46 kg	**Frecuencia**	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.07 kW	**Flujo máximo de aire**	205 m^3/h

Compatible con
Hornos eléctricos

Producto
XEDHA-CF21

2.850 €



Filtro de carbón activo

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

Dimensiones - a x p x a	413 x 710 x 108 mm	**Peso**	13 kg

Compatible con
Campana Ventless

Producto
XUC540

535 €

Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto
XUC141

206 €



Conductor salida de gases

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

Dimensiones - a x p x a	424 x 240 x 150 mm	**Diámetro chimenea**	150 mm
Peso	3.6 kg		

Compatible con
Hornos de gas

Producto
XUC075

144 €



Kit de extensión del conductor salida de gases

Garantiza una correcta evacuación de los humos y promueve un funcionamiento seguro y eficiente del horno cuando la extensión de la chimenea es insuficiente.

Dimensiones - a x p x a	344 x 243 x 207 mm	**Diámetro chimenea**	30 mm
Peso	0.7 kg		

Producto
XUC076

192 €



Armario neutro ultra alto

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

Equipado con 10 soportes de profundidad simple para alojar hasta 20 bandejas de cocción de GN 1/1.

Capacidad	10 GN 2/1	**Dimensiones** - a x p x a	870 x 1067 x 820 mm
Distancia entre bandejas	50 mm	**Peso**	64 kg

Producto
XWDEA-1021-U

1.920 €

Accesorios GN 2/1



Armario neutro alto

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

Equipado con 6 soportes de profundidad simple para alojar hasta 12 bandejas de cocción de GN 1/1.

Capacidad	6 GN 2/1	Dimensiones - a x p x a	870 x 1067 x 682 mm
Distancia entre bandejas	55 mm	Peso	54 kg

Producto	
XWDEA-0621-H	**1.830 €**



Stand ultra alto

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

Equipado con 10 soportes de doble profundidad para alojar hasta 20 bandejas de cocción de GN 1/1.

Capacidad	10 GN 2/1	Dimensiones - a x p x a	870 x 1026 x 820 mm
Distancia entre bandejas	50 mm	Peso	44 kg

Producto	
XWDRA-1021-U	**1.330 €**

Coberturas laterales

Coberturas laterales para soporte ultra alto.

Producto	
XUC233	**380 €**



Stand alto

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

Equipado con 6 soportes de doble profundidad para alojar hasta 12 bandejas de cocción de GN 1/1.

Capacidad	6 GN 2/1	Dimensiones - a x p x a	870 x 1026 x 682 mm
Distancia entre bandejas	55 mm	Peso	38 kg

Producto	
XWDRA-0621-H	**1.190 €**

Coberturas laterales

Coberturas laterales para soporte alto.

Producto	
XUC232	**330 €**



Stand cerrado ultra alto

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

Equipado con 10 soportes de doble profundidad para alojar hasta 20 bandejas de cocción de GN 1/1.

Capacidad	10 GN 2/1	Dimensiones - a x p x a	870 x 1026 x 820 mm
Distancia entre bandejas	50 mm	Peso	83 kg

Producto	
XWDMA-1021-U	**1.670 €**

Kit de puertas

Coberturas laterales para soporte abierto ultra alto.

Producto	
XUC239	**310 €**

Accesorios GN 2/1



Stand cerrado alto

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

Equipado con 6 soportes de doble profundidad para alojar hasta 12 bandejas de cocción de GN 1/1.

Capacidad	6 GN 2/1	Dimensiones - a x p x a	870 x 1026 x 682 mm
Distancia entre bandejas	55 mm	Peso	45 kg

Producto
XWDMA-0621-H **1.540 €**

Kit de puertas

Coberturas laterales para soporte abierto alto.

Producto
XUC238 **290 €**



Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	854 x 985 x 138 mm	Peso	5 kg

Producto
XWDRA-0021-F **360 €**



Ruedas con freno

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

Dimensiones - a	119 mm

Compatible con
XWDEA-*
XWDRA-*
XWDMA-*

Producto
XUC225 **292 €**



SMART.Drain tray

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 -	20 mm

Producto
XUC048 **98 €**



SMART.Drain

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

Producto
XUC024 **460 €**



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	593 x 688 x 898 mm
Distancia entre bandejas	81,5 mm	Peso	4.7 kg

Compatible con
XEDA-1021-*

Es necesaria la compra de
XWDYA-0021

Producto
XWDBA-1021 **1.080 €**

Accesorios GN 2/1



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	593 x 688 x 528 mm
Distancia entre bandejas	75 mm	Peso	3.8 kg

Compatible con	Es necesaria la compra de	Producto	
XEDA-0621-*	XWDYA-0021	XWDBA-0621	**920 €**



Carro para rack portabandejas

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

Dimensiones - a x p x a	790 x 1044 x 915 mm	Peso	27.9 kg

Compatible con	Producto	
XWDBA-*21	XWDYA-0021	**1.390 €**



HYPER.Smoker

Ahumador para astillas naturales. No necesita alimentación eléctrica .

Producto	
XUC090	**212 €**



Apertura puerta de seguridad en dos etapas

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

Producto	
XUC113	**32 €**



Sonda sous vide extrafina

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

Producto	
XEC004	**405 €**



RO.Care

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

Producto	
XHC040	**76 €**



Conexión para indicadores externos

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

Producto	
XEC017	**276 €**

Pies antideslizantes

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

Producto	
XUC650	**30 €**

Horno combinado GN 1/1



10 GN 1/1

Eléctrico

Modelo de horno	XEDA-1011-EXRS-PO
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ | 220-240V 3~
Potencia eléctrica	19,6 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	750 x 841 x 1069 mm
Peso	132 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	38.8 kWh/día | 0 kg CO_2/día*

15.320 €

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto: XEDA-1011-EXLS-PO — **15.620 €**

Bisagra en el lado izquierdo

Producto: XEDA-1011-EX*S-POE — **15.820 €**

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

Horno combinado GN 1/1



6 GN 1/1

Eléctrico

Modelo de horno	**XEDA-0611-EXRS-PO**
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~
Potencia eléctrica	11,6 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	750 x 841 x 789 mm
Peso	114 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	27.4 kWh/día | 0 kg CO_2/día*
	10.970 €

Opcional

Bisagras a la derecha

	Producto XEDA-0611-EXLS-PO	**11.270 €**

Bisagra en el lado izquierdo

	Producto XEDA-0611-EX*S-POE	**11.470 €**

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

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	Producto	
para la correcta instalación de un solo horno.	XUC199-DRU	128 €

Kit primera instalación

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

Obligatorio	Producto	
para la correcta instalación de un solo horno.	XUC199	128 €



Kit superposición hornos eléctricos + detergente

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos y dos botellas de detergente DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 litro cada una) UN 1824, 8, II - ADR cantidad limitada.

Dimensiones - a 100 mm

Es necesaria la compra de	Obligatorio	Producto	
XEDRA-0011-F para apilar XEDA-1011-* (inferior) + XEDA-0611-*	para apilar dos hornos eléctricos; para apilar horno de gas + horno eléctrico (abajo).	XEDQA-0011-E-DRU	700 €

Kit superposición hornos eléctricos

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

Es necesaria la compra de	Obligatorio	Producto	
XEDRA-0011-F para apilar XEDA-1011-* (inferior) + XEDA-0611-*	para apilar dos hornos eléctricos; para apilar horno de gas + horno eléctrico (abajo).	XEDQA-0011-E	700 €



Kit superposición hornos de gas

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

Dimensiones - a 100 mm

Es necesaria la compra de	Obligatorio	Producto	
XEDRA-0011-F para apilar XEDA-1011-* (inferior) + XEDA-0611-*	para apilar dos hornos de gas; para apilar horno eléctrico + horno de gas (abajo).	XEDQA-0011-G	1.030 €



OPTIC.Cooking

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

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

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

Compatible con	Producto	
XEDA-*-*XRS	XEDOA-11-R	3.360 €

OPTIC.Cooking

Compatible con	Producto	
XEDA-*-*XLS	XEDOA-11-L	3.360 €

Accesorios GN 1/1



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

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

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

Dimensiones - a x p x a	753 x 764 x 100 mm	Peso	13 kg

Compatible con	Obligatorio	Producto	
Horno inferior con bisagra a la izquierda. Para apilar dos hornos eléctricos; para apilar horno de gas + horno eléctrico (abajo).	para la correcta instalación de OPTIC. Cooking en el horno inferior de una columna	XEDOA-11-R-QE	**4.150 €**

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

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

Compatible con	Obligatorio	Producto	
Horno inferior con bisagra a la derecha. Para apilar dos hornos eléctricos; para apilar horno de gas + horno eléctrico (abajo).	para la correcta instalación de OPTIC. Cooking en el horno inferior de una columna	XEDOA-11-L-QE	**4.150 €**



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

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

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

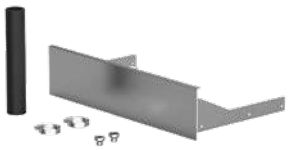
Dimensiones - a x p x a	753 x 764 x 100 mm	Peso	13 kg

Compatible con	Obligatorio	Producto	
Horno inferior con bisagra a la izquierda. Para apilar dos hornos de gas; para apilar horno eléctrico + horno de gas (abajo).	para la correcta instalación de OPTIC. Cooking en el horno inferior de una columna	XEDOA-11-R-QG	**4.520 €**

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

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

Compatible con	Obligatorio	Producto	
Horno inferior con bisagra a la derecha. Para apilar dos hornos de gas; para apilar horno eléctrico + horno de gas (abajo).	para la correcta instalación de OPTIC. Cooking en el horno inferior de una columna	XEDOA-11-L-QG	**4.520 €**



Kit de instalación de la campana sobre OPTIC.Cooking

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

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

Producto	
XUC600	**110 €**

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	750 x 870 x 383 mm	**Frecuencia**	50/60 Hz
Peso	225 kg	**Diámetro chimenea**	50 mm
Potencia eléctrica	0,07 kW	**Flujo de aire mín.**	0,12 m^3/h
Voltaje	220-240V 1N~	**Flujo máximo de aire**	0,21 m^3/h

Compatible con
Hornos eléctricos

Producto
XEDHA-HC11

1.750 €



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 870 x 395 mm	**Voltaje**	220-240V 1N~
Peso	34 kg	**Frecuencia**	50/60 Hz
Potencia eléctrica	0.07 kW	**Flujo máximo de aire**	205 m^3/h

Compatible con
Hornos eléctricos

Producto
XEDHA-CF11

2.330 €



Filtro de carbón activo

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

Dimensiones - a x p x a	413 x 710 x 108 mm	**Peso**	13 kg

Compatible con
Campana Ventless

Producto
XUC540

535 €

Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto
XUC141



Conductor salida de gases

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

Dimensiones - a x p x a	424 x 240 x 150 mm	**Diámetro chimenea**	150 mm
Peso	3.6 kg		

Compatible con
Hornos de gas

Producto
XUC075

144 €



Kit de extensión del conductor salida de gases

Garantiza una correcta evacuación de los humos y promueve un funcionamiento seguro y eficiente del horno cuando la extensión de la chimenea es insuficiente.

Dimensiones - a x p x a	344 x 243 x 207 mm	**Diámetro chimenea**	30 mm
Peso	0.7 kg		

Producto
XUC076

192 €



Armario neutro ultra alto

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

Capacidad	10 GN 1/1	**Dimensiones -** a x p x a	760 x 728 x 820 mm
Distancia entre bandejas	50 mm	**Peso**	53 kg

Producto
XWDEA-1011-U

1.640 €

Accesorios GN 1/1



Armario neutro alto

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

Capacidad	6 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	760 x 728 x 682 mm
Distancia entre bandejas	55 mm	Peso	43 kg

Producto	
XWDEA-0611-H	**1.620 €**



Stand ultra alto

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

Capacidad	10 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	760 x 687 x 820 mm
Distancia entre bandejas	50 mm	Peso	37 kg

Producto	
XWDRA-1011-U	**1.090 €**

Coberturas laterales

Coberturas laterales para soporte ultra alto.

Producto	
XUC231	**310 €**



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	760 x 687 x 682 mm
Distancia entre bandejas	55 mm	Peso	30 kg

Producto	
XWDRA-0611-H	**1.040 €**

Coberturas laterales

Coberturas laterales para soporte alto.

Producto	
XUC230	**300 €**



Stand cerrado ultra alto

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

Capacidad	10 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	760 x 687 x 820 mm
Distancia entre bandejas	50 mm	Peso	44 kg

Producto	
XWDMA-1011-U	**1.350 €**

Kit de puertas

Coberturas laterales para soporte abierto ultra alto.

Producto	
XUC237	**310 €**



Stand cerrado alto

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

Capacidad	6 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	760 x 687 x 682 mm
Distancia entre bandejas	55 mm	Peso	35 kg

Producto	
XWDMA-0611-H	**1.310 €**

Accesorios GN 1/1

Kit de puertas

Coberturas laterales para soporte abierto alto.

Producto	
XUC236	**290 €**



Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

El soporte se suministra con patas rebajadas; la altura total varía de 76 mm a 103 mm. La instalación con patas rebajadas solo está permitida en combinación con un protocolo de higiene por escrito. Durante la instalación, asegúrese de cumplir con todas las leyes y normativas locales aplicables. Si está equipado con ruedas, el soporte cumple con los requisitos de "NSF/ANSI 2:2025 - Food Equipment chap. 5.20" únicamente si las ruedas instaladas también cumplen con dicha normativa.

Dimensiones - a x p x a	760 x 687 x 250 mm	Peso	10 kg

Compatible con	Producto	
X*DA-0611-*	XWDRA-0011-L	**490 €**



Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Compatible con	Producto	
Columna hornos XEDA-1011-* (inferior) + XEDA-0611-*	XEDRA-0011-F	**250 €**

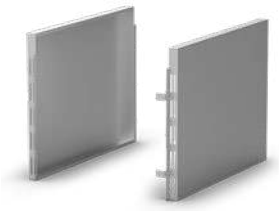


Pantalla anticalor lateral

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	51 x 741 x 714 mm	Peso	8.5 kg

Compatible con	Producto	
Pantalla anticalor lateral para XEDA-0611-*	XUC273	**330 €**



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	51 x 741 x 994 mm	Peso	11.5 kg

Compatible con	Producto	
Pantalla anticalor lateral para XEDA-1011-*	XUC274	**360 €**



Ruedas con freno

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

Dimensiones - a	119 mm

Compatible con	Producto	
XWDEA-* XWDRA-* XWDMA-*	XUC225	**292 €**



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 €**

Accesorios GN 1/1



SMART.Drain

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

Producto	
XUC024	**460 €**



Rack portabandejas

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

Capacidad	10 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	593 x 379 x 747 mm
Distancia entre bandejas	66.2 mm	Peso	5 kg

Compatible con	Es necesaria la compra de	Producto	
XEDA-1011-*	XWDYA-0011	XWDBA-1011	**930 €**



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	593 x 379 x 484 mm
Distancia entre bandejas	66.2 mm	Peso	3.8 kg

Compatible con	Es necesaria la compra de	Producto	
XEDA-0611-*	XWDYA-0011	XWDBA-0611	**880 €**



Carro para rack portabandejas

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

Dimensiones - a x p x a	680 x 730 x 915 mm	Peso	20.2 kg

Compatible con	Producto	
XWDBA-*11	XWDYA-0011	**1.190 €**



HYPER.Smoker

Ahumador para astillas naturales. No necesita alimentación eléctrica .

Producto	
XUC090	**212 €**



Apertura puerta de seguridad en dos etapas

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

Producto	
XUC113	**32 €**



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



RO.Care

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

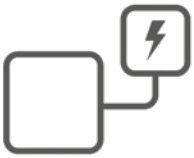
Producto	
XHC040	**76 €**



Conexión para indicadores externos

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

Producto	
XEC017	**276 €**



Modulador de potencia

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

Producto	
XEC022	**4.520 €**

Pies antideslizantes

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

Producto	
XUC650	**30 €**