



BAKERLUX™

LISTA DE PRECIOS

VÁLIDA DESDE 01-2025



ESPAÑOL

--- WWW.RHOSTELEV.COM ---



BAKERLUX™ MANUAL **BIG**

Horno de convección

Horno combinado con humedad, control analógico y cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304. Tiempo, temperatura, porcentaje de humedad y función de 2 velocidades del ventilador. Perfecto para todos los procesos de pastelería de productos frescos y congelados.

La tecnología multi ventiladores AIR.Plus garantiza humedad uniforme en todas las bandejas.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

Extrae humedad de la cámara de cocción



STEAM.Plus:

crea humedad instantánea



AIR.Plus:

ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades

Cocción Manual

— Temperatura: 80 °C – 260 °C

— Convección y humedad a partir de 80 °C

Características técnicas

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

— Cámara de cocción con guías portabandejas en forma de L.

— 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 de convección 600x400



16 600x400

 Eléctrico

Modelo de horno	XB1083
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potencia eléctrica	29,7 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	913 x 997 x 1863 mm
Peso	243 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda

10.600 €

Notas

El carro está incluido con la compra del horno.

Accesorios 600x400



LIEVOX

Fermentadora con control manual integrado.

Capacidad	16 600x400	Potencia eléctrica	2,4 kW
Distancia entre bandejas	80 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	866 x 950 x 1879 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	100 kg	Temperatura máx.	50 °C

Producto
XL1003 **3.910 €**



QUICK.Load

Carro portabandejas en acero AISI 304.

Capacidad	16 600x400	Dimensiones - a x p x a	743 x 643 x 1725 mm
Distancia entre bandejas	80 mm	Peso	25 kg

Compatible con
XB1083
XL1003

Producto
XCB1001 **1.700 €**

Personalizaciones

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

por unidad de carro personalizado.

Producto
XCB1001

Ducha manual externa con detergente

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



Producto
XC208-SR **158 €**

Accesorios 600x400



PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 7.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Producto	
XHC003	328 €

Es necesaria la compra de

Para la correcta instalación del sistema de filtración de resina PURE combinado con hornos MANUAL es necesario el kit de conexiones JG 8-10 mm.

Producto	
KEL1055	40 €

REFILL PURE

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

Producto	
XHC004	218 €



PURE-RO

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

Producto	
XHC002	1.440 €

Cartucho PURE-RO

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

Producto	
XHC006	268 €



BAKERLUX™ MANUAL **COUNTERTOP**

Horno de convección

Horno combinado con humedad, control analógico y cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304. Tiempo, temperatura, porcentaje de humedad y función de 2 velocidades del ventilador. Perfecto para todos los procesos de pastelería de productos frescos y congelados.

La tecnología multi ventiladores AIR.Plus garantiza humedad uniforme en todas las bandejas.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

Extrae humedad de la cámara de cocción



STEAM.Plus:

crea humedad instantánea



AIR.Plus:

ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades

Cocción Manual

— Temperatura: 80 °C – 260 °C

— Convección y humedad a partir de 80 °C

Características técnicas

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

— Cámara de cocción con guías portabandejas en forma de L.

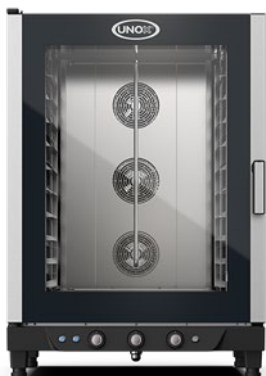
— Doble cristal

— 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 de convección 600x400



	10 600x400	 Eléctrico	 Gas
Modelo de horno		XB893	XB813G
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1~	220-240V 1~
Potencia eléctrica	15,8 kW	1 kW	
Potencia gas nominal máx.	-		20 kW
Dimensiones - a x p x a	860 x 882 x 1252 mm	860 x 882 x 1465 mm	860 x 882 x 1465 mm
Peso	118 kg	130 kg	
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda
		5.200 €	6.550 €



	6 600x400	 Eléctrico	 Gas
Modelo de horno		XB693	XB613G
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1~	220-240V 1~
Potencia eléctrica	10,5 kW	0,7 kW	
Potencia gas nominal máx.	-		175 kW
Dimensiones - a x p x a	860 x 882 x 932 mm	860 x 882 x 1144 mm	860 x 882 x 1144 mm
Peso	86 kg	100 kg	
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda
		3.600 €	4.750 €

Notas

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud - 200 €

Accesorios 600x400



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 €



LIEVOX

Fermentadora con control manual integrado.

Capacidad 12 600x400

Potencia eléctrica

2,4 kW

Distancia entre bandejas 75 mm

Voltaje

230V 1N~

Dimensiones - a x p x a 860 x 936 x 818 mm

Frecuencia

50/60 Hz

Peso 38 kg

Temperatura máx.

50 °C

Producto

XL413

1.980 €



Stand alto

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Dimensiones - a x p x a 842 x 665 x 692 mm

Peso

11 kg

Compatible con

XB8*

XB6*

Producto

XR168

510 €



Soportes laterales para stand

Soportes laterales 7 bandejas.

Capacidad 7 600x400

Peso

3 kg

Distancia entre bandejas 60 mm

Compatible con

XR168

Producto

XR727

144 €



Ruedas con freno

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

Dimensiones - a 100 mm

Compatible con

XL413

XR168

Producto

XUC010

268 €



Ducha manual externa con detergente

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

Producto

XC208-SR

158 €

Accesorios 600x400



PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 7.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Producto	
XHC003	328 €

Es necesaria la compra de

Para la correcta instalación del sistema de filtración de resina PURE combinado con hornos MANUAL es necesario el kit de conexiones JG 8-10 mm.

Producto	
KEL1055	40 €

REFILL PURE

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

Producto	
XHC004	218 €



PURE-RO

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

Producto	
XHC002	1.440 €

Cartucho PURE-RO

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

Producto	
XHC006	268 €