



SPEED-X

LISTA DE PRECIOS

VÁLIDA DESDE 05-2026



ESPAÑOL

www.rhostelev.com



SPEED-X™

Horno combinado con microondas

SPEED-X™ es el primer horno que es a la vez un horno combinado y un horno de cocción acelerada con lavado automático. SPEED-X™ tiene una capacidad de 10 bandejas GN 2/3 con paso de 35 mm o 5 bandejas GN 2/3 con paso de 70 mm en modo combi y una posición dedicada a la bandeja SPEED.Plate para realizar hasta 4 cocciones aceleradas contemporaneamente en modo speed. La tecnología revolucionaria HYPER.Speed une la cocción combinada aire-vapor a las microondas y permite reducir significativamente los tiempos de cocción de bocadillos y platos precocinados en comparación con los hornos acelerados tradicionales. El lavado automático con tanque integrado simplifica las operaciones de limpieza, permitiendo la cocción acelerada de alimentos crudos como verduras, carnes, pescados y mucho más. La cámara de cocción en acero inoxidable 316L combinada con el sistema de filtrado de agua RO.Care le permite conectar SPEED-X™ al suministro de agua sin necesidad de sistemas de filtrado externos incluso en presencia de agua muy dura o con un alto nivel de cloruros.

Unox Intelligent Performance



SMART.Energy:

reduce la cantidad de energía utilizada por el horno para optimizar el consumo basado en el uso real durante la cocción



CLIMALUX™:

medición y ajuste continuo de la humedad real presente en la cámara de cocción



SENSE.Klean:

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



SMART.Standby:

reconoce la ausencia de alimentos en la cámara de cocción y pone automáticamente la cámara de cocción en modo de espera de baja potencia



SMART.Preheating:

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



ADAPTIVE.Cooking™:

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



AUTO.Soft:

gestiona la subida térmica durante la cocción para hacerla más suave

Unox Intensive Cooking



HYPER.Speed:

combina microondas, vapor y convección para reducir el tiempo de cocción



AIR.Maxi™:

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



DRY.Maxi™:

elimina rápidamente la humedad de la cámara de cocción



STEAM.Maxi™:

produce vapor saturado

Data Driven Cooking

Controla y supervisa las condiciones de funcionamiento de sus hornos en tiempo real, crea y comparte nuevas recetas. La inteligencia artificial convierte los datos de consumo en información útil y te permite aumentar tus beneficios diarios

Cocción Manual

—— Pasos de cocción: hasta 9

—— Temperatura: 30 °C - 260 °C

—— Temperatura de pre-calentamiento: hasta 260 °C

—— Microondas: ajuste de la emisión de microondas en incrementos del 10%

—— CLIMA.Control: ajuste de humedad del 10% al 100% y medición continua de la humedad real presente en la cámara de cocción

—— Velocidades turbinas: 5 velocidades continuas y 5 velocidades pulsadas

—— Programas almacenables: 1000+

Cocciones automáticas

—— CHEFUNOX & SPEEDUNOX: elige qué cocinar desde la biblioteca combi o combi-speed, el horno establece automáticamente todos los parámetros

—— MULTI.Time: maneja hasta 10 combi-cooks simultáneamente

—— MULTI.Speed: gestiona y supervisa hasta 4 cocciones aceleradas al mismo tiempo

Características técnicas

- Estructura en acero inoxidable
- 2 turbinas inversoras superpuestas y resistencias lineares simétricas con alta densidad de potencia
- Contenedor de detergente DET&Rinse™ integrado
- Micrófono integrado que permite la función de control por voz y la función de llamada
- Puerta con cierre de presión completamente en acero inoxidable con panel de control capacitivo ultrabrillante integrado de 16"
- Alimentación de microondas en la cámara de cocción en dirección perpendicular a la bandeja con efecto stirring
- RO.Care: sistema de filtro de resina integrado que elimina las sustancias del agua que contribuyen a la formación de cal: hasta 1300L de agua filtrada con un solo cartucho. Sensor integrado de medición de la dureza del agua que avisa cuando el filtro está agotado
- Conexión a Internet Wi-Fi integrada
- Cámara de cocción inoxidable AISI 316L para máxima resistencia a la corrosión
- ROTOR.Klean™: sistema de lavado automático
- Digital.ID™ sistema operativo Digital.ID™
- Descarga datos HACCP

Horno combinado con microondas GN 2/3



 Eléctrico

Modelo de horno	XEPA-0523-EXRN
Capacidad COMBI	5 o 10 bandejas GN 2/3 (COMBI)
Capacidad SPEED	1 bandeja GN 2/3 (SPEED)
Distancia entre bandejas	70 mm (5 GN 2/3) - 35 mm (10 GN 2/3)
Frecuencia	50 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potencia de calentamiento del aire	5,35 kW
Potencia microondas	2,16 kW
Potencia eléctrica	9,5 kW
Dimensiones - a x p x a	535 x 740 x 811 mm
Peso	107 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Eficiencia energética	15 kWh/día 0 kg CO ₂ /día*

12.050 €

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

XEPA-0523-EXLN

12.350 €

Conexión Ethernet

Producto

XEPA-0523-*-ET

12.550 €

Notas

1 bandeja SPEED. Plate TG780, 1 pulverizador de gatillo XHC036 y 1 botella RO.Care XHC040 incluidas.

*Detalles en las especificaciones del producto en unox.com

SPEED-X™

Accesorios GN 2/3

Speed Essentials



SPEED.Marks

Bandeja acanalada de aluminio antiadherente y placa superior acanalada. Equipada con una espátula especial para colocar y retirar rápidamente los alimentos de la bandeja.

Dimensiones - a x p x a	328 x 355 x 63 mm	Peso	4.7 kg
		Producto	
		XUC271	650 €



SPEED.Plate

Bandeja en aluminio con recubrimiento antiadherente. Dos superficies - lisa y a rayas - para diferentes cocciones.

Dimensiones - a	27 mm		
		Producto	
		TG780	240 €



Paleta plana

Paleta con recubrimiento antiadherente 295 x 300 (a x p) y empuñadura ergonómica con sistema de protección de calor.

Dimensiones - a x p x a	295 x 477 x 92 mm		
Compatible con	TG780	Producto	
		XUC196	120 €



Espátula en forma de U

Espátula en forma de U 365 x 300 (an x pr) con recubrimiento antiadherente y mango ergonómico con sistema de protección térmica.

Dimensiones - a x p x a	295 x 477 x 92 mm		
		Producto	
		XUC301	120 €



Paleta plana

Paleta con recubrimiento antiadherente 165 x 300 (a x p) y empuñadura ergonómica con sistema de protección de calor.

Dimensiones - a x p x a	165 x 427 x 92 mm		
Compatible con	TG780	Producto	
		XUC166	96 €



Espátula en forma de U

Espátula en forma de U con revestimiento antiadherente 165 x 300 (a x p) y mango ergonómico. Facilita la introducción de los SPEED.Basket en el interior del horno.

Dimensiones - a x p x a	165 x 427 x 92 mm		
Compatible con	TG780	Producto	
		XUC197	110 €



SPEED.Basket LARGE

Recipiente semirrígido antiadherente.

Dimensiones - a x p x a	340 x 300 x 25 mm		
		Producto	
		TG129	119 €



SPEED.Basket MEDIUM

Recipiente semirrígido antiadherente.

Dimensiones - a x p x a	280 x 180 x 25 mm		
		Producto	
		TG127	115 €

Accesorios GN 2/3



SPEED.Basket SMALL

Recipiente semirrígido antiadherente.

Dimensiones - a x p x a 180 x 140 x 25 mm

Producto

TG126

110 €

Kit primera instalación horno + detergente

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno y una botella de detergente DET&Rinse™ SPEED (1 litro) UN 1719, 8, II - ADR cantidad limitada.

Obligatorio

para la correcta instalación de un solo horno.

Producto

XUC199-DRS

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

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de SPEED-X™ + EVEREO® (inferior).

Producto

XEEQC-0013-E

62 €

Kit colocación lateral hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y colocación lateral de dos SPEED-X™.

Producto

XUC198

138 €

Campana Ventless

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

Dimensiones - a x p x a 535 x 740 x 220 mm

Peso 16 kg

Potencia eléctrica 0.07 kW

Voltaje 220-240V 1N~

Frecuencia 50/60 Hz

Diámetro chimenea 121 mm

Flujo de aire mín. 200 m³/h

Flujo máximo de aire 350 m³/h

Producto

XEPHA-HC23

1.660 €

Campana Ventless con filtro de carbón activo

Campana de condensación de vapor con filtro de carbón activo. Elimina parcialmente los vapores y olores de los humos de la cocina.

Dimensiones - a x p x a 535 x 774 x 358 mm

Peso 26 kg

Potencia eléctrica 0.07 kW

Voltaje 220-240V 1N~

Frecuencia 50/60 Hz

Flujo máximo de aire 205 m³/h

Producto

XEPHA-CF23

2.210 €

Accesorios GN 2/3



Filtro de carbón activo

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

Dimensiones - a x p x a	413 x 655 x 108 mm	Peso	11 kg
		Producto	
		XUC440	495 €

Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto	
XUC141	206 €



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 2/3	Dimensiones - a x p x a	544 x 643 x 775 mm
Distancia entre bandejas	55 mm	Peso	27 kg
		Producto	
		XWPRA-0823-H	790 €



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	
		XWCRC-0013-F	330 €

Obligatorio

para el correcto posicionamiento en el suelo de la columna SPEED-X™ + EVEREO® 900 (inferior).



Silenciador chimenea

Silenciador que se conecta a la chimenea para reducir el ruido del horno.

Dimensiones - a a	50100 mm	Peso	0.5 kg
		Producto	
		XUC212	138 €



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 SPEED-X™ avisa automáticamente cuando el filtro está agotado.

Producto	
XHC040	76 €



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 €