EVEREO®
MULTI.Day HOT VACUUM

RHOSTELEV
representaciónhosteleradelevante

LISTA DE PRECIOS

VÁLIDA DESDE 09-2026



ESPAÑOL

www.rhostelev.com

RHOSTELEV
representaciónhosteleradelevante



EVEREO® 600

Conservador de Comida a Temperatura de Servicio

La Conservación a Temperatura de Servicio es una tecnología patentada que ha sido diseñada para conservar comida a la temperatura a la que se sirve y se come. Significa que puedes cocinar la comida, mantenerla caliente sin necesidad de congelarla y regenerarla, y servirla en pocos segundos en cualquier momento del día eliminando el tiempo de espera para tus clientes. Con solo 600 mm de profundidad, EVEREO® 600 es la solución compacta para instalaciones rápidas en espacios reducidos y fuera del área de la cocina. EVEREO® 600 se adapta fácilmente a cualquier tipo de negocio y está disponible con apertura de la puerta a izquierda y a derecha. El amplio cristal y la luz LED permiten la máxima visibilidad de los productos, mientras que el tamaño compacto permite identificar rápidamente los productos a servir sin necesidad de sacar las bandejas.

Aislamiento térmico y seguridad

Protek.SAFE™:

máxima eficiencia térmica y seguridad laboral (sujeto a las normas IEC / EN60335-2-42)

Distribución del aire en la cámara de conservación



AIR.Maxi™:

gestión velocidad del flujo de aire, el flujo de aire se redistribuye de forma inteligente

Control de temperatura

Los sensores de última generación permiten configurar EVEREO® con la certeza de un grado de precisión de 0.5 °C

Ajustes

- Temperatura: 58 °C – 75 °C
- Ajustes programas automáticos: posibilidad de seleccionar los alimentos que se van a conservar en la lista de programas precargados. El tiempo de regeneración, la temperatura de conservación y el tiempo se configurarán en automático.
- Asignación de bandeja: posibilidad de asignar un programa de conservación a una bandeja específica
- Lista MULTI.Time: tecnología para gestionar hasta 06 temporizadores para conservar diferentes productos al mismo tiempo
- ROP: gestiona los programas Reorder Point (el número mínimo de porciones individuales al vacío que deben estar siempre presentes en la cámara) para no quedarte sin los artículos del menú más vendidos durante el servicio
- CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%.

Programas

- Almacena hasta 256 programas personalizados
- MODALIDAD MULTY.DAY: elige o configura el programa que mejor se adapte a tus necesidades para conservar los alimentos durante días o semanas en recipientes cerrados
- MODALIDAD SUPERHOLDING: ajusta un programa mientras utilizas recipientes abiertos o bandejas, y haz que tus alimentos se mantengan a una temperatura precisa

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

Características técnicas

- Cámara 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
- Freno del impulsor del ventilador para reducir la pérdida de energía en la apertura de la puerta.
- Limitador de temperatura de seguridad

Conservador de Comida a Temperatura de Servicio GN 1/1



10 GN 1/1

Eléctrico

Modelo de horno	XEEC-1011-EPRS
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 1~
Potencia eléctrica	2,9 kW
Dimensiones - a x p x a	750 x 628 x 915 mm
Peso	82 kg
Tipo de apertura	Bisagra en el lado izquierdo
	7.000 €

Opcional
Bisagra en el lado derecho

Producto	
XEEC-1011-EPLS	**7.300 €**



6 GN 1/1

Eléctrico

Modelo de horno	XEEC-0611-EPRS
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 1~
Potencia eléctrica	2,9 kW
Dimensiones - a x p x a	750 x 628 x 647 mm
Peso	82 kg
Tipo de apertura	Bisagra en el lado izquierdo
	5.900 €

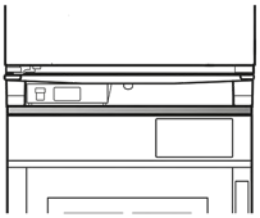
Opcional
Bisagra en el lado derecho

Producto	
XEEC-0611-EPLS	**6.200 €**

Notas

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud

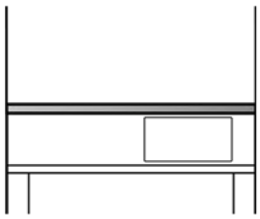
Accesorios GN 1/1



Kit superposición EVEREO®

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de EVEREO® + horno CHEFTOP COUNTERTOP

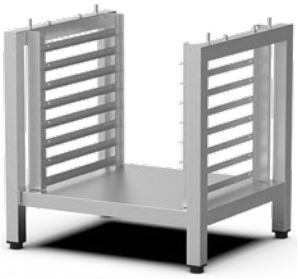
Es necesaria la compra de	Obligatorio	Producto	
XUC001 - Kit de primera instalación para el horno	EVEREO® 600 (inferior) + CHEFTOP MIND. Maps™ COUNTERTOP	XEEQC-0011-E	**138 €**



Kit superposición EVEREO®

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de EVEREO® + EVEREO® o EVEREO® + HORNO.

Es necesaria la compra de	Obligatorio	Producto	
XUC001 - Kit de primera instalación para el horno o XUC199 - Kit de primera instalación para SPEED-X™	EVEREO® 600 + EVEREO® 600; EVEREO® 900 + EVEREO® 900; EVEREO® 900 (inferior) + CHEFTOP MIND. Maps™ COMPACT. EVEREO® 900 (inferior) + SPEED-X™	XEEQC-0013-E	**62 €**



Stand alto

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

Capacidad	8 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	750 x 653 x 753 mm
Distancia entre bandejas	65 mm	Peso	15 kg

Producto	
XEERC-0811-H	**525 €**



Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	744 x 491 x 178 mm	Peso	4 kg

Producto	
XWERCN-0011-F	**400 €**



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	
Stand	XUC012	**268 €**



Patas

Patas para la colocación sobre una mesa.

Dimensiones - a	100 mm

Producto	
XUC044	**136 €**



Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Compatible con	Producto	
EVEREO® producidos antes del 31/01/2024 - ej. X*EC-*-EPR	XEC006	**272 €**

Accesorios GN 1/1



Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

Compatible con

EVEREO® fabricados
después del 22/01/2024
- Ej. X*EC-****-EP*S

Producto

XEC001B **405 €**



EVEREO® 900

Conservador de Comida a Temperatura de Servicio

La Conservación a Temperatura de Servicio es una tecnología patentada que ha sido diseñada para conservar comida a la temperatura a la que se sirve y se come. Significa que puedes cocinar la comida, mantenerla caliente sin necesidad de congelarla y regenerarla, y servirla en pocos segundos en cualquier momento del día eliminando el tiempo de espera para tus clientes. EVEREO® 900 es la solución perfecta para todos aquellos locales que tienen un espacio limitado en términos de anchura. En menos de 1 metro cuadrado, con dos unidades de EVEREO® superpuestas, podrás conservar hasta 240 raciones de comida, optimizando cada milímetro de tu cocina. EVEREO® 900 se adapta fácilmente a cualquier tipo de negocio y está disponible con apertura de la puerta a izquierda y a derecha.

Aislamiento térmico y seguridad

Protek.SAFE™:

máxima eficiencia térmica y seguridad laboral (sujeto a las normas IEC / EN60335-2-42)

Distribución del aire en la cámara de conservación



AIR.Maxi™:

gestión velocidad del flujo de aire, el flujo de aire se redistribuye de forma inteligente

Control de temperatura

Los sensores de última generación permiten configurar EVEREO® con la certeza de un grado de precisión de 0.5 °C

Ajustes

- Temperatura: 58 °C – 75 °C
- Ajustes programas automáticos: posibilidad de seleccionar los alimentos que se van a conservar en la lista de programas precargados. El tiempo de regeneración, la temperatura de conservación y el tiempo se configurarán en automático.
- Asignación de bandeja: posibilidad de asignar un programa de conservación a una bandeja específica
- Lista MULTI.Time: tecnología para gestionar hasta 06 temporizadores para conservar diferentes productos al mismo tiempo
- ROP: gestiona los programas Reorder Point (el número mínimo de porciones individuales al vacío que deben estar siempre presentes en la cámara) para no quedarte sin los artículos del menú más vendidos durante el servicio
- CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%.

Programas

- Almacena hasta 256 programas personalizados
- MODALIDAD MULTY.DAY: elige o configura el programa que mejor se adapte a tus necesidades para conservar los alimentos durante días o semanas en recipientes cerrados
- MODALIDAD SUPERHOLDING: ajusta un programa mientras utilizas recipientes abiertos o bandejas, y haz que tus alimentos se mantengan a una temperatura precisa

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

Características técnicas

- Cámara 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
- Freno del impulsor del ventilador para reducir la pérdida de energía en la apertura de la puerta.
- Limitador de temperatura de seguridad

Conservador de Comida a Temperatura de Servicio GN 1/1



10 GN 1/1

Eléctrico

Modelo de horno	XEEC-1013-EPRS
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 1N~
Potencia eléctrica	2,9 kW
Dimensiones - a x p x a	535 x 883 x 915 mm
Peso	70 kg
Tipo de apertura	Bisagra en el lado izquierdo

7.000 €

Opcional

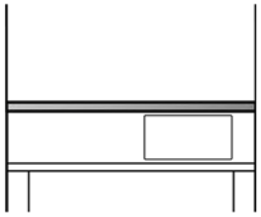
Bisagra en el lado derecho

Producto	
XEEC-1013-EPLS	**7.300 €**

Notas

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud

Accesorios GN 1/1



Kit superposición EVEREO®

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de EVEREO® + EVEREO® o EVEREO® + HORNO.

Es necesaria la compra de	Obligatorio	Producto	
XUC001 - Kit de primera instalación para el horno o XUC199 - Kit de primera instalación para SPEED-X™	EVEREO® 600 + EVEREO® 600; EVEREO® 900 + EVEREO® 900; EVEREO® 900 (inferior) + CHEFTOP MIND. Maps™ COMPACT. EVEREO® 900 (inferior) + SPEED-X™	XEEQC-0013-E	**62 €**



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	518 x 779 x 744 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	24 kg

Producto	
XWCRC-0613-H	**680 €**



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

Producto	
XWERCN-0013-F	**500 €**



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	
Stand	XUC012	**268 €**



Patas

Patas para la colocación sobre una mesa.

Dimensiones - a	100 mm

Producto	
XUC044	**136 €**



Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Compatible con	Producto	
EVEREO® producidos antes del 31/01/2024 - ej. X*EC-*-EPR	XEC006	**272 €**



Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

Compatible con	Producto	
EVEREO® fabricados después del 22/01/2024 - Ej. X*EC-****-EP*S	XEC001B	**405 €**



EVEREO® CUBE

Conservador de Comida a Temperatura de Servicio

La Conservación a Temperatura de Servicio es una tecnología patentada que ha sido diseñada para conservar comida a la temperatura a la que se sirve y se come. Significa que puedes cocinar la comida, mantenerla caliente sin necesidad de congelarla y regenerarla, y servirla en pocos segundos en cualquier momento del día eliminando el tiempo de espera para tus clientes. Con solo 600 mm de profundidad, el EVEREO® CUBE es la solución compacta para instalaciones rápidas en espacios reducidos y fuera del área de la cocina. EVEREO® CUBE se adapta fácilmente a cualquier negocio y está disponible con apertura de la puerta a la derecha o a la izquierda. El amplio cristal y la luz LED permiten la máxima visibilidad de los productos, mientras que el tamaño compacto permite identificar rápidamente los productos a servir sin necesidad de sacar las bandejas.

Aislamiento térmico y seguridad

Protek.SAFE™:

máxima eficiencia térmica y seguridad laboral (sujeto a las normas IEC / EN60335-2-42)

Control de temperatura

Los sensores de última generación permiten configurar EVEREO® con la certeza de un grado de precisión de 0.5 °C

Distribución del aire en la cámara de conservación



AIR.Maxi™:

gestión velocidad del flujo de aire, el flujo de aire se redistribuye de forma inteligente

Ajustes

- Temperatura: 58 °C – 75 °C
- Ajustes programas automáticos: posibilidad de seleccionar los alimentos que se van a conservar en la lista de programas precargados. El tiempo de regeneración, la temperatura de conservación y el tiempo se configurarán en automático.
- Asignación de bandeja: posibilidad de asignar un programa de conservación a una bandeja específica
- Lista MULTI.Time: tecnología para gestionar hasta 06 temporizadores para conservar diferentes productos al mismo tiempo
- ROP: gestiona los programas Reorder Point (el número mínimo de porciones individuales al vacío que deben estar siempre presentes en la cámara) para no quedarte sin los artículos del menú más vendidos durante el servicio
- CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%.

Programas

- Almacena hasta 256 programas personalizados
- MODALIDAD MULTY.DAY: elige o configura el programa que mejor se adapte a tus necesidades para conservar los alimentos durante días o semanas en recipientes cerrados
- MODALIDAD SUPERHOLDING: ajusta un programa mientras utilizas recipientes abiertos o bandejas, y haz que tus alimentos se mantengan a una temperatura precisa

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

Características técnicas

- Cámara 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
- Freno del impulsor del ventilador para reducir la pérdida de energía en la apertura de la puerta.
- Limitador de temperatura de seguridad

Conservador de Comida a Temperatura de Servicio 460x330



10 460x330

Eléctrico

Modelo de horno	XEEC-10HS-EPRS
Distancia entre bandejas	28 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 1~
Potencia eléctrica	1,5 kW
Dimensiones - a x p x a	600 x 610 x 590 mm
Peso	49 kg
Tipo de apertura	Bisagra en el lado izquierdo
	3.600 €

Opcional
Bisagra en el lado derecho

Producto	
XEEC-10HS-EPLS	**3.740 €**



10 460x330

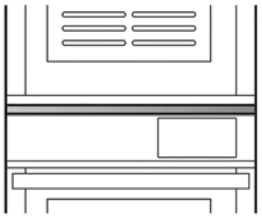
Eléctrico

Modelo de horno	XEEC-10HS-EPDS
Distancia entre bandejas	28 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 1~
Potencia eléctrica	1,5 kW
Dimensiones - a x p x a	600 x 610 x 590 mm
Peso	49 kg
Tipo de apertura	Abatible
	3.600 €

Notas

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud

Accesorios 460x330



Kit superposición hornos

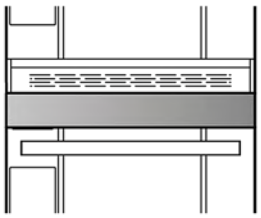
Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos.

Obligatorio

EVEREO® CUBE +
EVEREO® CUBE
EVEREO® CUBE (inferior)
+ BAKERLUX SHOP.Pro™
EVEREO® CUBE (inferior)
+ SPEED.PRO™

Producto

XWEQT-00HS-E **118 €**



Kit superposición hornos

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

Obligatorio

EVEREO® CUBE +
SPEED.PRO™ (inferior)

Producto

XWSQW-00HS-E **244 €**



Stand alto

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

Capacidad	8 460x330	Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 738 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	8 kg

Producto

XWKRT-08HS-H **510 €**



Stand medio

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar o para superponer los hornos en columna.

Capacidad	6 460x330	Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 559 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	6 kg

Producto

XWKRT-06HS-M **485 €**



Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 355 mm	Peso	4 kg

Producto

XWKRT-00HS-L **362 €**



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

Stand

Producto

XUC012 **268 €**



Patas para horno

Patas para la colocación del horno sobre una mesa.

Dimensiones - a	100 mm

Producto

XUC025 **136 €**

Accesorios 460x330



Adaptador soportes laterales GN1/2 per EVEREO®

Contiene todas las partes necesarias para la instalación de soportes laterales que permiten utilizar bandejas GN1/2 en lugar de 460x330.

	Producto	
	XUC086	**150 €**



Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Compatible con	Producto	
EVEREO® producidos antes del 31/01/2024 - ej. X*EC-*-EPR	XEC012	**525 €**



Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

Compatible con	Producto	
EVEREO® fabricados después del 22/01/2024 - Ej. X*EC-****-EP*S	XEC011B	**405 €**



Kit de instalación para montaje en pared

Soporte de montaje en pared. Antes de la instalación, un profesional cualificado (arquitecto/ingeniero civil) debe verificar las características estructurales de la pared para garantizar que sea compatible con el momento y las fuerzas generadas por la unidad instalada.

	Producto	
	XUC188	**330 €**



EVEREO® 600-X

Conservador de Comida a Temperatura de Servicio

La Conservación a Temperatura de Servicio es una tecnología patentada que ha sido diseñada para conservar comida a la temperatura a la que se sirve y se come. Significa que puedes cocinar la comida, mantenerla caliente sin necesidad de congelarla y regenerarla, y servirla en pocos segundos en cualquier momento del día eliminando el tiempo de espera para tus clientes. EVEREO® 600-X se adapta fácilmente a cualquier tipo de negocio y está disponible con apertura de la puerta a izquierda y a derecha. El amplio cristal y la luz LED permiten la máxima visibilidad de los productos, mientras que el tamaño compacto permite identificar rápidamente los productos a servir sin necesidad de sacar las bandejas.

Aislamiento térmico y seguridad

Protek.SAFE™:

máxima eficiencia térmica y seguridad laboral (sujeto a las normas IEC / EN60335-2-42)

Distribución del aire en la cámara de conservación



AIR.Maxi™:

gestión velocidad del flujo de aire, el flujo de aire se redistribuye de forma inteligente

Control de temperatura

Los sensores de última generación permiten configurar EVEREO® con la certeza de un grado de precisión de 0.5 °C

Ajustes

- Temperatura: 58 °C – 75 °C
- Ajustes programas automáticos: posibilidad de seleccionar los alimentos que se van a conservar en la lista de programas precargados. El tiempo de regeneración, la temperatura de conservación y el tiempo se configurarán en automático.
- Asignación de bandeja: posibilidad de asignar un programa de conservación a una bandeja específica
- Lista MULTI.Time: tecnología para gestionar hasta 06 temporizadores para conservar diferentes productos al mismo tiempo
- ROP: gestiona los programas Reorder Point (el número mínimo de porciones individuales al vacío que deben estar siempre presentes en la cámara) para no quedarte sin los artículos del menú más vendidos durante el servicio
- CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%.

Programas

- Almacena hasta 256 programas personalizados
- MODALIDAD MULTY.DAY: elige o configura el programa que mejor se adapte a tus necesidades para conservar los alimentos durante días o semanas en recipientes cerrados
- MODALIDAD SUPERHOLDING: ajusta un programa mientras utilizas recipientes abiertos o bandejas, y haz que tus alimentos se mantengan a una temperatura precisa

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

Características técnicas

- Cámara 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
- Freno del impulsor del ventilador para reducir la pérdida de energía en la apertura de la puerta.
- Limitador de temperatura de seguridad

Conservador de Comida a Temperatura de Servicio GN 1/1



10 GN 1/1

Eléctrico

Modelo de horno	**XEEA-1011-EPRS**
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 1~
Potencia eléctrica	2,9 kW
Dimensiones - a x p x a	750 x 628 x 915 mm
Peso	82 kg
Tipo de apertura	Bisagra en el lado izquierdo

7.200 €

Opcional

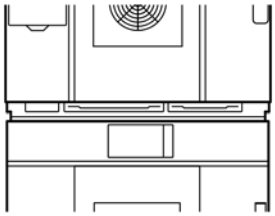
Bisagra en el lado derecho

Producto	
XEEA-1011-EPLS	**7.500 €**

Notas

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud

Accesorios GN 1/1



Kit superposición EVEREO®

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de EVEREO® 600-X + horno CHEFTOP-X™

Es necesaria la compra de	Obligatorio	Producto	
XUC199 - Kit de primera instalación para el horno	EVEREO® 600-X (inferior) + CHEFTOP-X™	XEEQA-0011-E	**138 €**



Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	744 x 491 x 178 mm	Peso	4 kg

Producto	
XWERCN-0011-F	**400 €**



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	
Stand	XUC012	**268 €**



Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

Producto	
XEC001B	**405 €**

MULTI.Day HOT VACUUM



	MULTI.Day HOT VACUUM
Producto	**XUC135**
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	110-240V 1N~
Potencia eléctrica	0.011 kW
Dimensiones - a x p x a	540 x 430 x 580 mm
Peso	12 kg
Requisitos entrada de aire comprimido	5-8 bar | 75-120 psi | 60 l/min | 2.1cfm

1.530 €

Accesorios

MULTI.Day stand



Coberturas laterales

Tapas laterales para compartimento de compresor.

Peso	6 kg

Compatible con	**Producto**	
XUC146	XUC136	**190 €**



Stand con estante

Soporte multifuncional para almacenar las bandejas y colocar HOT VACUUM a la altura perfecta para trabajar.

Dimensiones - a x p x a	600 x 514 x 878 mm	**Peso**	19 kg

Compatible con	**Producto**	
XUC135	XUC146	**730 €**

Stand MULTI.Day con compresor



Stand cerrado con compresor

Soporte para colocar HOT VACUUM a la altura perfecta para trabajar con compresor integrado. Disponible solo para algunos mercados - contactar con el equipo comercial para información .

Dimensiones - a x p x a	600 x 514 x 878 mm	**Voltaje**	230V
Peso	40 kg	**Frecuencia**	50 Hz
Potencia eléctrica	0.75 kW	**Salida de aire comprimido**	5-8 bar

Compatible con	**Producto**	
XUC135	XUC144	**1.440 €**



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**	
XUC146 XUC144	XUC012	**268 €**