



# CHEFLUX™

LISTA DE PRECIOS

VÁLIDA DESDE 01-2025



ESPAÑOL

--- [WWW.RHOSTELEV.COM](http://WWW.RHOSTELEV.COM) ---



## **CHEFLUX™ MANUAL** **BIG**

### **Horno de convección**

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

## Unox Intensive Cooking



### DRY.Plus:

Extrae humedad de la cámara de cocción



### STEAM.Plus:

crea humedad instantánea



### AIR.Plus:

ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades

## Cocción Manual

— Temperatura: 80 °C – 260 °C

— Convección y humedad a partir de 80 °C

## Características técnicas

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

— Soportes para bandejas con sistema antivuelco

— Doble cristal


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

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

## Horno de convección GN 2/1



### 20 GN 2/1

 Eléctrico

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

14.800 €

#### Notas

El carro está incluido con la compra del horno.

## Accesorios GN 2/1



### QUICK.Load

Carro portabandejas en acero AISI 304.

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

Producto	
XCV4001	2.030 €

### Personalizaciones

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

por unidad de carro personalizado.

Producto
XCV4001



### QUICK.Plate

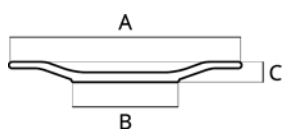
Carro en acero AISI 316L para la regeneración de platos.

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

### Compatible con

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

Producto	
XCP4001	2.600 €



### HOLDING.Cover

Cubierta térmica para carros.

Compatible con  
 XCV4001  
 XCP4001

Producto
XUC031



## Accesorios GN 2/1



### Ducha manual externa con detergente

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

Producto	
XC208-SR	<b>158 €</b>



### 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	<b>328 €</b>

### 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	<b>1.440 €</b>

### Cartucho PURE-RO

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


Producto	
XHC006	268 €



# Horno de convección GN 1/1



## 20 GN 1/1

 Eléctrico

Modelo de horno	XV1093
Distancia entre bandejas	66 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~   220-240V 3~
Potencia eléctrica	29,7 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones - a x p x a	913 x 997 x 1863 mm
Peso	240 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda

10.600 €

### Notas

El carro está incluido con la compra del horno.

## Accesorios GN 1/1



### QUICK.Load

Carro portabandejas en acero AISI 304.

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

Producto	
XCV1001	<b>1.780 €</b>

### Personalizaciones

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

por unidad de carro personalizado.

Producto
XCV1001



### QUICK.Plate

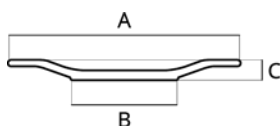
Carro en acero AISI 316L para la regeneración de platos.

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

### Compatible con

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

Producto	
XCP1001	<b>2.080 €</b>



### HOLDING.Cover

Cubierta térmica para carros.

Compatible con  
 XCV1001  
 XCP1001

Producto	
XUC030	<b>790 €</b>

## Accesorios GN 1/1



### Ducha manual externa con detergente

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

Producto	
XC208-SR	<b>158 €</b>



### 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	<b>328 €</b>

### 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	<b>1.440 €</b>

### Cartucho PURE-RO

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

Producto	
XHC006	268 €





## **CHEFLUX™ MANUAL** **COUNTERTOP**

### **Horno de convección**

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

## Unox Intensive Cooking



### DRY.Plus:

Extrae humedad de la cámara de cocción



### STEAM.Plus:

crea humedad instantánea



### AIR.Plus:

ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades

## Cocción Manual

— Temperatura: 80 °C – 260 °C

— Convección y humedad a partir de 80 °C

## Características técnicas

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

— Soportes para bandejas con sistema antivuelco

— Doble cristal


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

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

# Horno de convección GN 1/1



## 12 GN 1/1


 Eléctrico

 Gas

Modelo de horno	<b>XV893</b>	<b>XV813G</b>
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~   220-240V 3~	220-240V 1N~
Potencia eléctrica	15,8 kW	1 kW
Potencia gas nominal máx.	-	20 kW
Dimensiones - a x p x a	860 x 882 x 1252 mm	860 x 882 x 1464 mm
Peso	124 kg	130 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda

**5.200 €**
**6.550 €**


## 7 GN 1/1

 Eléctrico

 Gas

Modelo de horno	<b>XV593</b>	<b>XV513G</b>
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~   220-240V 3~	220-240V 1~
Potencia eléctrica	10,5 kW	0,7 kW
Potencia gas nominal máx.	-	175 kW
Dimensiones - a x p x a	860 x 882 x 932 mm	860 x 882 x 1144 mm
Peso	86 kg	100 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda

**3.600 €**
**4.750 €**


### Notas

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

## Horno de convección GN 1/1



### 5 GN 1/1

 Eléctrico

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

---

 2.700 €

### Notas

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

# Accesorios GN 1/1



## Kit primera instalación

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

### Obligatorio

para la correcta instalación de un solo horno.

#### Producto

**XUC001**

**202 €**



## Stand alto

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

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

#### Peso

11 kg

#### Compatible con

XV8\*

XV5\*

#### Producto

**XR168**

**510 €**



## Stand alto

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

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

#### Peso

10 kg

#### Compatible con

XV393

#### Producto

**XR118**

**450 €**



## Soportes laterales para stand

Soportes laterales 7 bandejas.

Capacidad 7 GN1/1

#### Peso

3 kg

Distancia entre bandejas 60 mm

#### Compatible con

XR168

#### Producto

**XR727**

**144 €**



## Soportes laterales para stand

Soportes laterales 7 bandejas.

Capacidad 7 GN 1/1

#### Peso

2 kg

Distancia entre bandejas 60 mm

#### Compatible con

XR118

#### Producto

**XR717**

**130 €**



## Ruedas con freno

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

Dimensiones - a 100 mm

#### Compatible con

Stand

Armario neutro

#### Producto

**XUC010**

**268 €**

## Accesorios GN 1/1



### Ducha manual externa con detergente

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

Producto	
XC208-SR	158 €



### PURE

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

Producto	
XHC003	328 €

### Es necesaria la compra de

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

Producto	
KEL1055	40 €

### REFILL PURE

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

Producto	
XHC004	218 €



### PURE-RO

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

Producto	
XHC002	1.440 €

### Cartucho PURE-RO

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

Producto	
XHC006	268 €