



REFRIMAK



KALTE
MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

2019

GASTRONOMÍA



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

PANADERÍA • PASTELERÍA

- CARNICERÍA
- PESCADERÍA
- SUPERMERCADOS
- CATERING
- COMIDAS PREPARADAS
- BARES Y SNACK



BAKERTOP MIND.Maps™



NOVEDAD → BAKERLUX Shop.Pro™



CHEFLUX™

Consulte todas las marcas disponibles



www.kalte.es

www.refrimak.com

GASTRONOMÍA

BANDEJAS GN 2/1 GN1/1 GN2/3



Páginas 04-24

La solución que necesitas del tamaño que necesitas



• Disponible GN2/1, GN1/1 y GN2/3

• Versión eléctrico, gas y opción de columna



Páginas 24-29

La esencia del horno combinado



• Disponible GN1/1 y GN2/3

• Versión eléctrico y opción de columna

CHEFLUX™

Páginas 30-34

Calidad, prestaciones, tradición



• Disponible GN1/1 y GN2/3

BANDEJAS Y ACCESORIOS COMUNES

Páginas 35-36

Es como tener un miembro más en el equipo

BAKERTOP MIND Maps™ PLUS

Páginas 36-45

Cocción inteligente. Resultado garantizado



- Disponible en 600x400
- Versión eléctrico, gas y opción de columna

BAKERTOP MIND Maps™ ONE

Páginas 46-49

Sencillamente perfecto. Lo máximo con lo mínimo



- Disponible en 600x400
- Versión eléctrico y opción de columna

BAKERLUX SHOP.Pro™

Páginas 50-57

Diseño moderno y rendimiento único



- Disponible en 600x400
- Versión eléctrico y opción de columna

BakerLux™

Páginas 58-59

Eficiente. Práctico. Simple. Esencial



- Disponible en 600x400
- Versión eléctrico, gas y opción de columna

LINEMISS™ - LINEMICRO™

Páginas 60-63

El primer ingrediente para tener éxito



- Disponible en 600x400 460x330 342x343
- Versión eléctrico

BANDEJAS Y ACCESORIOS COMUNES

Páginas 64-65

Pide más



Tu éxito hablará por ti

CHEFTOP MIND Maps™ **PLUS**



 Mira el vídeo "Toque de Maestro" en el canal oficial de YouTube de UNOX.

Los hornos **CHEFTOP MIND.Maps™PLUS** son el resultado de años de investigación y colaboración de UNOX con los chefs más exigentes y comprometidos con el desafío diario de plasmar sus creaciones. Están diseñados para garantizar el mejor rendimiento en cada situación y que su uso sea intuitivo. Aprovechan las tecnologías inteligentes más recientes para darte un apoyo real en tu trabajo y adaptarse a cada cocina. Cualquiera que sea el tamaño de la misma.

Las versiones de 3, 5, 7 y 10 bandejas GN 1/1 y las de 6 y 10 bandejas GN 2/1 son el punto de referencia para cualquier cocina y, con la opción de crear columnas según la exigencia específica, se adaptan a cualquier entorno de uso. Las versiones con carros de 20 y 40 bandejas GN 1/1 y GN 2/1 son herramientas resistentes hechas para grandes cocinas y eventos o producción. Las versiones Compact GN 1/1 y GN 2/3 representan una solución para aquellas situaciones donde el espacio y el tamaño son relevantes y el rendimiento no se puede dejar en un segundo plano. Resultado perfecto siempre.

Para poder acceder a la ampliación de garantía es **indispensable** disponer de agua de calidad (consulte los valores adecuados) y utilizar **exclusivamente** los productos de limpieza de UNOX. **Recomendamos la instalación de UNOX.Pure-RO** (Pág.35)

Bandejas especiales

ESTOFAR

BLACK.20

Ratatouille • Patatas asadas
Asados de pescado



Bandeja de acero antihaderente de 20mm para asados sin desechos o desperdicios. Limpieza fácil.

Art. TG895

BLACK.40

Estofados • Arroz al vapor
Verduras y patatas asadas



Bandeja de acero antihaderente de 40mm para estofados o rellenos sin desperdicios. Limpieza fácil.

Art. TG900

PLANCHA

FAKIRO™ GRILL

Estofados • Arroz al vapor
Verduras y patatas asadas

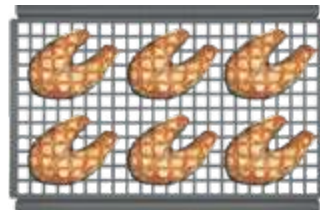


Bandeja de 13mm antihaderente de para cocinar a la parrilla previo precalentamiento. Hasta 12 porciones de carne en 5 mins.

Art. TG870

GRILL

Carne a la parrilla • Pescado a la parrilla • Verduras a la parrilla



Bandeja de aluminio antihaderente de para cocinar a la parrilla sin precalentamiento.

Hasta 18 filetes en 6 minutos.

Art. TG885

FREÍR

PAN.FRY

Filetes de pescado • Escalopes
Verduras empanadas • Croquetas



Bandeja de aleación de hierro esmaltado, reduce el uso de grasa. Reparte el calor uniforme en todos los puntos de la bandeja.

Art. TG905

BACON

Roast Beef • Pollo abierto
Bacon • Salchicha



Parrilla de acero inoxidable antihaderente 40mm para la recogida de grasas. 18 lonchas bacon en 5 mins. Limpieza facil.

Art. TG945

VAPOR

EGGX

Huevos fritos • Tortilla francesa • Tortitas



Parrilla de acero antihaderente ligera y resistente. Hasta 12 huevos fritos en 4 mins.

Art. TG935 - TG936

STEAM&FRY

Cocción al vacío • Verduras al vapor • Patatas fritas • Frituras



Parrilla de acero perforada para vapor o regeneraciones de alimentos prefritos.

Art. GRP815

HORNEAR

FORO.BLACK

Pan fresco • Croissant
Hojaldres • Pastelería



Bandeja de aluminio antihaderente microporada. No necesita papel de hornear. Borde muy bajo para máxima uniformidad.

Art. TG890

FAKIRO™

Pan • Bocadillos
Scones • Pizza



Bandeja de superficie lisa y ranurada para un doble uso. 1cm de grosor y 13mm de espesor para un efecto piedra refractaria. Pizzas listas en 4mins.

Art. TG875

ASAR

POLLO.BLACK

Pollo asado • Pollo al vapor



Bandeja de acero antihaderente con soportes verticales para pollos enteros y base que canaliza las grasas en el centro.

Art. GRP825

POLLO.GRILL

Pollo abierto • Asados de carne y pescado



Bandeja de acero para asados y base que canaliza las grasas en el centro. Circulación de calor alrededor del alimento uniforme.

Art. GRP840

NUEVAS

SUPER GRILL



Bandeja ranurada en aluminio con tratamiento antiadherente para cocciones a la parrilla.

Art. TG970

FORO.SILICO



Bandeja microporada en aluminio y con silicona para productos de pastelería y panadería; h 9 mm.

Art. TG975

COOKING ESSENTIALS

KIT INICIAL



Kit de bandejas que incluye los modelos (GRP815, TG936, TG885, TG970, TG895) STEAM&FRY, EGGX, GRILL, SUPER GRILL y BLACK.20

Art. XUC018

Unox Intensive Cooking

Cocción Inteligente, resultado garantizado

Para obtener los mismos resultados en cada cocción se necesitan control, inteligencia y experiencia. Cada detalle es relevante: Lo que ocurre antes y durante la cocción, la cantidad de carga, las propiedades de los alimentos que cambian según las temporadas y la destreza manual única de cada miembro de tu equipo. ¿Un ejemplo? Hornear muchas bandejas requiere más tiempo con respecto a hornear solo una o pocas bandejas: al cargar, la puerta permanece abierta durante mas tiempo y por consiguiente la perdida de temperatura es mayor también. El horno tiene que empezar a cocinar una mayor cantidad de comida con una temperatura inferior, por lo que se necesita más tiempo para alcanzar las condiciones de trabajo correctas. Además, una carga mayor produce mas humedad con respecto a una carga simple y la apertura repentina de la puerta modifica notablemente los parámetros del proceso de cocción. Para obtener los mismos resultados se requiere supervisión continua, monitorizar cada detalle y actuar de inmediato. En pocas palabras, se requiere control, inteligencia y experiencia. Exactamente lo que tu horno CHEFTOP MIND.Maps™PLUS tiene con la tecnología INTELLIGENT.Performance.



ADAPTIVE.Cooking™

Resultados perfectos siempre

La tecnología **ADAPTIVE.Cooking™** convierte tu horno en una herramienta inteligente que puede interpretar tus configuraciones y entender el resultado que quieres alcanzar. Gracias a sus sensores, tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS registra los cambios de humedad y temperatura, entiende la cantidad de comida que está siendo cocinada y luego ajusta automáticamente el proceso de cocción modificando los parámetros y la acción combinada de las tecnologías **INTENSIVE.Cooking™** para garantizar que en cada cocción tengas un resultado idéntico y perfecto. Como tú lo has imaginado.



CLIMALUX™

Control total de la humedad

La humedad realmente presente en la cámara de cocción se obtiene con la suma de la humedad que el horno produce y la que proviene del alimento al ser cocinado. Gracias a la tecnología inteligente **CLIMALUX™** tu CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS, mediante precisos sensores, mide la humedad efectiva dentro del horno y reacciona de inmediato con la adicción de vapor o a la extracción de la humedad para garantizar que las condiciones de cocción coincidan con las que tú has definido. De esta forma, **CLIMALUX™** garantiza cocciones repetibles y un ahorro de agua y energía que pueden sobrepasar el 90% con respecto a los hornos combinados tradicionales.

Unox Intelligent Performance

Niveles máximos de rendimiento garantizados en cada situación



AUTO.Soft

Función de cocción suave

Incrementar repentinamente la temperatura a la hora de cocinar productos delicados o cuando se hornea una carga completa puede perjudicar la homogeneidad del resultado final. Cuando se activa la función **AUTO.Soft**, tu horno CHEFTOP MIND.Maps™PLUS ajusta automáticamente el incremento de la temperatura dependiendo de lo que los sensores detecten, haciéndolo delicadamente y garantizando una distribución del calor adecuada en cada bandeja dentro del CHEFTOP MIND.Maps™PLUS. Cada detalle es importante cuando tus exigencias son la prioridad.

SMART.Preheating

El precalentamiento inteligente

Precalentar el horno correctamente permite tener las condiciones ideales para optimizar la cocción desde los primeros momentos después del cierre de la puerta. CHEFTOP MIND.Maps™PLUS cuenta con la tecnología inteligente **SMART.Preheating** que ajusta automáticamente la temperatura y el tiempo de precalentamiento correctos dependiendo de los parámetros del proceso de cocción indicado y del uso del horno en las horas anteriores. Esto está pensado para garantizarte que los resultados sean lo más repetibles posible en cada momento del día y que los ahorros energéticos superen incluso de 20% frente a un precalentamiento manual.

SENSE.Klean

El lavado inteligente

Tu horno CHEFTOP MIND.Maps™PLUS es un equipo inteligente que cuenta con tecnologías que te ofrecen los mayores niveles de rendimiento durante la cocción. La correcta limpieza es esencial para garantizar el correcto funcionamiento de los sensores y de sus elementos a largo plazo y por consiguiente para mantener el rendimiento de cocción al máximo nivel día tras día, mes tras mes, año tras año. La tecnología **SENSE.Klean** calcula el grado de suciedad y te aconseja la forma de limpieza automática dependiendo del uso efectivo del horno. Esto está pensado para garantizarte la máxima higiene y ahorrar inútiles gastos de agua y detergente.

DRY.Maxi™

La humedad deja lugar al sabor

Extracción, eliminación, retirada de la humedad. En parte o completamente, tú decides. Platos con una textura excelente, perfectamente crujientes y dorados cada vez. Sabores definidos y delicados, sin mezclas. Carne, pescado y verduras mantienen su identidad y ensalzan sus características incluso cuando son cocinados al mismo tiempo. **DRY.Maxi™** es la tecnología que nunca más podrás abandonar; la ausencia de humedad le da a tus platos una mayor concentración de sabor. Acabar una cocción con DRY.Maxi™ es como firmar tu obra de maestro. Acostúmbrate a hacer grandes cosas.

STEAM.Maxi™

Toda la fuerza del vapor en tus manos

El control continuo y riguroso y el cálculo preciso del cambio de humedad en la cámara de cocción hacen que STEAM.Maxi™ se convierta en el mejor aliado de tus procesos de cocción. Tanto una nube densa que envuelve tu comida hasta la humedad parcial. De 35 a 260 grados. Todo lo que quieres. Como quieres. **STEAM.Maxi™** te acostumbra a un alto rendimiento de cocción y, al mismo tiempo, te garantiza ahorrar energía y agua gracias a la producción de vapor bajo demanda y regulada por algoritmos precisos. Perfección. Densidad e intensidad.

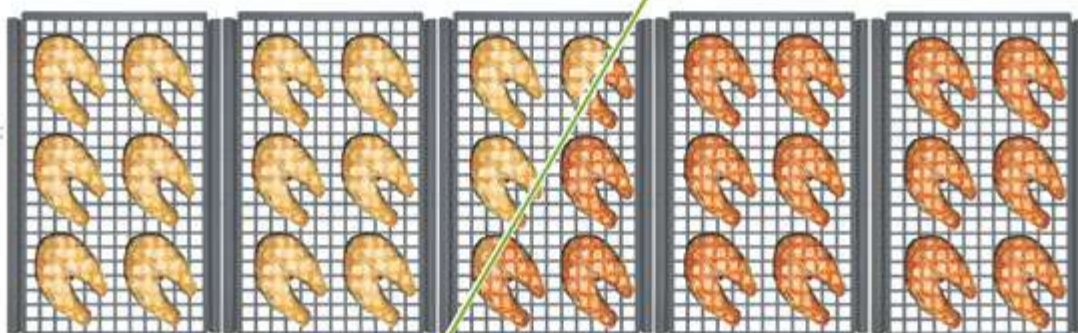
Cuatro tecnologías inteligentes diseñadas para maximizar tu trabajo, mejorar los rendimientos y ayudarte a alcanzar tus ambiciones porque el éxito se construye. Día a día.

Descubre cómo las tecnologías UNOX INTELLIGENT. Performance afectan las cocciones, corrigiendo los errores y mejorando de manera exponencial el resultado cotidiano. La perfección será tu norma.

RESULTADO CON PLENA CARGA

SIN ADAPTIVE. COOKING™

Tiempo de cocción:
5 min
Temperatura
media efectiva:
220 °C
Humedad real
media durante
la cocción:
50%



CON ADAPTIVE. COOKING™

Tiempo de cocción:
8 min
Temperatura
media efectiva:
240 °C
Humedad real
media durante
la cocción:
0%

SIN CLIMALUX™ Cocciones con diferentes alimentos

Si no comprobamos la presencia de humedad en la cámara, se perjudica la perfecta cocción de los productos siendo estos afectados negativamente en su color exterior y su estructura interna.

CON CLIMALUX™ Cocciones con diferentes alimentos

CLIMALUX™ registra los cambios de humedad y actúa con rapidez para extraer la humedad sobrante y garantizar las condiciones necesarias para la cocción con cualquier volumen de carga.

SET ÓPTIMO PARA MEDIA CARGA

POLLOS

PRE 210 °C
38 min
190 °C
30%

RESULTADO CON UNA BANDEJA

SIN CLIMALUX™

Humedad real media durante la cocción:
20%



CON CLIMALUX™

Humedad real media durante la cocción:
30%

SIN CLIMALUX™ Cocciones a vapor

Cocinar al vapor es la técnica de cocción que conlleva un mayor gasto energético e hídrico en un horno combinado.

CON CLIMALUX™ Cocciones a vapor

CLIMALUX™ mide el porcentaje de humedad real presente en la cámara de cocción y reduce el caudal hídrico en caso de total saturación, contribuyendo al ahorro de agua y energía.

PATATAS AL VAPOR

PRE 110 °C
20 min
100 °C
100%

SIN CLIMALUX™

Humedad real media durante la cocción:
100%

Consumo promedio*:
kW: 3,15
l. de H2O: 9,8



CON CLIMALUX™

Humedad real media durante la cocción:
100%

Consumo promedio*:
kW: 1,66
l. de H2O: 4,1

SIN AUTO.SOFT

Pasando de una fase de cocción a otra, el rápido incremento de la temperatura puede ser tan agresivo que se corre el riesgo de cocinar los productos más delicados sin homogeneidad.

CON AUTO.SOFT

La función AUTO.Soft maneja el incremento de la temperatura para que sea más suave y preserve la homogeneidad en todos los puntos de la bandeja y en todas las bandejas.

PATATAS PASO 1/2

10 min
100 °C
100%

PASO 2/2

20 min
190 °C
100%

SIN AUTO.SOFT

Tiempo de incremento:
100 °C - 190 °C:
1 min



CON AUTO.SOFT

Tiempo de incremento:
100 °C - 190 °C:
7 min

SIN SMART.PREHEATING

El horno precalienta con la temperatura indicada sin considerar el trabajo anterior, corriendo el riesgo de que no esté caliente en la primera cocción por la mañana, o, al revés, que derroche energía durante el precalentamiento, incluso cuando el acero de la cámara de cocción ha acumulado el calor de las cocciones anteriores.

CON SMART.PREHEATING

SMART.Preheating reconoce el trabajo del horno en los momentos anteriores al horneado y con inteligencia ajusta el precalentamiento: es intenso a primera hora por la mañana cuando el horno está frío, mientras es más rápido o incluso no se precalienta si el acero de la cámara está lo bastante caliente como para empezar la cocción. Esto está pensado para permitir una cocción siempre perfecta y ahorrar tiempo y energía.

PAN

PRE 210 °C
18 min
180 °C



SIN SMART.PREHEATING

Tiempo de precalentamiento:
6 min
Temp acero en la cámara después del precalentamiento:
100 °C

Tiempo de precalentamiento:
6 min
Temp acero en la cámara después del precalentamiento:
190 °C



CON SMART.PREHEATING

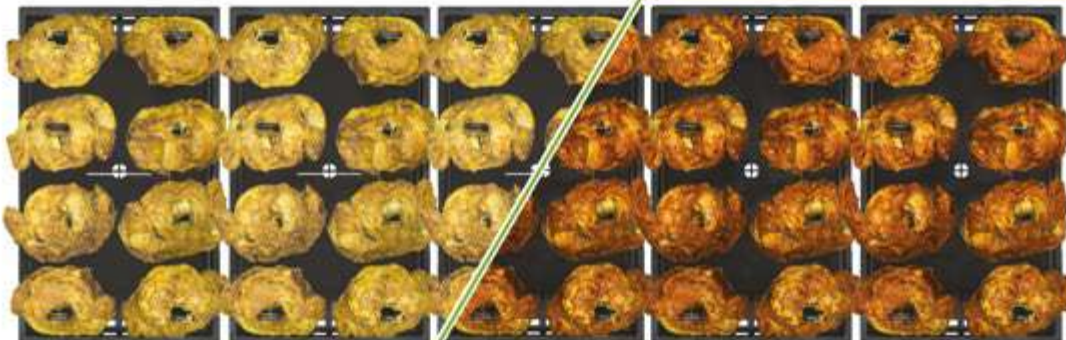
Tiempo de precalentamiento:
9 min
Temp acero en la cámara después del precalentamiento:
180 °C

Tiempo de precalentamiento:
0 minutes
Temp acero en la cámara después del precalentamiento:
180 °C

RESULTADO CON PLENA CARGA

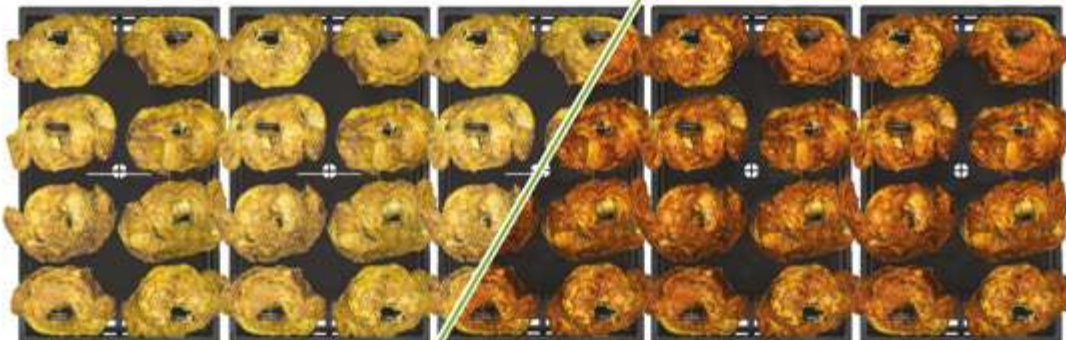
SIN CLIMALUX™

Humedad real
media durante
la cocción:
80%



CON CLIMALUX™

Humedad real
media durante
la cocción:
30%



SIN CLIMALUX™

Humedad real
media durante
la cocción:
100%

Consumo
promedio*:
kW: 9,00
l. de H2O: 13,00



CON CLIMALUX™

Humedad real
media durante
la cocción:
100%

Consumo
promedio*:
kW: 7,51
l. de H2O: 5,44l



*Certificado según norma Steam Mode Cooking Energy Efficiency **ENERGY STAR**: cocción a 100 °C 100% vapor

SIN AUTO.SOFT

Tiempo de
incremento:
100 °C - 190 °C:
3 min



CON AUTO.SOFT

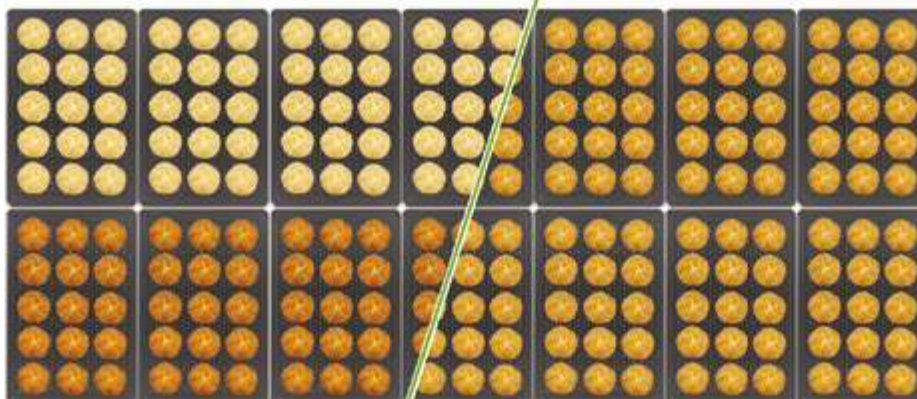
Tiempo de
incremento:
100 °C - 190 °C:
7 min



SIN SMART.PREHEATING

Tiempo de
precalentamiento:
6 minutes
Temp acero en la
cámara después del
precalentamiento:
180 °C

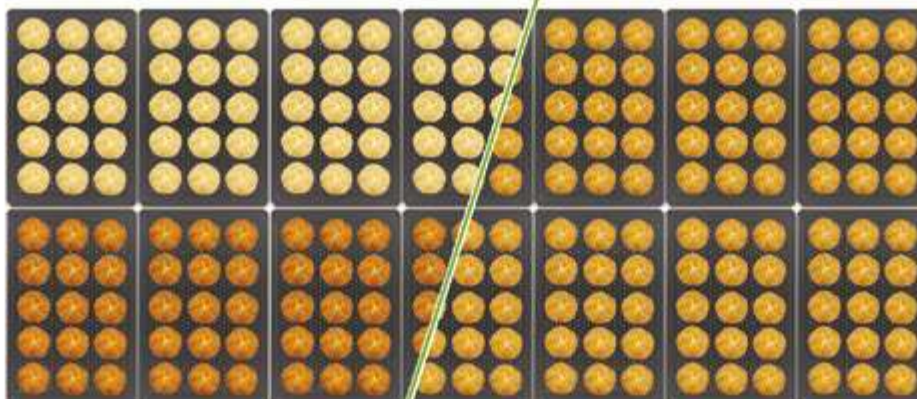
Tiempo de
precalentamiento:
6 min
Temp acero en la
cámara después del
precalentamiento:
190 °C



CON SMART.PREHEATING

Tiempo de
precalentamiento:
9 minutes
Temp acero en la
cámara después del
precalentamiento:
180 °C

Tiempo de
precalentamiento:
0 minutes
Temp acero en la
cámara después del
precalentamiento:
180 °C





La tecnología de Inteligencia Artificial Data Driven Cooking está diseñada para ayudarte a aprovechar al máximo el potencial de tu horno UNOX CHEFTOP MIND.Maps™PLUS: recoge datos, procesa informaciones, analiza los módulos de uso y te proporciona un informe diario. Se conecta a la nube de internet para analizar esos datos y proponerte recetas y consejos personalizados sobre tus verdaderas necesidades que se traducen directamente en nuevos platos para tu menú.

Con **Data Driven Cooking**, los hornos UNOX CHEFTOP MIND.Maps™PLUS se convierten en mucho más que un equipo de cocina; se convierten en un verdadero socio que te ayuda a construir tu éxito.

Data Driven Cooking.

Más cerca de ti, más cerca de tu éxito.

DDC.Unox y DDC.App

Todo a un sólo clic de distancia

A través de la página web ddc.unox.com y la app DDC.App tienes el control de tu horno CHEFTOP MIND.Maps™PLUS conectado aunque no estés en la cocina.

Puedes controlar el funcionamiento en tiempo real, recoger y analizar los datos de uso y APPCC, crear recetas en tu ordenador, recibir las que te envía DDC.Ai y enviarlas a tu CHEFTOP MIND.Maps™PLUS con un solo click.

DDC.Ai - Artificial Intelligence

Tu asesor virtual personalizado

Tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ conectado a la nube de internet UNOX envía datos para permitir la activación del servicio DDC.Ai que, gracias a la Inteligencia Artificial, los procesa para identificar y proponerte recetas y consejos personalizados sobre tus verdaderas necesidades que podrás traducir inmediatamente en nuevos platos para tu menú. Los resultados son tangibles: tres meses después de la activación del servicio DDC.Ai, el uso promedio del horno aumenta un 25% y, por consiguiente aumenta también la rentabilidad de tu inversión.

DDC.Stats

Monitorizado para una mejora constante

Tu horno CHEFTOP MIND.Maps™PLUS controla y analiza los consumos de energía, agua y detergente, registra los tiempos de cocción y cuenta los tiempos de apertura de la puerta. Luego la función DDC.Stats traduce estos datos en informaciones valiosas, útiles y claras que se pueden ver directamente desde el panel de control del horno para ayudarte de una manera concreta a identificar cada oportunidad de mejora y eliminar cualquier desperdicio aumentando así tus ganancias diarias.



SOLUCIÓN ABIERTA

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
+ SMART.Drain
+ Stand abierto alto



SOLUCIÓN CERRADA

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
+ SMART.Drain
+ Armario neutro cerrado



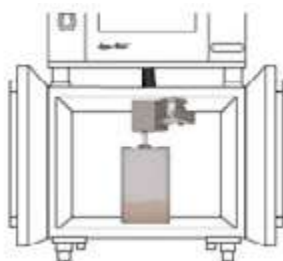
SOLUCIÓN CARRO

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
+ SMART.Drain
+ Armario neutro cerrado
+ Carro con enganche AUTO.Lock



SMART. Drain™

Sistema de recogida de grasas y líquidos de cocción.



Durante los procesos de cocción típicos de supermercados, centros de cocción y asadores, como por ejemplo asar a la parrilla, freír y asar cargas completas de cerdo, aves y carne de ternera, es fundamental proteger tu horno de la abundante suciedad y sobretodo preservar tu sistema de desagüe del peligro de posibles obstrucciones.

De esa necesidad nace **SMART.Drain**, una válvula especial de dos vías, que dirige el desagüe del horno y canaliza todas las grasas y los líquidos de cocción emitidos por la comida durante la cocción en un cómodo contenedor.

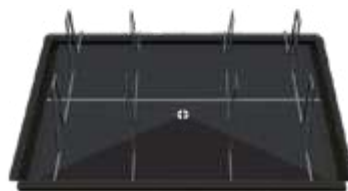
Tu **CHEFTOP MIND.Maps™PLUS** reconoce las cocciones más críticas y, de manera automática, sugiere la posición correcta de la válvula directamente desde el panel de control, permitiéndote reducir la suciedad de la cámara del 70% y evitar todo riesgo de obstrucción del desagüe debido a la solidificación del colágeno y de la grasa liberados por la comida durante la cocción que pueden causar daños considerables al sistema de desagüe del establecimiento.



Filtro de carbón activo



Campana Ventless



Bandeja Pollo



Bandeja Pollo.Grill

Cada detalle es importante

Diseñado y construido para que sea perfecto



TRIPLE CRISTAL - CERTIFICACIÓN ENERGY STAR



PANTALLA LCD TOUCH SCREEN 9,5"



SONDA AL CORAZÓN MULTI.PUNTO



ILUMINACIÓN LED INTEGRADA EN LA PUERTA



SISTEMA MULTITURBINA DE 4 VELOCIDADES



PREDISPOSICIÓN PARA CONEXIÓN INTERNET 3G/WIFI



MATERIAL CON ALTO PODER AISLANTE



SONDA AL CORAZÓN EXTRA FINE SOUS VIDE - OPCIONAL



CÁMARA EN ACERO AISI 304 CON LAVADO DETRÁS DEL CARTER



BLOQUEO PUERTA A 60°/120°/180°



SOPORTES ANTIVUELCO PARA LAS BANDEJAS



LAVADO AUTOMÁTICO ROTOR.KLEAN™



PERNO MANETA EN FIBRA DE CARBONO



RESISTENCIAS DE ALTAS PRESTACIONES



PUERTO USB - CARGA/DESCARGA DATOS



CIERRE SMART PARA HORNO CON CARRO



QUEMADORES SOPLADOS CON INTERCAMBIADORES SIMÉTRICOS



CONTENEDOR DET&RINSE INTERGRADO



SISTEMA RECOGE GOTAS ANTICONDENSACIÓN



SOPORTES LATERALES PERFORADOS ANTIVUELCO

Descubre más. Mira el vídeo "MIND.MAPS™", PENSADO PARA TU ÉXITO" en el canal oficial de YouTube de UNOX.



La solución que necesitas del tamaño que necesitas



Interfaz de control PLUS

El placer de tener el control que prefieres



MANUAL

Simple.
Completo.
Intuitivo.

La libertad de crear cualquier proceso de cocción de forma clara e intuitiva. Todos tus parámetros en una sola pantalla: puedes ajustar horas, minutos y segundos, elegir el modo de cocción infinito o mantenimiento nocturno. Elige la temperatura que desees, las condiciones del clima y la velocidad de ventilación para cada tipo de cocción. Crea hasta 9 diferentes pasos, que se pueden programar automáticamente, para cocinar todo lo que quieras.



PROGRAMS

Tu obra de
maestro.Hoy,
mañana, siempre.

Todas tus creaciones son únicas y repetibles gracias a la biblioteca personal que te permite almacenar y organizar tus programas de cocción. CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS puede guardar más de 380 programas y organizarlos en 16 grupos diferentes para que las recetas se puedan dividir según quien las utiliza o el tipo de comida, como por ejemplo carne, pescado, verduras y postres. Se convertirá en el punto de referencia de tu cocina.



MIND.Maps™

No selecciones una
cocción, dibuja
la tuya.

Añade tu toque maestro. Con libertad, cuando quieras. Haz que tu creatividad sea repetible. La tecnología de lenguaje visual MIND. Maps™ te permite realizar incluso el horneado más complejo con sólo un simple gesto de la mano en la pantalla. Con el puntero integrado en la maneta de tu CHEFTOP MIND. Maps™ PLUS puedes diseñar los procesos de cocción más complejos con la máxima libertad creativa y recuperarlos cuando lo desees. Tú lo piensas, el horno lo realiza.



Interfaz de control PLUS

El placer de tener el control que prefieres

Más potente que un puente de mando, más sencillo que un smartphone: Es la nueva frontera de comunicación entre tú y tu horno.

El panel de control de tu **CHEFTOP MIND.Maps™PLUS** es el resultado de una combinación entre ideas revolucionarias y facilidad de uso.

Con tus 9,5 pulgadas, la interfaz touch screen de CHEFTOP MIND.Maps™PLUS te da la máxima posibilidad de elección: crea tu programa con libertad, utiliza uno de los procesos de cocción automáticos disponibles y gestiona hasta 10 cocciones al mismo tiempo.

Tú eliges. CHEFTOP MIND.Maps™PLUS siempre estará listo.



CHEFUNOX

Elige lo que quieres cocinar. Start. Eso es todo.

Imaginate utilizar una biblioteca de programas de cocción calibrados para obtener los mejores resultados sin desperdicio de tiempo y materias primas. Elige el tipo de cocción, selecciona la categoría de alimentos, fija el nivel de cocción deseado y tu CHEFTOP MIND.Maps™PLUS se encarga de todo lo demás. CHEFUNOX es la respuesta a la demanda de estándares de calidad altos y repetibles. En cada situación.



MULTI.Time

La multitarea con la que siempre habías soñado.

El frenesí de un servicio en hora punta, el canto de las comandas, la presión, el calor, la tensión. La necesidad de gestionarlo todo en el menor tiempo posible. Organizada y ordenadamente. En este momento es cuando la tecnología MULTI.Time entra en juego, ya que te ofrece la posibilidad de gestionar hasta 10 cocciones a la vez y tener siempre el máximo control sobre ellas sólo echándole un vistazo.



MISE.EN.PLACE

Vamos más allá de la organización de una cocina.

Hemos convertido lo increíble en posible. Con MISE.EN.PLACE tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS adquiere aún más valor e inteligencia. Gracias a una función única e intuitiva, te sugiere el orden y el momento en el que insertar las bandejas en la cámara de cocción para tener todos los platos listos al mismo tiempo. Llegar a tiempo a todo nunca ha sido tan fácil.

HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Maps™

20 GN 2/1 PLUS



20 GN 2/1

Modelos

Distancia entre bandejas

Frecuencia

Voltaje

Potencia eléctrica

Potencia gas nominal máx.

Dimensiones WxDxH (mm)

Peso

PRECIO



PLUS

XEVC-2021-EPR

67 mm

50/60 Hz

400V~ 3N

51,3 kW

-

882x1207x1866

200 Kg

20.900€



PLUS

XEVC-2021-GPR

67 mm

50/60 Hz

230V~ 1N

2,3 kW

G20: 68Kw/G25, G25.1: 66Kw/ G30, G31: 70 Kw

882x1207x1866

230 Kg

22.400€

CARRO PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE, INCLUIDO

Personalización del carro: La capacidad y distancia entre las bandejas se puede modificar bajo solicitud específica. Cantidad mínima: 2 carros.

Precio adicional para carro: 100 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-2021-EPL/ XEVC-2021-GPL - Precio adicional 300 €

Temperatura de pre-calentamiento hasta 300°C: XEVC-2021-EPR-HT/ XEVC-2021-EPL-HT/ XEVC-2021-GPR-HT/ XEVC-2021-GPL-HT - Precio adicional 1.080€

ACCESORIOS CHEFTOP MIND.Maps™

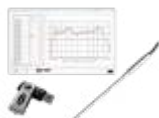
GN 2/1 PLUS



Cierre / Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas.

Art. XUC002

24€



UNOX.LINK con sonda sous vide extra fine. Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet y una sonda al corazón sous vide.

Art. XEC004

330€



Kit salida humos gas

Art. XUC072

110€



Kit ducha

Art. XHC001

126€



Kit recogida de grasas

Contenedor inox. antihaderente de 20mm de alto que reduce la suciedad en la cámara de cocción.

Art. XUC048

110€



Carro portabandejas

Capacidad: 20GN 2/1

Distancia entre bandejas: 67mm

Dimensiones WxDxH (mm): 743x783x1717

Peso: 72 Kg

Art. XEVC-2021

1.680€

Personalización del carro

La capacidad y la distancia entre las bandejas se pueden realizar a petición específica. Cantidad mínima: 2 carros - Precio adicional para carro: **100€**



Carro portaplatos

Capacidad: 102 platos

Diámetro máx. del plato: 310mm

Diámetro mín. del plato: 210mm

Dimensiones WxDxH (mm): 743x784x1711

Peso: 65 Kg

Art. XEVC-102P

2.160€



Manta térmica

Para modelos XEVC-2021/XEVC-102P

Art. XUC031

970€

MEJORE SUS ELABORACIONES Y ALARGUE LA VIDA DE SU HORNO CON:

UNOX.Pure XHC003 ó PURITY C Finest 500 + KIT 1ª INSTALACIÓN XUC001 + DET&Rinse DB1015 (Pág.35)

HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Maps™

20 GN 1/1 PLUS



20 GN 1/1	 PLUS	 PLUS
Modelos	XEVC-2011-EPR	XEVC-2011-GPR
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaje	400V~ 3N	230V~ 1N
Potencia eléctrica	35 kW	2,2 kW
Potencia gas nominal máx.	-	G20, G30, G31: 34Kw/ G25, G25.1: 33 Kw
Dimensiones WxDxH (mm)	882x1043x1866	882x1043x1866
Peso	185 Kg	210 Kg
PRECIO	15.300€	16.500€

CARRO PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE, INCLUIDO

Personalización del carro: La capacidad y distancia entre las bandejas se puede modificar bajo solicitud específica. Cantidad mínima: 2 carros.

Precio adicional para carro: 100 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-2011-EPL/ XEVC-2011-GPL - Precio adicional 300 €

Temperatura de pre-calentamiento hasta 300 °C: XEVC-2011-EPR-HT/ XEVC-2011-EPL-HT/ XEVC-2011-GPR-HT/ XEVC-2011-GPL-HT - Precio adicional 1.080€

ACCESORIOS CHEFTOP MIND.Maps™

20 GN 1/1 PLUS

 Campana con condensador de vapor (Solo para hornos eléctricos) Voltaje: 230V-1N - Frecuencia: 50/60Hz Pot. eléc.: 100W - Diám. salida humos: 121mm Cap. mínima: 310m³/h - Cap. máx.:390 m³/h Dimensiones WxDxH (mm): 868x1323x240 Art. XEVHC-HC21	1.680€	 Chasis con filtro de carbón activo Para modelos XEVHC-HCFL Dimensiones WxDxH (mm): 413x655x108 Art. XUC140	380€
 Kit salida humos gas Art. XUC072	110€	 Carro portabandejas Para modelos XEVC-2011-EPR/XEVC-2011-GPR Capacidad: 20GN 1/1 - Dist. entre bandejas: 66mm Dimensiones WxDxH (mm): 743x564x1700 Peso: 25 Kg Art. XEVC-2011	1.430€
 Cierre / Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas. Art. XUC002	24€	 Carro portaplatos Para modelos XEVC-2011-EPR/XEVC-2011-GPR Capacidad: 51 platos Diám. máx. del plato: 310mm Diám. mín. del plato: 210mm Dimensiones WxDxH (mm): 743x564x1711 Peso: 40 Kg Art. XEVC-051P	1.720€
 UNOX.LINK con sonda sous vide extra fine. Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet y una sonda al corazón sous vide. Art. XEC004	330€	 Manta térmica Para modelos XEVC-2011/XEVC-051P Art. XUC030	650€
 Kit ducha Art. XHC001	126€	 Hyper.Smoker Permite el ahumado en el interior de los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ y funciona con todos los materiales de ahumado más habituales (virutas de madera y serrín) XUC090 es compatible solo con los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ preparados para su uso*. Art. XUC090	170€
 Kit recogida de grasas Contenedor inox. antihaderente de 20mm de alto que reduce la suciedad en la cámara de cocción. Art. XUC046	74€	*La compatibilidad de Hyper.Smoker está garantizada en: Hornos eléctricos producidos a partir del 15/06/2016 Hornos de gas producidos a partir del 05/08/2016	

MEJORE SUS ELABORACIONES Y ALARGUE LA VIDA DE SU HORNO CON:
UNOX.Pure XHC003 ó PURITY C Finest 500 + KIT 1ª INSTALACIÓN XUC001 + DET&Rinse DB1015 (Pág.35)

HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Maps™

GN 2/1 PLUS

 TRIPLE CRISTAL	10 GN 2/1	 PLUS	 PLUS
	Modelos	XEVC-1021-EPR	XEVC-1021-GPR
	Distancia entre bandejas	77 mm	77 mm
	Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
	Voltaje	400V- 3N	230V- 1N
	Potencia eléctrica	30,8 kW	1,4 kW
	Potencia gas nominal máx.	-	G20, G25, G25.1: 33Kw/ G30, G31: 35 Kw
	Dimensiones WxDxH (mm)	860x1120x1163	860x1120x1163
	Peso	170 Kg	190 Kg
	PRECIO	12.700€	13.900€

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-1021-EPL/ XEVC-1021-GPL - Precio adicional 300€

Personalización soportes laterales: La distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200€

Temperatura de pre-calentamiento hasta 300 °C: XEVC-1021-EPR-HT/ XEVC-1021-EPL-HT/ XEVC-1021-GPR-HT/ XEVC-1021-GPL-HT - Precio adicional 1.080€

 TRIPLE CRISTAL	6 GN 2/1	 PLUS	 PLUS
	Modelos	XEVC-0621-EPR	XEVC-0621-GPR
	Distancia entre bandejas	77 mm	77 mm
	Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
	Voltaje	400V- 3N	230V- 1N
	Potencia eléctrica	20,5 kW	1 kW
	Potencia gas nominal máx.	-	G20, G25.1, G31: 24Kw/ G25: 23Kw/G30: 25 Kw
	Dimensiones WxDxH (mm)	860x1120x843	860x1120x843
	Peso	160 Kg	180 Kg
	PRECIO	9.200€	10.300€

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0621-EPL/ XEVC-0621-GPL - Precio adicional 300€

Personalización soportes laterales: La distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200€

Temperatura de pre-calentamiento hasta 300°C: XEVC-0621-EPR-HT/ XEVC-0621-EPL-HT/ XEVC-0621-GPR-HT/ XEVC-0621-GPL-HT - Precio adicional 1.080€

MEJORE SUS ELABORACIONES Y ALARGUE LA VIDA DE SU HORNO CON:
UNOX.Pure XHC003 ó PURITY C Finest 500 + KIT 1ª INSTALACIÓN XUC001 + DET&Rinse DB1015 (Pág.35)

ACCESORIOS CHEFTOP MIND.Maps™

GN 2/1 PLUS

	Kit salida humo gas Ø 150 mm Art. XUC070	110€		Pollo-Wash - Rack limpieza bandejas Permite limpiar 3 bandejas Pollo-GPR825 durante el ciclo de limpieza. Art. GRP860	110€
	Chasis con filtro de carbón activo Para modelos XEVHC-HC21 Dimensiones WxDxH (mm): 413x655x108 Peso: 11Kg Art. XUC140	380€		Campana con condensador de vapor (Solo para hornos eléctricos) Voltaje: 230V-1N - Frecuencia: 50/60Hz Pot. eléc.: 100W - Diám. salida humos: 121mm Cap. mínima: 310m³/h - Cap. máx.:390 m³/h Dimensiones WxDxH (mm): 868x1323x240 Art. XEVHC-HC21	1.680€
	Armario neutro Capacidad: 8GN 2/1 Distancia entre bandejas: 57mm Dimensiones WxDxH (mm): 860x1079x717 Peso: 30Kg Art. XWVEC-0821	1.100€		Kit recogida de grasas y líquidos de cocción Contenedor de acero inox. antihaderente de 20mm de alto que reduce la suciedad en la cámara de cocción. Art. XUC046	74€
	Kit Pollo-Manual Para armario neutro y soporte abierto alto. Para modelos XWVEC-0821/XWVRC-0721-H (Sólo modelos PLUS) Art. XUC020	480€		Stand alto con soportes laterales incluidos Dimensiones WxDxH (mm): 842x891x752 Capacidad: 7 GN 2/1 - Dist. entre bandejas: 60mm Peso:38 Kg Art. XWVRC-0021-H	600€
	Kit primera instalación horno individual El kit incluye desagüe, sifón y todas las conexiones necesarias para una correcta instalación. Art. XUC001	165€		Stand abierto alto Dimensiones WxDxH (mm): 842x864x692 Peso:12 Kg Art. XWVRC-0021-H	600€
	Kit supersposición hornos eléctricos Kit completo de instalación para apilar dos hornos. Art. XEAQC-00E2-E	340€		Kit soportes laterales para stand Para modelos XWVRC-0021-H Capacidad: 7GN 2/1 Distancia entre bandejas: 60mm Peso: 4 Kg Art. XWVLC-0721-H	160€
	Kit supersposición hornos de gas (Solo para modelo XEVC-0621-GP gas) Incluye desagüe, sifón y todas las conexiones necesarias para una correcta instalación. Art. XEAQC-00E2-G	340€		Stand abierto bajo Obligatorio para posicionamiento del horno al suelo Dimensiones WxDxH (mm): 842x891x305 Art. XWVRC-0021-L	370€
	Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas. Art. XUC002	24€		Soporte para colocación al suelo Obligatorio para posicionamiento del horno al suelo Dimensiones WxDxH (mm): 842x891x113 Art. XWVRC-0021-F	320€
	UNOX.Link con sonda sous vide extra fine. Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet y una sonda al corazón sous vide. Art. XEC004	330€		Kit ruedas con cadenas ajuste pared Kit completo de 4 ruedas: 2 ruedas de freno y 2 ruedas sin freno. Para modelos: XWVEC-0821/XEVEC-0021-P/XWVRC-0021-F/XWVRC-0021-L/XWVRC-0021-H Art. XUC010	220€
	Kit ducha Art. XHC001	126€		Rack portabandejas Para modelos XEVC-1021-EPR/XEVC-1021-GPR Capacidad: 10GN 2/1 Distancia entre bandejas: 78mm Dimensiones WxDxH (mm): 622x674x865 Art. XWVBC-1021	860€
	Hyper.Smoker Permite el ahumado en el interior de los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ y funciona con todos los materiales de ahumado más habituales (virutas de madera y serrín) XUC090 es compatible solo con los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ preparados para su uso*. Art. XUC090	170€		Rack portabandejas Para modelos XEVC-0621-EPR/XEVC-0621-GPR Capacidad: 6GN 2/1 Distancia entre bandejas: 78mm Dimensiones WxDxH (mm): 622x674x545 Art. XWVBC-0621	730€
				Trolley para rack Para modelos XWVBC-1021/XWVBC-0621 Dimensiones WxDxH (mm): 647x855x923 Peso: 32 Kg Art. XWVYC-0021	1.000€
				Kit enganche trolley para stand Artículo obligatorio con la compra del XWVYC-0021. El kit permite enganchar el trolley a los modelos XWVRC-0721-H Art. XWVYC-CR21	240€
				Kit enganche trolley Artículo obligatorio con la compra del XWVYC-0011. El kit permite enganchar el trolley con los modelos XWVEC-0811/XWVRC-0011-H Art. XWVYC-CK21	108€

*La compatibilidad de Hyper.Smoker está garantizada en:
Hornos eléctricos producidos a partir del 15/06/2016
Hornos de gas producidos a partir del 05/08/2016

HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Maps™

GN 1/1 PLUS

TRIPLE CRISTAL



10 GN 1/1



PLUS



PLUS

Modelos	XEVC-1011-EPR	XEVC-1011-GPR
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaje	400V~ 3N	230V~ 1N
Potencia eléctrica	18,5 kW	1 kW
Potencia gas nominal máx.	-	G20, G25.1, G30, G31: 22Kw/ G25: 21 Kw
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x1010	750x773x1010
Peso	95 Kg	110 Kg
PRECIO	8.200€	9.000€

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-1011-EPL/ XEVC-1011-GPL - Precio adicional 300€
 Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200€
 Temperatura de pre-calentamiento hasta 300 °C: XEVC-1011-EPR-HT/ XEVC-1011-EPL-HT/ XEVC-1011-GPR-HT/ XEVC-1011-GPL-HT - Precio adicional 1.080€
 Kit Conexión 220 V~3PH+PE: Art. XUC128 - Precio 22 €

TRIPLE CRISTAL



7 GN 1/1



PLUS



PLUS

Modelos	XEVC-0711-EPR	XEVC-0711-GPR
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaje	400V~ 3N	230V~ 1N
Potencia eléctrica	11,7 kW	1 kW
Potencia gas nominal máx.	-	G20, G25 ,G25.1, G30, G31: 19Kw
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x843	750x773x843
Peso	85 Kg	100 Kg
PRECIO	6.150€	6.650€

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0711-EPL/ XEVC-0711-GPL - Precio adicional 300€
 Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200€
 Temperatura de pre-calentamiento hasta 300 °C: XEVC-0711-EPR-HT/ XEVC-0711-EPL-HT/ XEVC-0711-GPR-HT/ XEVC-0711-GPL-HT - Precio adicional 1.080€
 Kit Conexión 220 V~3PH+PE: Art. XUC129 - Precio 22 €

TRIPLE CRISTAL



5 GN 1/1



PLUS



PLUS

Modelos	XEVC-0511-EPR	XEVC-0511-GPR
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaje	400V~ 3N	230V~ 1N
Potencia eléctrica	9,3 kW	0,6 kW
Potencia gas nominal máx.	-	G20, G25 ,G25.1, G30, G31: 15Kw
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x675	750x773x675
Peso	70 Kg	85 Kg
PRECIO	4.350€	5.200€

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0511-EPL/ XEVC-0511-GPL - Precio adicional 300€
 Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200€
 Temperatura de pre-calentamiento hasta 300 °C: XEVC-0511-EPR-HT/ XEVC-0511-EPL-HT/ XEVC-0511-GPR-HT/ XEVC-0511-GPL-HT - Precio adicional 1.080€
 Kit Conexión 220 V~3PH+PE: Art. XUC129 - Precio 22 €

3 GN 1/1



PLUS

Modelos	XEVC-0311-EPR
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	230V-1N / 400V~ 3N
Potencia eléctrica	5 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x538
Peso	50 Kg
PRECIO	3.550€

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0311-EPL - Precio adicional 300€
 Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200€
 Temperatura de pre-calentamiento hasta 300 °C: XEVC-0311-EPR-HT/ XEVC-0311-EPL-HT/ XEVC-0311-GPR-HT/ XEVC-0311-GPL-HT - Precio adicional 1.080€

MEJORE SUS ELABORACIONES Y ALARGUE LA VIDA DE SU HORNO CON:
UNOX.Pure XHC003 ó PURITY C Finest 500 + KIT 1ª INSTALACIÓN XUC001 + DET&Rinse DB1015 (Pág.35)

ACCESORIOS CHEFTOP MIND.Maps™

GN 1/1 PLUS

	SlowTop Controlado directamente del panel de control digital MASTER.Touch Capacidad: 7 GN 1/1 - Dist. entre bandejas: 70mm Voltaje: 230V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz Pot. eléc.: 3,2 kW - Temp. máx.: 180°C Dimensiones WxDxH (mm): 750x792x961 - Peso: 63 Kg Art. XEVSC-0711-CR 2.810€		Armario neutro Cap.: 8GN 1/1 - Dist. entre bandejas: 57mm Dimensiones WxDxH (mm): 750x656x676 - Peso: 18Kg Art. XWVEC-0811 860 €
	Campana con condensador de vapor (Sólo para hornos eléctricos) Voltaje: 230V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz pot. eléc.: 100W - Diám. salida humos: 121mm Cap. mín.: 310m³/h - Cap. máx.: 390m³/h Dimensiones WxDxH (mm): 750x956x240 Art. XEVHC-HC11 1.390€		Kit Pollo-Manual (Sólo para hornos PLUS) Para armario neutro y soporte abierto alto. Para modelos XWVEC-0811/XWVRC-0011-H Art. GRP860 480 €
	Chasis con filtro de carbón activo Para modelos XEVHC-HC11 Dimensiones WxDxH (mm): 413x655x108 Art. XUC140 380€		Kit recogida de grasas y líquidos de cocción Contenedor inox. antihaderente de 20mm de alto que reduce la suciedad en la cámara de cocción. Art. XUC046 74€
	Kit salida humo gas Ø 150 mm Art. XUC070 110€		Stand ultra alto con soportes laterales incluidos Aconsejado para: XEVC-0511-EPR/ XEVC-0511-GPR Dimensiones WxDxH (mm): 732x641x888 Capacidad: 7 GN 1/1 - Dist. entre bandejas: 60mm Peso: 23 Kg Art. XWVRC-0711-UH 586€
	Kit primera instalación horno individual El kit incluye desagüe, sifón y todas las conexiones necesarias para una correcta instalación. Art. XUC001 165€		Stand alto con soportes laterales incluidos Dimensiones WxDxH (mm): 732x546x752 Capacidad: 7 GN 1/1 - Dist. entre bandejas: 60mm Peso: 22 Kg Art. XWVRC-0711-H 536€
	Kit superposición hornos eléctricos Kit completo de instalación para sobreponer dos hornos. Para la columna XEVSC-0711-CR (SLOWTOP)+HORNO. Obligatorio el montaje del kit superposición XEVQC-0011-E Art. XEVQC-0011-E 340€		Stand abierto alto Dimensiones WxDxH (mm): 732x546x462 - Peso: 9Kg Art. XWVRC-0011-M 330 €
	Kit superposición hornos de gas Sólo si el horno inferior es un XEVC-0511-GP Kit para sobreponer los dos hornos (sólo para columnas en las que el horno superior es un XEVC-0511- GP o XEVC-0711-GP), desagüe, sifón y todas las conexiones necesarias para una correcta instalación. Art. XEVQC-0011-G 340€		Kit soportes laterales para stand Para modelo XWVRC-0011-H/XWVRC-0011-UH Capacidad: 7GN 1/1 Dist. entre bandejas: 60mm - Peso: 2Kg Art. XWVLC-0711-H 106 €
	Kit superposición hornos de gas Sólo si el horno inferior es un XEVC-0711-GP - Kit para sobreponer los dos hornos (sólo para columnas en las que el horno superior es un XEVC-0511- GP o XEVC-0711-GP), desagüe, sifón y todas las conexiones necesarias para una correcta instalación Art. XEVQC-0711-G 340€		Stand abierto alto Dimensiones WxDxH (mm): 732x546x462 - Peso: 9Kg Art. XWVRC-0011-M 330 €
	Kit superposición hornos de gas Sólo si el horno inferior es un XEVC-0711-GP - Kit para sobreponer los dos hornos (sólo para columnas en las que el horno superior es un XEVC-0511- GP o XEVC-0711-GP), desagüe, sifón y todas las conexiones necesarias para una correcta instalación Art. XEVQC-0711-G 340€		Stand abierto bajo Dimensiones WxDxH (mm): 732x546x305 Art. XWVRC-0011-L 300 €
	Kit protección térmica lateral Kit de 2 mamparas. Obligatorio si se instala el horno cerca de fuentes de calor (freidoras, parrillas...) Se puede colocar a ambos lados del horno - Peso: 1kg Dimensiones WxDxH (mm): 15x624x99 - 15x72x491 Art. XUC040 100€		Stand para colocación en el suelo Obligatorio para el posicionamiento del horno en el suelo. Dimensiones WxDxH (mm): 732x546x113 Art. XWVRC-0011-F 250 €
	Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas. Art. XUC002 24€		Kit ruedas con cadenas ajuste pared Kit de 4 ruedas: 2 ruedas con freno y 2 ruedas sin freno. Para modelos: XWVEC-0811/ XWVRC-0011-F/ XWVRC-0011-L/ XWVRC-0011-M/ XWVRC-0711-H/ XWVRC-0711-UH Art. XUC012 204€
	UNOX.Link con sonda sous vide extra fine. Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet y una sonda al corazón sous vide. Art. XEC004 330€		Rack portabandejas Para modelos XEVC-1011-EPR/XEVC-1011-GPR Cap.: 9GN 1/1 - Dist. entre bandejas: 67mm Dimensiones WxDxH (mm): 568x361x693 - Peso: 7 Kg Art. XWVBC-0911 720 €
	Kit ducha Art. XHC001 126€		Rack portabandejas Para modelos XEVC-0711-GPR/XEVC-0711-EPR Cap.: 6GN 1/1 - Dist. entre bandejas: 76mm Dimensiones WxDxH (mm): 568x361x546 - Peso: 5 Kg Art. XWVBC-0611 690 €
	Hyper.Smoker Permite el ahumado en el interior de los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ y funciona con todos los materiales de ahumado más habituales (virutas de madera y serrín) XUC090 es compatible solo con los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ preparados para su uso*. Art. XUC090 170€		Kit enganche trolley Para modelos XWVBC-0911/XWVBC-0611 Dimensiones WxDxH (mm): 605x700x923 - Peso: 27Kg Art. XWVYC-0011 830 € Kit enganche trolley para stand Artículo obligatorio con la compra del XWVYC-0011. El kit permite enganchar el trolley al modelo XWVRC-0711-H Art. XWVYC-CR11 190€ Kit enganche trolley Obligatorio con la compra del XWVYC-0011. El kit permite enganchar el trolley a los modelos XWVEC-0811/XWVRC-0011-H Art. XWVYC-CK11 108 €

*La compatibilidad de Hyper.Smoker está garantizada en: Hornos eléctricos producidos a partir del 15/06/2016
Hornos de gas producidos a partir del 05/08/2016

HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Maps™

COMPACT — GN 1/1 PLUS

TRIPLE CRISTAL



10 GN 1/1	PLUS
Modelos	XECC-1013-EPR
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	400V-3N
Potencia eléctrica	18,5 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	535x862x984
Peso	90 Kg
PRECIO	8.850€

Apertura puerta de izquierda a derecha: XECC-1013-EPL - Precio adicional 300 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200 €

Kit Conexión 220 V-3PH+PE: Art. XUC128 - Precio 22 €

TRIPLE CRISTAL



5 GN 1/1	PLUS
Modelos	XECC-0513-EPR
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	400V-3N
Potencia eléctrica	9,2 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	535x862x649
Peso	65 Kg
PRECIO	4.650€

Apertura puerta de izquierda a derecha: XECC-0513-EPL - Precio adicional 300 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200 €

Kit Conexión 220 V-3PH+PE: Art. XUC129 - Precio 22 €

COMPACT — GN 2/3 PLUS



5 GN 2/3	PLUS
Modelos	XECC-0523-EPR
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	230V-1N/400V-3N
Potencia eléctrica	5,2 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	535x662x649
Peso	55 Kg
PRECIO	4.100€

Apertura puerta de izquierda a derecha: XECC-0523-EPL - Precio adicional 300 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200 €

MEJORE SUS ELABORACIONES Y ALARGUE LA VIDA DE SU HORNO CON:
UNOX.Pure XHC003 ó PURITY C Finest 500 + KIT 1ª INSTALACIÓN XUC001 + DET&Rinse DB1015 (Pág.35)

ACCESORIOS CHEFTOP MIND.Maps™

COMPACT – GN 1/1 PLUS – GN 2/3 PLUS

 Campana con condensador de vapor (Sólo para hornos eléctricos) Compatible con XECC-1013-EPR/ XECC-0513-EPR Voltaje: 230V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz pot. eléc.: 100W - Diám. salida humos: 121mm Cap. mín.: 310m³/h - Cap. máx.: 390m³/h Dimensiones WxDxH (mm): 535x1100x240 Art. XEHC-HC13 1.300€	 Chasis con filtro de carbón activo Para modelos XEVHC-HC11 Dimensiones WxDxH (mm): 413x655x108 Art. XUC140 380€
 Campana con condensador de vapor (Sólo para hornos eléctricos) Compatible con XECC-0523-EPR Voltaje: 230V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz pot. eléc.: 100W - Diám. salida humos: 121mm Cap. mín.: 310m³/h - Cap. máx.: 390m³/h Dimensiones WxDxH (mm): 535x900x240 Art. XEHC-HC23 1.300€	 Kit primera instalación horno individual El kit incluye desagüe, sifón y todas las conexiones necesarias para una correcta instalación. Art. XUC001 165€
 Stand alto con soportes laterales incluidos Compatible con XECC-0523-EPR Dimensiones WxDxH (mm): 518x585x744 Capacidad: 7 GN 1/1 - Peso: 25 Kg Art. XWCRC-0623-H 536€	 Kit primera instalación horno individual El kit incluye desagüe, sifón y todas las conexiones necesarias para una correcta instalación. Incluye una botella (1L) de detergente DET&Rinse™ PLUS Art. XUC001-DR 165€
 Kit soportes laterales para stand Para modelo XWCRC-0023-H Capacidad: 6GN 2/3 Dist. entre bandejas: 60mm - Peso: 2Kg Art. XWCLC-0623-H 106€	 Kit de instalación completo para hornos superpuestos Kit completo de instalación para sobreponer dos hornos Compatible con XECC-1013-EPR/XECC-0513-EPR Art. XECQC-0013-E 340€
 Stand abierto bajo Compatible con XECC-0523-EPR Dimensiones WxDxH (mm): 518x484x305 - Peso: 6 Kg Art. XWCRC-0023-L 290€	 Stand alto con soportes laterales incluidos Compatible con XECC-1013-EPR/XECC-0513-EPR Dimensiones WxDxH (mm): 518x779x744 Dist. entre bandejas: 60mm Capacidad: 6 GN 1/1 - Peso: 24 Kg Art. XWCRC-0613-H 536€
 UNOX.Link con sonda sous vide extra fine. Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet y una sonda al corazón sous vide. Art. XEC004 330€	 Kit soportes laterales para stand Para modelo XWCRC-0013-H Capacidad: 6GN 1/1 Dist. entre bandejas: 60mm - Peso: 2Kg Art. XWCLC-0613-H 106€
 Kit ducha Art. XHC001 126€	 Stand para colocación en el suelo Obligatorio para el posicionamiento del horno en el suelo. Compatible con: XECC-1013-EPR/ XECC-0513-EPR Dimensiones WxDxH (mm): 732x479x113 - Peso: 5 Kg Art. XECRC-0013-F 250€

Especificaciones técnicas

**MODALIDAD DE COCCIÓN MANUAL**

- ■ ■ Cocción por Convección con temperatura variable de 30°C a 260°C
- ■ ■ Cocción mixta por Convección+Vapor con temperatura variable de 35°C a 260°C- STEAM.Maxi™ de 30% a 90%
- ■ ■ Cocción por Convección+Humedad con temperatura variable de 35°C a 260°C- STEAM.Maxi™ de 10% a 20%
- ■ ■ Cocción a Vapor con temperatura variable de 35°C a 130°C- STEAM.Maxi™ al 100%
- ■ ■ Cocción por Convección+Aire seco con temperatura variable de 30°C a 260°C- STEAM.Maxi™ de 10% a 100%
- ✕ ✕ ✕ Sonda al corazón
- ■ ■ Cocción con sonda al corazón y función DELTA T
- ■ ■ Sonda al corazón MULTI.Point (Excepto modelos XEVC-0311-EPR/XECC-0523-EPR)
- □ □ Sonda al corazón SOUS-VIDE

PROGRAMACION COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA

- ■ ■ Tecnología MIND.Maps™: Permite diseñar procesos de cocción compuestos por pasos infinitos con un simple toque
- ■ ■ PROGRAMAS: 256 programas memorizables por el usuario
- ■ ■ PROGRAMAS: Posibilidad de memorizar un programa asignando un nombre y una imagen
- ■ ■ PROGRAMAS: Posibilidad de salvar tus recetas con un nombre o incluso con tu firma
- ■ ✕ CHEFUNOX: Selecciona el método de cocción (asado, parrilla...), selecciona la comida que quieres cocinar, dimensiones y resultado de cocción
- ■ ✕ Tecnología MULTI.Time: Gestiona más de 10 temporizadores para el control de la cocción simultánea de productos diferentes
- ■ ✕ Tecnología MISE.EN.PLACE: Sincroniza las cargas de comida a cocinar para que estén todas listas al mismo tiempo

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

- ■ ■ Tecnología AIR.Maxi™: Turbinas múltiples con inversión de marcha
- ■ ■ Tecnología AIR.Maxi™: 4 velocidades de flujo de aire en la cámara programables por el usuario
- ■ ■ Tecnología AIR.Maxi™: 4 modalidades de funcionamiento semi-estáticas programables por el usuario

GESTIÓN DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

- ■ ■ Tecnología DRY.Maxi™: Regulación de la extracción rápida de la humedad en la cámara de cocción y programable por el usuario
- ■ ■ Tecnología DRY.Maxi™: Cocción con la extracción de la humedad de 30°C a 260°C
- ■ ■ Tecnología DRY.Maxi™: Cocción a vapor de 35°C a 130°C
- ■ ■ Tecnología DRY.Maxi™: Cocción mixta convección-vapor de 35°C a 260°C
- ■ ✕ Tecnología ADAPTATIVE.Cooking™: Identifica el proceso de cocción optimizándolo y regulando automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados perfectos (Excepto modelo XECC-0523-EPR)
- ■ ✕ Tecnología ADAPTATIVE.Cooking™: Una bandeja o plena carga, siempre el mismo perfecto resultado (Excepto modelo XECC-0523-EPR)
- ■ ✕ Tecnología ADAPTATIVE.Cooking™: Sensor de monitorización y autorregulación de la humedad (Excepto modelo XECC-0523-EPR)

COLUMNAS DE COCCIÓN

- ■ ■ Tecnología MAXI.Link: Permite crear columnas con dos hornos sobrepuestos

AISLAMIENTO TÉRMICO Y SEGURIDAD

- ■ ■ Tecnología Protek.SAFE™: Máxima eficiencia térmica y seguridad laboral (Temp. de las superficies ext. conforme a la normativa IEC/EN60335-2-42)
- ■ ■ Tecnología Protek.SAFE™: Frenado del motor de la apertura de la puerta para contener las dispersiones energéticas
- ✕ ✕ Tecnología Protek.SAFE™: Modulación de la potencia eléctrica según la efectiva necesidad
- ✕ ■ ✕ Tecnología Protek.SAFE™: Modulación de la potencia de gas según la efectiva necesidad
- ■ ✕ Tecnología Protek.SAFE™ PLUS: Puerta con triple cristal (Excepto modelo XEVC-0311-EPR)

QUEMADORES SOLAPADOS DE ELEVADA PRESTACIÓN

- ✕ ■ ✕ Tecnología Spido.GAS™: Predisposición para el suministro de gas G20/G25/G25.1/G30/G31
- ✕ ■ ✕ Tecnología Spido.GAS™: Intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para distribuir el calor uniformemente
- ✕ ■ ✕ Tecnología Spido.GAS™: Intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución

LAVADO AUTOMÁTICO

- ■ ■ Rotor.KLEANTM : 4 programas de lavado automático con control de presencia de agua y detergente
- ■ ■ Rotor.KLEANTM : depósito de detergente integrado en el horno

PUERTA PATENTADA

- ■ ■ Bisagras de la puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubricantes (Para las puertas con apertura lateral)
- □ □ Puerta reversible por el usuario, incluso después de la instalación
- ■ ■ Posiciones de apertura de la puerta a 60°-120°-180°

FUNCIONES AUXILIARES

- ■ ■ Temperatura de pre-calentamiento hasta 260°C y programable por el usuario para cada programa
- □ ✕ Temperatura de pre-calentamiento hasta 300°C y programable por el usuario para cada programa
- ■ ■ Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción programado (Proceso sin sonda al corazón)
- ■ ■ Función de mantenimiento <HOLD>
- ■ ■ Funcionamiento continuo <INF>
- ■ ■ Visualización en tiempo real de la temperatura sonda al corazón, temperatura cámara, humedad, tiempo y velocidad de las turbinas
- ■ ■ Unidad de temperatura seleccionable por el usuario en °C o °F

DETALLES TÉCNICOS

- ■ ■ Cámara de acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con esquinas redondeadas para la máxima higiene y limpieza
- ■ ■ Iluminación de la cámara de cocción con luces LED externas
- ■ ■ Panel de control MASTER.Touch sellado para evitar filtraciones de vapor en la tarjeta electrónica
- ■ ■ Perno de la maneta en fibra de carbono para evitar roturas
- ■ ■ Bandeja recogelíquidos con desagüe permanente incluso con la puerta abierta
- ■ ■ Bandeja recogelíquidos de gran capacidad, con vaciado al desagüe
- ■ ■ Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores
- ■ □ Interruptor de la puerta sin contacto
- □ ■ Apertura/Cierre de la puerta de seguridad con 2 etapas
- ■ ■ Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o fallos
- ■ ■ Limitador térmico de seguridad
- ■ ■ Cristal interior de la puerta móvil para facilitar la limpieza

Para poder acceder a la ampliación de garantía es **indispensable** disponer de agua de calidad (consulte los valores adecuados) y utilizar **exclusivamente** los productos de limpieza de UNOX. **Recomendamos la instalación de UNOX.Pure-RO** (Pág.35)



La esencia del horno combinado

CHEFTOP MIND Maps™ **ONE**

Sencillamente perfecto, controlable con un gesto, simplemente eficaz. Es **CHEFTOP MIND.Maps™ONE** de UNOX, el horno combinado profesional que une practicidad, sencillez de uso y precio de compra competitivo. Lo máximo con un mínimo.

Disponible sólo en versión eléctrica

Sencillo y efectivo, el control de tu **CHEFTOP MIND.Maps™ONE** te permite una configuración rápida y precisa, así como la gestión de tus programas de cocina con muy pocos clic y el control de un posible accesorio **MAXI.Link**.

Con sus 9.5 pulgadas, la interfaz touch screen de **CHEFTOP MIND.Maps™ONE** te da la máxima posibilidad de elección: crea tu programa con libertad, guárdalo en la biblioteca personalizable o aprovecha la revolucionaria tecnología visual **MIND.Maps™** para diseñar tu programa de cocción gracias al práctico puntero.



MANUAL

Simple. Completo.
Intuitivo.

La libertad de crear cualquier proceso de cocción de forma clara e intuitiva. Todos tus parámetros en una sola pantalla: puedes ajustar horas, minutos y segundos, elegir el modo de cocción infinito o el mantenimiento nocturno. Elige la temperatura que deseas, las condiciones del clima y la velocidad de ventilación para cada tipo de cocción. Crea hasta 9 diferentes ajustes, que se pueden programar automáticamente, para cocinar todo lo que quieras.



PROGRAMS

Tu obra de maestro.
Hoy, mañana, siempre.

Todas tus creaciones son únicas y repetibles gracias a la biblioteca personal que te permite almacenar y organizar tus programas de cocción. **CHEFTOP MIND.Maps™ONE** puede guardar más de 380 programas y organizarlos en 16 grupos diferentes para que las recetas se puedan dividir según quien las utilizan o el tipo de comida, como por ejemplo carne, pescado, verduras y postres. Se convertirá en el punto de referencia de tu cocina.



MIND.Maps™

No selecciones una
cocción, dibuja la tuya.

Añade tu toque de maestro. Con libertad, cuando quieras. Haz que tu creatividad sea repetible. La tecnología de lenguaje visual **MIND.Maps™** te permite realizar incluso el horneado más complejo con solo un simple gesto de la mano en la pantalla. Con el puntero integrado en la maneta de tu **CHEFTOP MIND.Maps™ONE** puedes diseñar los procesos de cocción más complejos con la máxima libertad creativa y recuperarlos cuando lo desees. Tú lo piensas, el horno lo realiza.



Mira el vídeo "Toque de Maestro"
en el canal oficial de YouTube de UNOX.



Para poder acceder a la ampliación de garantía es **indispensable** disponer de agua de calidad (consulte los valores adecuados) y utilizar **exclusivamente** los productos de limpieza de UNOX. **Recomendamos la instalación de UNOX.Pure-RO** (Pág.35)

HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Maps™

20 GN 1/1 ONE



20 GN 1/1	ONE
Modelos	XEVC-20113-E1R
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	400V-3N
Potencia eléctrica	29,3 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	882x1043x1866
Peso	185Kg
PRECIO	11.200€

CARRO PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE, INCLUIDO

Personalización del carro: La capacidad y distancia entre las bandejas se puede modificar bajo solicitud específica. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro: 100 € Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-2011-E1L - Precio adicional 300 €

MEJORE SUS ELABORACIONES Y ALARGUE LA VIDA DE SU HORNO CON:

UNOX. Pure XHC003 ó PURITY C Finest 500 + KIT 1ª INSTALACIÓN XUC001 + DET&Rinse DB1015 (Pág.35)

ACCESORIOS CHEFTOP MIND.Maps™

20 GN 1/1 ONE

Campana con condensador de vapor
(Sólo para hornos eléctricos)
Voltaje: 230V-N - Frecuencia: 50/60 Hz
Pot. eléc.: 100W - Diám. salida humos: 121mm
Cap. mín.: 310m³/- Cap. máx.: 390m³
Dimensiones WxDxH (mm): 868x1159x240

Art. XEAHC-HCFL **1.450€**

Chasis con filtro de carbón activo
Para modelos XEAHC-HCFL
Dimensiones WxDxH (mm): 413x655x108

Art. XUC140 **380€**

Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas.

Art. XUC002 **24€**

Carro portabandejas
Para modelos XEVC-2011-E1R
Capacidad: 20GN 1/1
Distancia entre bandejas: 66mm
Dimensiones WxDxH (mm): 743x564x1700
Peso: 25Kg

Art. XEVC-2011 **1.430€**

UNOX.Link
Con sonda sous vide extra fine.

Art. XEC004 **330€**

Personalización del carro
La capacidad y la distancia entre las bandejas se pueden realizar a petición específica. Cantidad mínima: 2 carros - Precio adicional para carro: **100€**

Kit ducha

Art. XHC001 **126€**

Carro portaplatos
Para modelo XEVC-2011-E1R
Capacidad: 51 platos
Diámetro máx. del plato: 310mm
Diámetro mín. del plato: 210mm
Dimensiones WxDxH (mm): 743x564x1711
Peso: 40Kg

Art. XEVC-051P **1.720€**

Kit recogida de grasas y líquidos de cocción
Contenedor de acero inox. antihaderente de 20mm de alto que reduce la suciedad en la cámara de cocción.

Art. XUC046 **74€**

Manta térmica
Para modelos XEVC-2011/XEVC-051P

Art. XUC030 **650€**

HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Maps™

COMPACT — GN 2/3 ONE



5 GN 2/3	ONE
Modelos	XECC-05231-E1R
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	230V-1N / 400V-3N
Potencia eléctrica	5,2 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	535x662x649
Peso	55 Kg
PRECIO	3.600€

Apertura puerta de izquierda a derecha: XECC-0523-E1L - Precio adicional 300 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200 €

MEJORE SUS ELABORACIONES Y ALARGUE LA VIDA DE SU HORNO CON:

UNOX. Pure XHC003 ó PURITY C Finest 500 + KIT 1ª INSTALACIÓN XUC001 + DET&Rinse DB1015 (Pág.35)

ACCESORIOS CHEFTOP MIND.Maps™

COMPACT — GN 2/3 ONE



Campana con condensador de vapor
(Sólo para hornos eléctricos)
Compatible con XECC-0523-EPR
Voltaje: 230V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz
pot. eléc.: 100W - Diám. salida humos: 121mm
Cap. mín.: 310m³/h - Cap. máx.: 390m³/h
Dimensiones WxDxH (mm): 535x900x24

Art. XEHC-HC23 **1.300€**



Chasis con filtro de carbón activo
Para modelos XEVHC-HC11
Dimensiones WxDxH (mm): 413x655x108

Art. XUC140 **380€**



Kit primera instalación horno individual
El kit incluye conexión, escape hídrico y sifón.

Art. XUC001 **165€**



Kit de instalación completo para hornos superpuestos
Kit completo de instalación para sobreponer dos hornos
Compatible con XECC-1013-EPR/XECC-0513-EPR

Art. XECQC-0013-E **340€**



Kit soportes laterales para stand
Para modelo XWCRC-0023-H
Capacidad: 6GN 2/3
Dist. entre bandejas: 60mm - Peso: 2Kg

Art. XWCLC-0623-H **106 €**



UNOX.Link con sonda sous vide extra fine. Interfaz USB
con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet y una
sonda al corazón sous vide.

Art. XEC004 **330€**



Stand abierto bajo
Compatible con XECC-0523-EPR
Dimensiones WxDxH (mm): 518x484x305 - Peso: 6 Kg

Art. XWCRC-0023-L **290 €**



Kit ducha
Art. XHC001

126€

HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Maps™

GN 1/1 ONE



10 GN 1/1



Modelos	XEVC-1011-E1R
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	400V~3N
Potencia eléctrica	14 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x1010
Peso	95 Kg
PRECIO	5.900€

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-1011-E1L - Precio adicional 300 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200 €

Kit Conexión 220 V~3PH+PE: Art. XUC128 - Precio 22 €



7 GN 1/1



Modelos	XEVC-0711-E1R
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	400V~3N
Potencia eléctrica	9,9 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x843
Peso	85 Kg
PRECIO	4.700€

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0711-E1L - Precio adicional 300 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200 €

Kit Conexión 220 V~3PH+PE: Art. XUC129 - Precio 22 €



5 GN 1/1



Modelos	XEVC-0511-E1R
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	230V~1N / 400V~3N
Potencia eléctrica	7 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x675
Peso	70 Kg
PRECIO	3.600€

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0511-E1L - Precio adicional 300 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200 €

Kit Conexión 220 V~3PH+PE: Art. XUC129 - Precio 22 €



3 GN 1/1



Modelos	XEVC-0311-E1R
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	230V~1N / 400V~3N
Potencia eléctrica	5 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x538
Peso	50 Kg
PRECIO	3.050€

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0311-E1L - Precio adicional 300 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200 €

MEJORE SUS ELABORACIONES Y ALARGUE LA VIDA DE SU HORNO CON:
UNOX. Pure XHC003 ó PURITY C Finest 500 + KIT 1ª INSTALACIÓN XUC001 + DET&Rinse DB1015 (Pág.35)

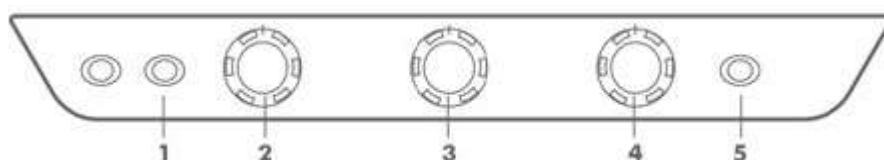
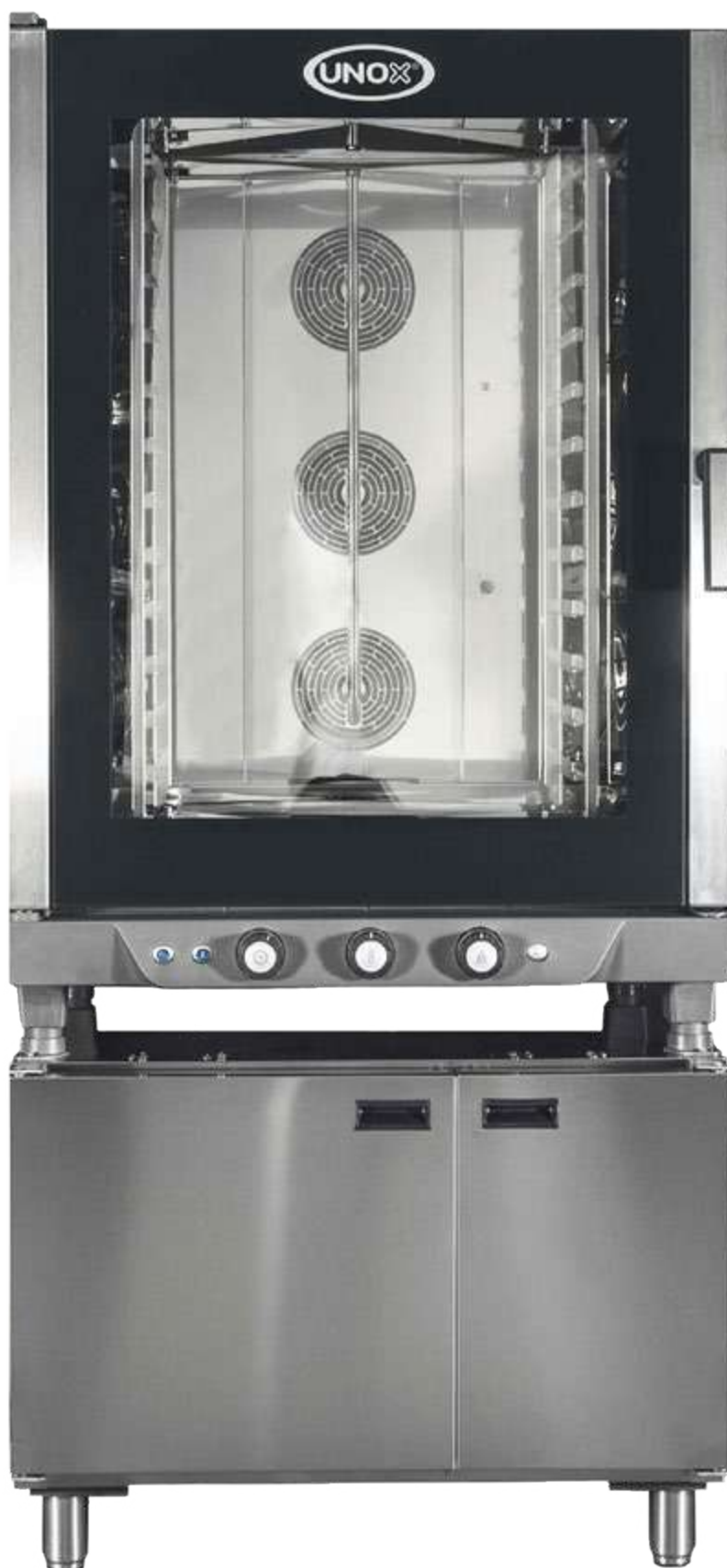
ACCESORIOS CHEFTOP MIND.Maps™

GN 1/1 ONE

 SlowTop Controlado directamente del panel de control digital MASTER.Touch Capacidad: 7 GN 1/1 - Dist. entre bandejas: 70mm Voltaje: 230V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz Pot. eléc.: 3,2 kW - Temp. máx.: 180°C Dimensiones WxDxH (mm): 750x792x961 - Peso: 63 Kg Art. XEVSC-0711-CR 2.810€	 Armario neutro Cap.: 8GN 1/1 - Dist. entre bandejas: 57mm Dimensiones WxDxH (mm): 750x656x676 - Peso: 18Kg Art. XWVEC-0811 860€
 Campana con condensador de vapor (Sólo para hornos eléctricos) Voltaje: 230V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz pot. eléc.: 100W - Diám. salida humos: 121mm Cap. mín.: 310m³/h - Cap. máx.: 390m³/h Dimensiones WxDxH (mm): 750x956x240 Art. XEVHC-HC11 1.390€	 Kit recogida de grasas Contenedor inox. antihaderente de 20mm de alto que reduce la suciedad en la cámara de cocción. Art. XUC046 74€
 Chasis con filtro de carbón activo Para modelos XEVHC-HC11 Dimensiones WxDxH (mm): 413x655x108 Art. XUC140 380€	 Stand ultra alto con soportes laterales incluidos Aconsejado para: XEVC-0511-EPR/ XEVC-0511-GPR Dimensiones WxDxH (mm): 732x641x888 Capacidad: 7 GN 1/1 - Dist. entre bandejas: 60mm Peso: 23 Kg Art. XWVRC-0711-UH 586€
 Kit primera instalación horno individual El kit incluye desagüe, sifón y todas las conexiones necesarias para una correcta instalación. Art. XUC001 165€	 Stand alto con soportes laterales incluidos Dimensiones WxDxH (mm): 732x546x752 Capacidad: 7 GN 1/1 - Dist. entre bandejas: 60mm Peso: 22 Kg Art. XWVRC-0711-H 536€
 Kit superposición hornos eléctricos Kit completo de instalación para sobreponer dos hornos. Para la columna XEVSC-0711-CR (SLOWTOP)+HORNO. Obligatorio el montaje del kit superposición XEVQC-0011-E Art. XEVQC-0011-E 340€	 Kit soportes laterales para stand Para modelo XWVRC-0011-H Capacidad: 7GN 1/1 Dist. entre bandejas: 60mm - Peso: 2Kg Art. XWVLC-0711-H 106€
 Kit superposición hornos eléctricos Kit completo de instalación para sobreponer dos hornos. Incluye desagüe, sifón y todas las conexiones necesarias para una correcta instalación. Incluye dos botellas (2L) de detergente DET&Rinse™ PLUS Art. XEVQC-0011-E-DR 340€	 Stand abierto alto Dimensiones WxDxH (mm): 732x546x462 - Peso: 9Kg Art. XWVRC-0011-M 330€
 Kit protección térmica lateral Kit de 2 mamparas. Obligatorio si se instala el horno cerca de fuentes de calor (freidoras, parrillas...) Se puede colocar a ambos lados del horno - Peso: 1 kg Dimensiones WxDxH (mm): 15x624x99 - 15x72x491 Art. XUC040 100€	 Stand abierto bajo Dimensiones WxDxH (mm): 732x546x305 Art. XWVRC-0011-L 300€
 Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas. Art. XUC002 24€	 Stand para colocación en el suelo Obligatorio para el posicionamiento del horno en el suelo. Dimensiones WxDxH (mm): 732x546x113 Art. XWVRC-0011-F 250€
 UNOX.Link con sonda sous vide extra fine. Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet y una sonda al corazón sous vide. Art. XEC004 330€	 Kit ruedas con cadenas ajuste pared Kit completo de 4 ruedas: 2 ruedas de freno y 2 ruedas sin freno. Para modelos: XWVEC-0811/XWVRC-0011-F/XWVRC-0011-L/XWVRC-0011-M/XWVRC-0011-H Art. XUC012 204€
 Kit ducha Art. XHC001 126€	 Rack portabandejas Para modelos XEVC-1011-EPR/XEVC-1011-GPR/XEVC-0711-EIR Cap.: 9GN 1/1 - Dist. entre bandejas: 67mm Dimensiones WxDxH (mm): 568x361x693 - Peso: 7 Kg Art. XWVBC-0911 720€
	 Rack portabandejas Para modelos XEVC-0711/XEVC-0711-GPR/XEVC-0711-EIR Cap.: 6GN 1/1 - Dist. entre bandejas: 76mm Dimensiones WxDxH (mm): 568x361x546 - Peso: 5 Kg Art. XWVBC-0611 690€
	 Kit enganche trolley Para modelos XWVBC-0911/XWVBC-0611 Dimensiones WxDxH (mm): 605x700x923 - Peso: 27Kg Art. XWVYC-0011 830€
	Kit enganche trolley para stand Artículo obligatorio con la compra del XWVYC-0011. El kit permite enganchar el trolley al modelo XWVRC-0711-H Art. XWVYC-CR11 190€ Kit enganche trolley Obligatorio con la compra del XWVYC-0011. El kit permite enganchar el trolley a los modelos XWVEC-0811/XWVRC-0011-H Art. XWVYC-CK11 108€

HORNOS CHEFLUX™

Fácil. Desde otro punto de vista



PANEL DE CONTROL

- 1 LED funcionamiento termostato temperatura
- 2 Mando configuración tiempo de cocción
- 3 Mando temperatura de cocción
- 4 Mando entrada de humedad en cámara de cocción
- 5 Botón activación velocidad disminuida

HORNO CHEFLUX™

GN 2/1 *Manual*

20 GN 2/1	
Modelos	XV4093
Distancia entre bandejas	66 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	400V-3N
Potencia eléctrica	46,7 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	866x1237x1863
Peso	190 Kg
PRECIO	12.300€

CARRO PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE, INCLUIDO



GN 1/1 *Manual*

20 GN 1/1	
Modelos	XV1093
Distancia entre bandejas	66 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	400V-3N
Potencia eléctrica	29,7 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	866x997x1863
Peso	177 Kg
PRECIO	8.800€

CARRO PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE, INCLUIDO

ACCESORIOS CHEFLUX™

GN 2/1 GN 1/1



Carro portabandejas

Para modelo XV4093
Capacidad: 20GN 2/1
Distancia entre bandejas: 66mm
Dimensiones WxDxH (mm): 743x783x1717 - Peso: 72Kg

Art. XCV4001

1.680€

Personalización del carro

La capacidad y la distancia entre las bandejas se pueden realizar a petición específica. Cantidad mínima: 2 carros - Precio adicional para carro: **100€**



Carro portabandejas

Para modelo XV1093
Capacidad: 20GN 2/1
Distancia entre bandejas: 66mm
Dimensiones WxDxH (mm): 743x564x1700 - Peso: 25 Kg

Art. XCV1001

1.480€

Personalización del carro

La capacidad y la distancia entre las bandejas se pueden realizar a petición específica. Cantidad mínima: 2 carros - Precio adicional para carro: **100€**



Carro portaplatos

Para modelo XV4093
Capacidad: 12 platos
Diám. mín.: 210mm - Diám. máx.: 310mm
Dimensiones WxDxH (mm): 743x784x1711 - Peso: 65Kg

Art. XCP4001

2.160€



Carro portaplatos

Para modelo XV1093
Capacidad: 51 platos
Diám. mín.: 210mm - Diám. máx.: 310mm
Dimensiones WxDxH (mm): 743x564x1711 - Peso: 40 Kg

Art. XCP1001

1.720€



Manta térmica

Para modelos XCV4001/XCP4001

Art. XCP140

970€



Manta térmica

Para modelos XCV1001/XCP1001

Art. XCP130

650€



Kit ducha

El kit incluye el Kit Ducha y una botella de SPRAY&Rinse (750ml.)

Art. XC208-SR

126€



SPRAY&Rinse

Detergente spray para hornos CHEFLUX™. 1 caja contiene 12 botellas de 750 ml.

Art. DB1044

80€

HORNOS CHEFLUX™

GN 1/1 Manual



12 GN 1/1	ECO	PLUS
Modelos	XV893	XV813G
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaje	400V~ 3N	230V~ 1N
Potencia eléctrica	15,8 kW	1 kW
Potencia gas nominal máx.	-	G20, G30: 20kW / G25: 17 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x662x1250	860x882x1464
Peso	112 Kg	134 Kg
PRECIO	4.200€	5.300€

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200 €



7 GN 1/1	ECO	PLUS
Modelos	XV593	XV513G
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaje	400V~ 3N	230V~ 1N
Potencia eléctrica	10,5 kW	0,7 kW
Potencia gas nominal máx.	-	G20,G30: 17,5kW / G25: 14,6kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x882x930	860x882x1144
Peso	80 Kg	108 Kg
PRECIO	2.900€	3.850€

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200 €



5 GN 1/1	ECO
Modelos	XV393
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	230~1N / 400V~3N
Potencia eléctrica	7,1 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x772
Peso	67 Kg
PRECIO	2.150€

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200 €

ACCESORIOS CHEFLUX™

GN 1/1



Armario neutro

Para modelos XV893/XV813G/XV593/XV513G
Capacidad: 7GN 1/1
Dimensiones WxDxH (mm): 860x772x676 - Peso: 25Kg

Art. XR260

1.520€



Kit ruedas con cadenas ajuste pared

Para modelos XR260/XR168
Kit completo de 4 ruedas: 2 ruedas con freno y 2 ruedas sin freno.

Art. XUC010

220€



Stand abierto alto

Para modelos XV893/XV593/XV813G/XV513G
Dimensiones WxDxH (mm): 842x655x692 - Peso: 11 Kg

Art. XR168

410€



Kit primera instalación horno individual

El kit incluye desagüe, sifón y todas las conexiones necesarias para una correcta instalación.

Art. XUC001

165€



Kit ducha

El kit incluye el Kit Ducha y una botella de SPRAY&Rinse (750ml.)

Art. XC208-SR

126€



Kit soportes laterales para stand

Para modelo XR168
Capacidad: 7GN 1/1
Distancia: 60mm - Peso: 3 Kg

Art. XR727

116€



SPRAY&Rinse

Detergente spray para hornos CHEFLUX™.
1 caja contiene 12 botellas de 750 ml.

Art. DB1044

80€

ACCESORIOS CHEFLUX™

5 GN 1/1 XV393



Kit soportes laterales para stand

Compatible con: XR 118
Capacidad: 7 GN 1/1
Distancia: 60 mm
Peso: 2 Kg

Art. XR 717

106€



Armario neutro

Para modelos XV393
Capacidad: 7GN 1/1
Distancia: 57 mm
Dimensiones WxDxH (mm): 750x656x676
Peso: 18Kg

Art. XR 218

1.300€



Detergente con pistola para lavado manual

Compatible con CHEFLUX GN1/1
Caja de 6 x 2L
Paleta 44 piezas
Precio unitario 92€

Art. SL 1135AO

104€



Stand abierto alto

Compatible con: XV393
Dimensiones WxDxH (mm): 732x546x692
Peso: 10 Kg

Art. XR 118

360€

COOKING ESSENTIALS

CHEFTOP MIND.Maps™ - CHEFLUX™ GN 1/1

Cooking Essentials - Kit inicial



Cooking Essentials - Kit inicial

Kit de bandejas que incluye los modelos
GRP 815 / TG 936 / TG 885 / TG 970 / TG 895
Art. XUC018

500€



Steam&Fry

Parrilla INOX para cocciones al vapor y patatas fritas- h:40mm
Art. GRP 815

68€



Eggs 8x1

Bandeja aluminio antiadherente para huevos
Art. TG 936

108€



Grill

Bandeja aluminio antiadherente para cocer a la parrilla - No compatible con los hornos XECC-1013-EPR/XECC-0513-EP
Art. TG 885

114€



SUPER.GRILL

Bandeja ranurada antiadherente para parrilla - h: 28 mm
Art. TG 970 (Incluye modelo GRP 970)

160€



Black.20

Bandeja INOX antiadherente - h: 20 mm
Art. TG 895

73€



FAKIRO™

Plancha aluminio lisa-rayada para pizza y focaccia- h:12mm
No compatible con hornos XECC-1013-EPR/XECC-0513-EPR
Art. TG 875

114€



Pollo

Parrilla INOX antiadherente para asar 8 pollos - h: 168mm
Art. GRP 825

129€



Pollo.Wash

Rack limpieza bandejas - Permite limpiar 3 bandejas
Pollo GPR825 durante el ciclo de limpieza.
Art. GRP 860

110€



Pollo.Grill

Parrilla INOX para cocer 3 pollos a la diablo
Art. GRP 840

84€



Eggs 6x2

Bandeja aluminio antiadherente para huevos
Art. TG 935

90€



Bacon

Bandeja para bacón con recogida de grasa
Art. TG 945

118€



FAKIRO™ Grill

Plancha aluminio lisa-rayada antiadherente para cocer a la parrilla - No compatible con los hornos XECC-1013-EPR/XECC-0513-EPR - h: 12 mm
Art. TG 870

156€



Parrilla cromada para cargas completas

Parrilla adicional para el modelo TG970 - h: 40 mm
Art. GRP970

38€



Pan.Fry

Bandeja esmaltada para sofreír - h: 20 mm
Art. TG 905

46€



Black.Bake

Bandeja plana aluminio perforada antiadherente para productos de pastelería y panificación - h: 10 mm
Art. TG 890

56€



Black.40

Bandeja INOX antiadherente - h: 40 mm
Art. TG 900

74€



FORO.SILICO

Bandeja microperforada con aluminio y silicona.
Para pastelería y panadería - h: 9 mm
Art. TG 975

34€

BANDEJAS Y PARRILLAS

GN 1/1



Carro portabandejas

Capacidad: 21 GN 1/1 - Dist. entre bandejas: 70 mm
Dimensiones WxDxH(mm): 450x608x1700 - Peso: 10Kg

Art. XTB0002

820€

COOKING ESSENTIALS

CHEFTOP MIND.Maps™ GN 2/3



FAKIRO™

Bandeja aluminio para pizza y focaccia

Art. TG 715

70€



Steam&Fry

Parrilla INOX para cocciones al vapor y patatas fritas
h: 30 mm

Art. GRP710

54€



Pollo

Parrilla INOX para asar 4 pollos - h: 163 mm

Art. GRP 715

98€



Grill

Bandeja aluminio antiadherente para cocer a la parrilla
h: 20 mm

Art. TG 720

98€



Pan.Fry

Bandeja esmaltada para sofreír - h: 20mm

Art. TG 735

40€



Pan.Fry

Bandeja plana aluminio perforada antiadherente para productos de pastelería y panificación - h: 15 mm

Art. TG 730

49€

BANDEJAS Y PARRILLAS

CHEFTOP MIND.Maps™ GN 2/3



Bandeja INOX

h: 40 mm

Art. TG 705

30€



Bandeja INOX perforada

h: 40 mm

Art. TG 710

34€



Parrilla lisa INOX

Art. GRP 705

22€

BANDEJAS Y PARRILLAS

CHEFTOP MIND.Maps™- CHEFLUX™ GN 1/1



Bandeja INOX

h: 20 mm

Art. TG 805

36€



h: 40 mm

Art. TG 815

42€



h: 65 mm

Art. TG 825

46€



Bandeja INOX perforada

h: 20 mm

Art. TG 810

38€



h: 40 mm

Art. TG 820

40€



h: 65 mm

Art. TG 830

42€



Parrilla lisa INOX

h: 16 mm

Art. GRP 806

28€

ACCESORIOS CHEFTOP MIND.Maps™

GN 1/1 ONE

Tratamiento de Agua UNOX.Pure



UNOX.Pure-RO

El sistema UNOX.Pure-RO XHC002 emplea la tecnología de filtración del agua a osmosis inversa protegiendo la cámara de cocción de cualquier forma de corrosión y sedimento calcáreo.

El sistema UNOX.Pure-RO filtra las partículas sólidas y eventuales iones metálicos como plomo y cobre. Está equipado con una bomba que permite compensar la falta de presión en la red hídrica.

Voltaje: 230 V~ 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz

Pot. eléc.: 230 W

Dimensiones WxDxH (mm): 230x540x445- Peso: 16Kg

Art. XHC002

1.265€



Cartucho UNOX.Pure-RO

Art. XHC006

230€



UNOX.Pure

El sistema de filtración XHC003 mejora la calidad del agua reduciendo de manera significativa la dureza de los carbonatos evitando los restos calcáreos en el interior del horno. El control MASTER.Touch de los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ monitoriza también la cantidad de agua filtrada por el sistema UNOX.Pure y señala cuando hay que cambiar los filtros optimizando su utilización. Al instalar el XHC003 combinado con CHEFLUX™ es necesario el Kit de reducción JG 8-10 mm KEL1055A

Art. XHC003

275€



Cartucho UNOX.Pure

Art. XHC004

190€

Agentes de limpieza



DET&Rinse™

Para hornos CHEFTOP SSE
UN 1814, 8, III - ADR LIMITED QUANTITY
5Lx 2 Caja de 2 botellas de 5L

Art. DB 1016

65€



BRITA FINEST C500

Optimización profesional del agua, especialmente para aplicaciones de agua caliente en zonas de agua blanda. Óptima protección de la máquina con una gran concentración de partículas. Reducción de cloro, y cualquier sustancia desfavorable para el olor o sabor, gracias al filtro de carbón activo.

Art. FILTC500

275€

Cartucho de recambio FINEST C500

Art. RECFLTC500

190€



DET&Rinse™ PLUS

Agente detergente extrafuerte y abrillantador para hornos CHEFTOP MIND.Maps™. Doble concentrado: 10L de
DET&Rinse™ PLUS = 10L de detergente tradicional para hornos UN 1814, 8, II - ADR LIMITED QUANTITY
1Lx 10 Caja de 10 botellas de 1L

Art. DB 1015

82€



DET&Rinse™ ECO

Agente detergente doble concentrado y abrillantador ecológico para hornos CHEFTOP MIND.Maps™
Doble concentrado: 10L de **DET&Rinse™ PLUS** = 18L de detergente tradicional para hornos UN 1814, 8, II - ADR LIMITED QUANTITY
1Lx 10 Caja de 10 botellas de 1L

Art. DB 1018

84€

Cartucho filtro de carbón activo para campana



Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho filtro de carbón para campana con condensador de vapor. Compatible con XUC140

Art. XUC141

175€

Para poder acceder a la ampliación de garantía es **indispensable** disponer de agua de calidad (consulte los valores adecuados) y utilizar **exclusivamente** los productos de limpieza de UNOX.

LONGLife4

LONG.Life4™

Es la prueba evidente de la fiabilidad y calidad de los hornos CHEFTOP MIND.Maps™. Unox te permite extender la garantía* de los repuestos hasta un periodo de cuatro años o 10.000 horas de funcionamiento.

Activar la garantía LONG.Life4™ es muy simple. Sólo basta con que conectes el horno CHEFTOP MIND.Maps™ONE con su respectivo kit y lo registres en la página web Unox.

Los modelos PLUS están concebidos para conectarse a internet (ethernet) y te permiten registrarte directamente desde el panel de control. Para ambos modelos están disponibles los kit para la conexión WiFi o 3G.

ACCESORIOS PARA MODELOS CHEFTOP MIND.Maps™PLUS

Art. XEC006

Kit conexión WiFi

220€

Art. XEC007

Kit conexión WiFi

260€

ACCESORIOS PARA MODELOS CHEFTOP MIND.Maps™ONE

Art. XEC001

Kit conexión Ethernet

400€

Art. XEC002

Kit conexión WiFi

520€

Art. XEC003

Kit conexión 3G

560€

* Descúbrelo en www.unox.com



Tu éxito hablará por ti

BAKERTOP MIND Maps™ PLUS



 Mira el video "Toque de Maestro" en el canal oficial de YouTube de UNOX.

El resultado de años de investigación y colaboración de UNOX con los chefs más exigentes y comprometidos con el desafío diario de plasmar sus creaciones. Están diseñados para garantizar el mejor rendimiento en cada situación y que su uso sea intuitivo. Aprovechan las tecnologías inteligentes más recientes para darte un apoyo real en tu trabajo y adaptarse a cada cocina. Cualquiera que sea el tamaño de la misma.

Las versiones de 3, 5, 7 y 10 bandejas GN 1/1 y las de 6 y 10 bandejas GN 2/1 son el punto de referencia para cualquier cocina y, con la opción de crear columnas según la exigencia específica, se adaptan a cualquier entorno de uso. Las versiones con carros de 20 y 40 bandejas GN 1/1 y GN 2/1 son herramientas resistentes hechas para grandes cocinas y eventos o producción. Las versiones Compact GN 1/1 y GN 2/3 representan una solución para aquellas situaciones donde el espacio y el tamaño son relevantes y el rendimiento no se puede dejar en un segundo plano. Resultado perfecto siempre.

Para poder acceder a la ampliación de garantía es **indispensable** disponer de agua de calidad (consulte los valores adecuados) y utilizar **exclusivamente** los productos de limpieza de UNOX. **Recomendamos la instalación de UNOX.Pure-RO** (Pág.65)

Baking essentials

Bandejas especiales

La colección de bandejas especiales **UNOX Baking Essentials** es la clave para convertir tu de horno **BAKERTOP MIND.Maps™PLUS** a centro de cocción multifuncional. Cada proceso de cocción necesita una bandeja de características precisas para conducir el calor de manera específica. Descubre las bandejas **UNOX Baking Essentials** para aprovechar al máximo las potencialidades de tu **BAKERTOP MIND.Maps™PLUS** y sorprender a tus clientes.

FORO.BAKE

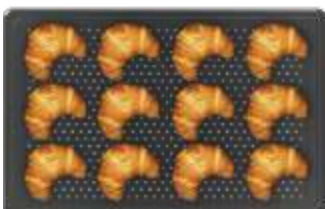
Cocciones con alfombra de silicona • Postres • Pastelería



Bandeja de aluminio microperforada. No necesita papel de hornear. Borde muy bajo para máxima uniformidad. Art. TG410

FORO.BLACK

Pan fresco • Croissant
Hojaldres • Pastelería



Bandeja de aluminio antihaderente microperforada. No necesita papel de hornear. Borde muy bajo para máxima uniformidad. Art. TG430

FAKIRO™

Pan • Bocadillos
Scones • Pizza



Bandeja antihaderente de superficie lisa y ranurada para un doble uso. 13mm de espesor para un efecto piedra refractaria. Art. TG440

FAKIRO.GRILL

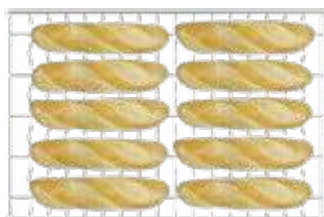
Pan • Bocadillos
Scones • Pizza



Bandeja antihaderente de superficie lisa y ranurada para un doble uso. 13mm de espesor para un efecto piedra refractaria. Art. TG465

BAGUETTE.GRID

Baguettes congeladas
Barras de pan congeladas



Bandeja cromada ultraligera con 5 canales. Alto nivel de circulación del aire para cocciones rápidas. Art. GRP410

FORO.BAGUETTE BLACK

Baguettes frescas
Barras de pan frescas



Bandeja de aluminio antihaderente microperforada con 5 canales. Limpieza ultra rápida. Art. TG435

STEEL.BAKE

Bizcocho • Barquillos
Genovesas



Bandeja de acero con esquina de 90° para preparar bases de repostería. Estructura sólida que no se deforma. Art. TG450

POLLO.BLACK

Pollos a la parrilla



Parrilla INOX antihaderente para cocer 10 pollos a la parrilla. 600x400x14 WxDxH (mm) Art. GRP430

FORO.BAGUETTE

Carne a la parrilla • Pescado a la parrilla • Verduras a la parrilla



Bandeja de aluminio con 5 canales y microperforada para alto nivel de circulación del aire. Art. TG445

BAKE

Carne a la parrilla • Pescado a la parrilla • Verduras a la parrilla



Bandeja de aluminio fino para una rápida transmisión de calor. Borde muy bajo para máxima uniformidad. Art. TG405

BAKE.BLACK

Pan fresco • Croissant
Hojaldres • Pastelería



Bandeja de aluminio antihaderente. No necesita papel de hornear. Borde muy bajo para máxima uniformidad. Art. TG460

POLLO.GRILL

Pollos a la diablo



Bandeja INOX para cocer 4 pollos a la diablo. 600x400x27 WxDxH (mm) Art. GRP425

SET ÓPTIMO PARA MEDIA CARGA

RESULTADO CON UNA BANDEJA

SIN ADAPTIVE. COOKING™

La cantidad de comida horneada afecta el resultado final, lo que significa que un programa indicado para una sola bandeja no es suficiente para cocinar una plena carga.

CON ADAPTIVE. COOKING™

La tecnología ADAPTIVE.Cooking™ reconoce la cantidad de carga horneada y automáticamente ajusta el tiempo y la temperatura sin que se generen diferentes programas dependiendo del tipo de carga.

TARTAS

PRE 200 °C
20 min
165 °C

SIN ADAPTIVE. COOKING™

Tiempo de cocción:
20 min
Temperatura media efectiva:
185 °C

CON ADAPTIVE. COOKING™

Tiempo de cocción:
18 min
Temperatura media efectiva:
165 °C



SIN AUTO.MATIC

Una vez acabada la cocción, es importante sacar inmediatamente del horno todas las bandejas, para evitar que el calor almacenado por la cámara del horno siga la cocción del producto hasta quemarlo y la humedad estropee la estructura y los aromas. Es necesario intervenir de manera manual y puntual para evitar este riesgo.

CON AUTO.MATIC

Gracias a la tecnología AUTO.UNLOCK™ cuando la cocción se finaliza la puerta se abre automáticamente interrumpiendo la cocción, sin riesgos de estropear el producto. La intervención manual ya no es necesaria y el resultado está garantizado en cualquier momento, incluso si hay otras distracciones.

PAN

25 min
180 °C
20%

SIN AUTO.MATIC

Retraso en la apertura de la puerta al final de la cocción:
Riesgo elevado.

CON AUTO.MATIC

Retraso en la apertura de la puerta al final de la cocción:
Ningún riesgo.



SIN AUTO.SOFT

Pasando de una fase de cocción a otra, el rápido incremento de la temperatura puede ser tan agresivo que se corre el riesgo de cocinar los productos más delicados sin homogeneidad.

CON AUTO.SOFT

La función AUTO.Soft maneja el incremento de la temperatura para que sea más suave y preserve la homogeneidad en todos los puntos de la bandeja y en todas las bandejas.

PIZZAS PEQUEÑAS PASO 1/2

5 min
145 °C
20%

PASO 2/2

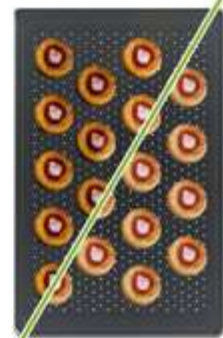
15 min
180 °C
0%

SIN AUTO.SOFT

Tiempo de incremento
145 °C - 180 °C:
1 min

CON AUTO.SOFT

Tiempo de incremento
145 °C - 180 °C:
4 min



SIN SMART.PREHEATING

El horno precalienta con la temperatura indicada sin considerar el trabajo anterior, corriendo el riesgo de que no esté caliente en la primera cocción por la mañana, o, al revés, que derroche energía durante el precalentamiento, incluso cuando el acero de la cámara de cocción ha acumulado el calor de las cocciones anteriores.

CON SMART.PREHEATING

SMART.Preheating reconoce el trabajo del horno en los momentos anteriores al horneado y con inteligencia ajusta el precalentamiento: es intenso a primera hora por la mañana cuando el horno está frío, mientras es más rápido o incluso no se precalienta si el acero de la cámara está lo bastante caliente como para empezar la cocción. Esto está pensado para permitir una cocción siempre perfecta y ahorrar tiempo y energía.

CROISSANT

PRE 190 °C
18 min
165 °C



SIN SMART.PREHEATING

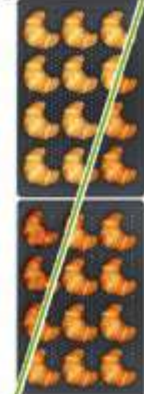
Tiempo de precalentamiento:
6 min
Temp acero en la cámara después del precalentamiento:
100 °C

Tiempo de precalentamiento:
6 min
Temp acero en la cámara después del precalentamiento:
190 °C

CON SMART.PREHEATING

Tiempo de precalentamiento:
9 min
Temp acero en la cámara después del precalentamiento:
165 °C

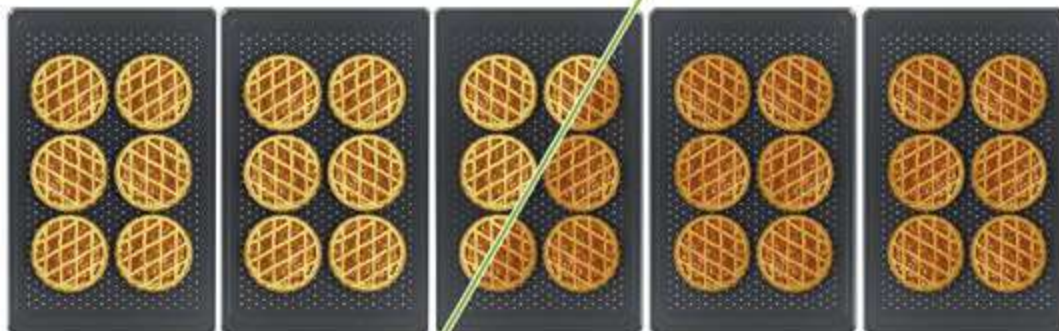
Tiempo de precalentamiento:
0 min
Temp acero en la cámara después del precalentamiento:
165 °C



RESULTADO CON PLENA CARGA

SIN ADAPTIVE. COOKING™

Tiempo de
cocción:
20 min
Temperatura
media efectiva:
155 °C

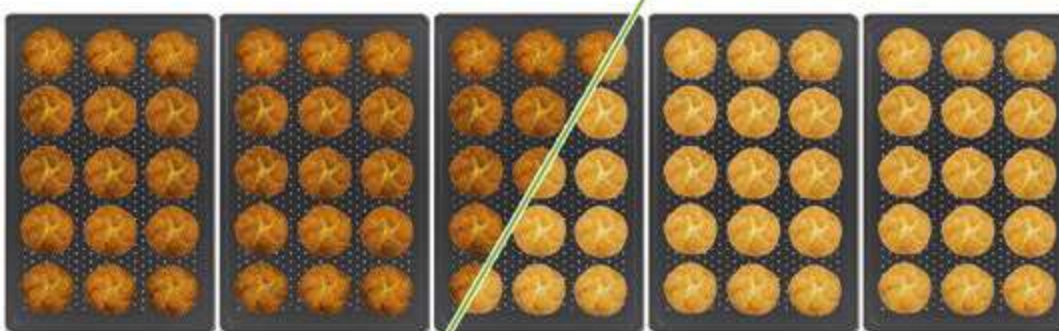


CON ADAPTIVE. COOKING™

Tiempo de
cocción:
23 min
Temperatura
media efectiva:
165 °C

SIN AUTO.MATIC

Retraso en la
apertura de la
puerta al final
de la cocción:
Riesgo elevado.

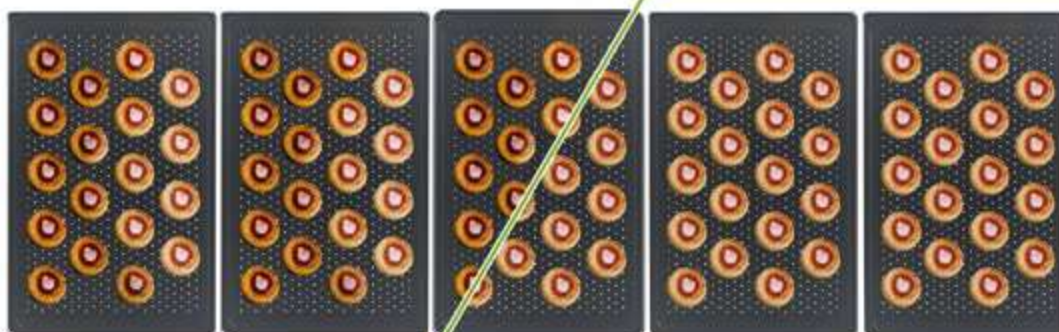


CON AUTO.MATIC:

Retraso en la
apertura de la
puerta al final
de la cocción
Ningún riesgo.

SIN AUTO.SOFT

Tiempo de
incremento
145°C - 180 °C:
2 min



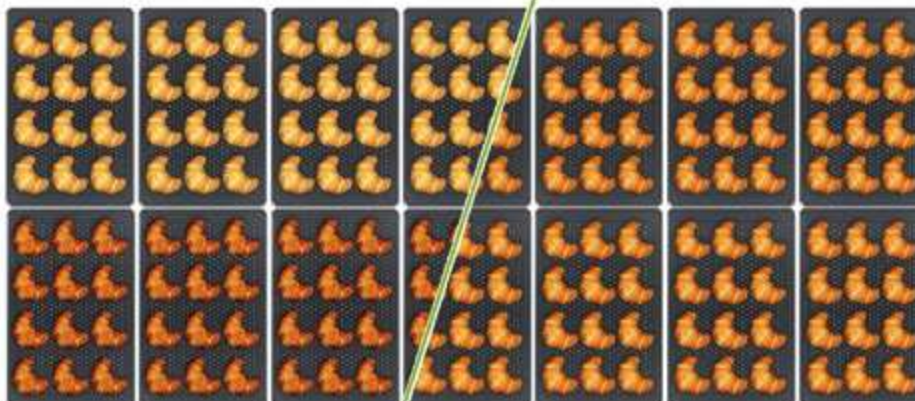
CON AUTO.SOFT

Tiempo de
incremento
145°C - 180°C:
7 min

SIN SMART.PREHEATING

Tiempo de
precalentamiento:
6 min
Temp acero en la
cámara después del
precalentamiento:
100 °C

Tiempo de
precalentamiento:
6 min
Temp acero en la
cámara después del
precalentamiento:
190 °C



CON SMART.PREHEATING

Tiempo de
precalentamiento:
9 min
Temp acero en la
cámara después del
precalentamiento:
165 °C

Tiempo de
precalentamiento:
0 min
Temp acero en la
cámara después del
precalentamiento:
165 °C

La solución que necesitas del tamaño que necesitas

Interfaz de control PLUS

El placer de tener el control que prefieres

Más potente que un puente de mando, más sencillo que un smartphone: Es la nueva frontera de comunicación entre ti y tu horno.

El panel de control de tu **BAKERTOP MIND.Maps™PLUS** es el resultado de una combinación entre ideas revolucionarias y facilidad de uso.

Con sus 9.5 pulgadas, la interfaz touch screen de BAKERTOP MIND.Maps™PLUS te da la máxima posibilidad de elección: crea tu programa con libertad, utiliza uno de los procesos de cocción automáticos disponibles y gestiona hasta 10 cocciones al mismo tiempo. Tú eliges. BAKERTOP MIND.Maps™PLUS siempre estará listo.



HORNOS COMBINADOS BAKERTOP MIND.Maps™

16 600x400 PLUS



16 600x400	 PLUS	 PLUS
Modelos	XEBC-16EU-EPR	XEBC-16EU-GPR
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaje	400V~ 3N	230V~ 1N
Potencia eléctrica	35 kW	2,2 kW
Potencia gas nominal máx.	-	G20,G30,G31:34kW/G25, G25.1: 33kW
Dimensiones WxDxH (mm)	882x1043x1866	882x1043x1866
Peso	185 Kg	210 Kg
PRECIO	15.350€	16.550€

CARRO PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE, INCLUIDO

Personalización del carro: La capacidad y distancia entre las bandejas se puede modificar bajo solicitud específica. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro: 100 € Apertura puerta de izquierda a derecha: XEBC-16EU-EPL/ XEBC-16EU-GPL - Precio adicional 300 €

MEJORE SUS ELABORACIONES Y ALARGUE LA VIDA DE SU HORNO CON:

UNOX. Pure XHC003 ó PURITY C Finest 500 + KIT 1ª INSTALACIÓN XUC001 + DET&Rinse DB1015 (Pág.65)

ACCESORIOS BAKERTOP MIND.Maps™

16 600x400 PLUS



Cámara de fermentación con control manual

Voltaje 230V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz
Pot. eléc.: 2,4kW - Temp. máx.: 50°C
Dimensiones WxDxH (mm): 866x950x1879
Peso: 100Kg

Art. XEBPC-16EU-D

3.650€



Cámara de fermentación con control manual

Voltaje 230V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz
Pot. eléc.: 2,4kW - Temp. máx.: 70°C
Dimensiones WxDxH (mm): 866x950x1879
Peso: 100Kg

Art. XEBPC-16EU-M

3.250€



Campana con condensador de vapor

(Sólo para hornos eléctricos)
Voltaje: 230V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz
Pot. eléc.: 100W - Diám. salida humos: 121mm
Cap. mín.: 310 m³/h - Cap. máx.: 390 m³/h
Dimensiones WxDxH (mm): 868x1159x240

Art. XEAHC-HCFL

1.450€



Chasis con filtro de carbón activo

Para modelos XEAHC-HCFL
Dimensiones WxDxH (mm): 413x655x108

Art. XUC140

380€



Kit salida humos gas

Ø 150 mm

Art. XWCRC-0023-H

430€



Kit regocida de grasas

Contenedor inox. antihaderente de 20mm de alto que reduce la suciedad en la cámara de cocción.

Art. XUC047

110€



Cierre/Apertura de la puerta en 2 etapas.

Art. XUC002

24€



Kit ducha

Art. XHC001

126€



Carro portabandejas

Para modelos
XEBC-16EU-EPR/XEBC-16EU-GPR/XEBPC-16EU-D/
XEBPC-16EU-M
Capacidad: 16 600x400
Distancia entre bandejas: 80mm
Dimensiones WxDxH (mm): 730x555x1790 - Peso: 25Kg

Art. XEBTC-16EU

1.380€

Personalización del carro
La capacidad y la distancia entre las bandejas se pueden realizar a petición específica. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro: 100€



UNOX.Link
Con sonda sous vide extra fine.

Art. XEC004

330€



Steam.BOOST

Para modelo XEBC-16EU-EPR
Steam.BOOST aumenta la producción de vapor del 45% durante 2 minutos.

Art. XUC083

600€

HORNOS COMBINADOS BAKERTOP MIND.Maps™

600x400 PLUS

TRIPLE CRISTAL



10 600x400



Modelos	XEBC-10EU-EPR	XEBC-16EU-GPR
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaje	400V- 3N	230V- 1N
Potencia eléctrica	21 kW	1,4 kW
Potencia gas nominal máx.	-	G20, G25, G25.1, G30, G31: 25kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x957x1163	860x957x1163
Peso	130 Kg	145 Kg
PRECIO	8.850€	9.450€

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEBC-10EU-EPL/ XEBC-10EU-GPL - Precio adicional 300 €
Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200 €
Kit Conexión 220 V-3PH+PE: Art. XUC128 - Precio 22 €

TRIPLE CRISTAL



6 600x400



Modelos	XEBC-06EU-EPR	XEBC-06EU-GPR
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaje	400V- 3N	230V- 1N
Potencia eléctrica	14 kW	1 kW
Potencia gas nominal máx.	-	G20, G25, G25.1, G30, G31: 19kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x957x843	860x957x843
Peso	100 Kg	110 Kg
PRECIO	6.250€	6.750€

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEBC-06EU-EPL/ XEBC-06EU-GPL - Precio adicional 300 €
Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200 €
Kit Conexión 220 V-3PH+PE: Art. XUC129 - Precio 22 €

TRIPLE CRISTAL



4 600x400



Modelos	XEBC-04EU-EPR
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	400V- 3N
Potencia eléctrica	10,6 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	860x957x675
Peso	85 Kg
PRECIO	4.450€

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEBC-04EU-EPL - Precio adicional 300 €
Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200 €
Kit Conexión 220 V-3PH+PE: Art. XUC129 - Precio 22 €

Portabandejas y trolley

Rack portabandejas

Para modelo XEBC-1011-EIR
Capacidad: 10 600x400
Dist. entre bandejas: 80mm
Dim.WxDxH(mm): 668x431x862
Peso: 9Kg

Art. XWBBC-10EU **820€**

Trolley para rack

Para modelo XWBBC-10EU
Dim.WxDxH(mm):695x786x961
Peso: 13Kg

Art. XWBYC-00EU **960€**

Kit enganche trolley

Obligatorio con la compra del XWBYC-00EU
El kit permite enganchar el trolley a los modelos: XWAEC-08EF/XWARC-00EF-H

Art. XWBYC-CKEU **108€**

Solución 6+6 sin puertas

1 armario neutro sin puertas, no.2 rack portabandejas con capacidad 6 bandejas 600x400. XWBYC-12EU sólo es compatible con la columna XEBHC-HCEU+XEBC-06EU-E*R+XEBC-06EU-E*R+XWARC- 00EF-LoXEBC-06EU-E*R+XEBC-06EU-E*R+XWARC-00EF-L-Cap.:14 600x400-Dim.WxDxH(mm): 768x1920x539-Peso: 50Kg

Art. XWBYC-12EU **2.730€**

Solución 10+4 sin puertas

1 armario neutro sin puertas, no.1 rack portabandejas con capacidad 10 bandejas 600x400 y no.1 rack portabandejas con capacidad 4 bandejas 600x400. El XWBYC-14EU sólo es compatible con la columna MAXI. Link XEBHC-HCEU+XEBC-04EU-E*R+XEBC-10EU-E*R+ XWARC-00EF-F o XEBC-04EU-E*R+XEBC-10EU-E*R+XWARC-00EF-F - Cap.: 14 600x400 - Dim.WxDxH(mm): 768x1920x53 - Peso: 50Kg

Art. XWBYC-14EU **2.730€**

Solución 6+6 con puertas

1 armario neutro con puertas, no.2 rack portabandejas con capacidad 6 bandejas 600x400. XWBYC-12EU-D sólo es compatible con la columna MAXI.Link XEBHC-HCEU+XEBC-06EU-E*R+XEBC-06EU-E*R+XWARC-00EF-L o XEBC-06EU-E*R+XEBC-06EU-E*R+XWARC- 00EF-L - Cap.: 14 600x400 - Dim.WxDxH(mm): 768x1920x539 - Peso: 75Kg

Art. XWBYC-12EU-D **3.360€**

Solución 10+4 con puertas

1 armario neutro con puertas, no.1 rack portabandejas con capacidad 10 bandejas 600x400 y no. 1 rack portabandejas con capacidad 4 bandejas 600x400. XWBYC-14EU-D sólo es compatible con la columna MAXI. Link XEBHC-HCEU+XEBC-04EU-E*R+XEBC-10EU-E*R+ XWARC- 00EF-F o XEBC-04EU-E*R+XEBC-10EU-E*R+XWARC-00EF-F - Capacidad: 14 600x400 - Dim.WxDxH(mm): 768x1920x539 - Peso: 75Kg

Art. XWBYC-14EU-D **3.360€**

MEJORE SUS ELABORACIONES Y ALARGUE LA VIDA DE SU HORNO CON:
UNOX.Pure XHC003 ó PURITY C Finest 500 + KIT 1ª INSTALACION XUC001 + DET&Rinse DB1015 (Pág.65)

ACCESORIOS BAKERTOP MIND.Maps™

600x400 PLUS

	DeckTop Con control BakerTouch integrado Capacidad: 2 600x400 - Voltaje: 400 V- 3N Frecuencia: 50/60 Hz - Pot. eléc.: 5,7 kW Dimensiones WxDxH (mm):860x1150x400-Peso: 100Kg Art. XEBDC-02EU-D 3.100€		DeckTop Controlado desde el panel de control digital MASTER.Touch Capacidad: 2 600x400 - Voltaje: 400V-3N Frecuencia: 50/60 Hz - Pot. eléc.: 5,7 kW Dimensiones WxDxH (mm): 860x1150x400-Peso: 100Kg Art. XEBDC-02EU-C 2.600€
	DeckTop Con control BakerTouch integrado Capacidad: 1 600x400 - Voltaje: 230 V- 1N Frecuencia: 50/60 Hz - Pot. eléc.: 2,7 kW Dimensiones WxDxH (mm):860x880x400-Peso: 62Kg Art. XEBDC-01EU-D 2.800€		DeckTop Controlado desde el panel de control digital MASTER.Touch Capacidad: 1 600x400 - Voltaje: 230V-1N Frecuencia: 50/60 Hz - Pot. eléc.: 2,7 kW Dimensiones WxDxH (mm): 860x880x400-Peso: 62Kg Art. XEBDC-01EU-C 2.340€
	Nueva fermentadora con generador de vapor extra-rápido y gestión más precisa de la temperatura Capacidad: 12 600x400 - Voltaje: 230 V- 1N Frecuencia: 50/60 Hz - Pot. eléc.: 2,3 kW Dist. entre bandejas: 75mm - Temp. máx.: 50°C Dimensiones WxDxH (mm):860x978x798-Peso: 40Kg Art. XEBPC-12EU-B 1.820€		Campana con condensador de vapor (Sólo eléctricos) Voltaje: 230V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz Pot. eléc.: 100W - Diám. salida humos: 121mm Cap. mín.: 310m³/h- Cap. máx.: 390m³/h Dimensiones WxDxH (mm): 860x1145x240 -Peso: 25Kg Art. XEBHC-HCEU 1.450€
	Nueva fermentadora con generador de vapor extra-rápido y gestión más precisa de la temperatura Capacidad: 8 600x400 - Voltaje: 230 V- 1N Frecuencia: 50/60 Hz - Pot. eléc.: 2,3 kW Dist. entre bandejas: 75mm - Temp. máx.: 50°C Dimensiones WxDxH (mm):860x978x658-Peso: 35Kg Art. XEBPC-08EU-B 1.720€		Chasis con filtro de carbón activo Para modelo XEBHC-HCEU Dimensiones WxDxH (mm): 413x655x108 - Peso: 11Kg Art. XUC140 380€
	Kit primera instalación horno individual El kit incluye conexión, escape hídrico y sifón. Art. XUC001 165€		Campana waterless (Sólo hornos eléctricos) Para modelos XEBC-10EU-EPR/ XEBC-06EU-EPR/XEBC-04EU-EPR Voltaje: 230V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz -Pot. eléc.: 125W Dimensiones WxDxH (mm): 860x1000x217-Peso: 20Kg Art. XEBHC-ACEU 1.450€
	Kit primera instalación horno individual El kit incluye desagüe, sifón y todas las conexiones necesarias para una correcta instalación. Incluye una botella (1L) de detergente DET&Rinse™ PLUS. Art. XUC001-DR 165€		Kit salida humos gas Ø 150 mm Art. XUC070 110€
	Kit superposición hornos eléctricos El kit incluye partes en acero para sobreponer 2 hornos Art. XEAQC-00E2-E 340€		Armario neutro Capacidad: 8 800x600 - Dist. entre bandejas: 57mm Dimensiones WxDxH (mm):842x804x888 - Peso: 35Kg Art. XWAEC-08EF 900€
	Kit superposición hornos eléctricos El kit incluye partes en acero para sobreponer dos hornos, desagüe, sifón y todas las conexiones necesarias para una correcta instalación. Incluye dos botellas (2L) de detergente DET&Rinse™ PLUS Art. XEAQC-00E2-E-DR 340€		SMART.DRAIN (Sólo compatible con hornos PLUS) Para armario neutro y stand abierto alto Para modelos XWAEC-08EF/XWARC-07EF-H Art. XUC020 480€
	Kit superposición hornos de gas Sólo para hornos XEBC-06EU-GP. El kit incluye partes en acero, desagüe, sifón y todas las conexiones necesarias para la instalación de una columna Baker (2 x XEBC-06EU-GP). Art. XEAQC-00E2-G 340€		Stand abierto ultra alto Recomendado para XEBC-04EU-EPR Dist. entre bandejas: 60mm - Capacidad: 7 600x400 Dimensiones WxDxH (mm): 842x804x888-Peso: 35 Kg Art. XWARC-07EF-UH 666€
	Kit depósito de detergente para FERMENTADORA Para columna MAXI.Link: HORNO + DECKTOP + FERMENTADORA HORNO+STAND INTERM. CERRADO+FERMENTADORA Art. XUC060 162€		Stand abierto alto Recomendado para XEBC-04EU-EPR Dist. entre bandejas: 60mm - Capacidad: 7 600x400 Dimensiones WxDxH (mm): 842x713x752 - Peso: 33 Kg Art. XWARC-07EF-H 606€
	Kit superposición para columna MAXI.Link: DECKTOP + HORNO Incluye las partes y conexiones para la superposición Art. XUC061 430€		Kit soportes laterales para stand Para modelo XWARC-00EF-H / XWARC-00EF-UH Capacidad: 7 600x400-Dist. bandejas: 60mm-Peso: 3 Kg Art. XWALC-07EF-H 116€
	Kit superposición para columna MAXI.Link: FERMENTADORA + DECKTOP (1 600x400) DECKTOP (1 600x400) + DECKTOP (1 600x400) Incluye las partes y conexiones para la superposición Art. XUC062 430€		Stand abierto intermedio Dimensiones WxDxH (mm): 842x713x462 - Peso: 9 Kg Art. XWARC-00EF-M 380€
	Kit superposición para columna MAXI.Link: DECKTOP (2 600x400) + DECKTOP (2 600x400) Incluye las partes y conexiones para la superposición Art. XUC063 430€		Stand abierto bajo Dimensiones WxDxH (mm): 842x713x305 Art. XWARC-00EF-L 350€
	Soportes laterales para bandejas GN1/1 Compatible con: XEBC-04EU Cap.: 4 GN 1/1 - Dist. entre bandejas: 80 mm Art. XUC050 200€ Compatible con: XEBC-06EU Cap.: 6 GN 1/1 - Dist. entre bandejas: 80 mm Art. XUC051 200€ Compatible con: XEBC-10EU Cap.: 10 GN 1/1 - Dist. entre bandejas: 80 mm Art. XUC052 200€		Stand intermedio cerrado Obligatorio para el posicionamiento del horno en el suelo. Dimensiones WxDxH (mm): 842x713x113 - Peso: 20 Kg Art. XWARC-00EF-F 300€
	Kit protección térmica lateral Kit de 2 mamparas. Obligatorio si se instala el horno cerca de fuentes de calor (freidoras, parrillas...) Se puede colocar a ambos lados del horno Dimensiones WxDxH (mm): 15x72x628 - Peso: 1,3Kg Art. XUC041 100€		Kit ruedas con cadenas ajuste pared Kit completo de 4 ruedas: 2 con freno y 2 sin freno Para modelos XEBPC-12EU-B/ XEBPC-08EU-B/ XWAEC-08EF/ XWARC-00EF-F/ XWARC-00EF-L/ XWARC-00EF-M/ XWARC-07EF-H/ XWARC-07EF-UH Art. XUC012 204€
	Kit recogida de grasas Contenedor inox. antihaderente de 20mm de alto que reduce la suciedad en la cámara de cocción. Muy recomendado con SMART.Drain y cocciones cárnicas. Art. XUC047 100€		Stand intermedio cerrado Dimensiones WxDxH (mm):860x817x309 - Peso: 20Kg Art. XEBIC-03EU 600€
	Kit de enfriamiento del desagüe Art. XHC005 128€		Steam.BOOT -Modelo XEBC-04EU-EPR Aumenta la producción de vapor en un 45% durante 2 min. Art. XUC080 220€ Steam.BOOT -Modelo XEBC-06EU-EPR Art. XUC081 330€ Steam.BOOT -Modelo XEBC-10EU-EPR Art. XUC082 430€
			Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas Art. XUC002 24€
			UNOX.Link Con sonda sous vide extra fine. Art. XEC004 330€
			Kit ducha Art. XHC00 126€

Especificaciones técnicas



MODALIDAD DE COCCIÓN MANUAL

- ■ ■ Cocción por Convección con temperatura variable de 30°C a 260°C
- ■ ■ Cocción mixta por Convección+Vapor con temperatura variable de 35°C a 260°C- STEAM.Maxi™ de 30% a 90%
- ■ ■ Cocción por Convección+Humedad con temperatura variable de 35°C a 260°C- STEAM.Maxi™ de 10% a 20%
- ■ ■ Cocción a Vapor con temperatura variable de 35°C a 130°C- STEAM.Maxi™ al 100%
- ■ ■ Cocción por Convección+Aire seco con temperatura variable de 30°C a 260°C- STEAM.Maxi™ de 10% a 100%
- ✕ ✕ ■ Sonda al corazón
- ■ ■ Cocción con sonda al corazón y función DELTA T
- ■ ✕ Sonda al corazón MULTI.Point
- □ □ Sonda al corazón SOUS-VIDE

PROGRAMACION COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA

- ■ ■ Tecnología MIND.Maps™: Permite diseñar procesos de cocción compuestos por pasos infinitos con un simple toque
- ■ ■ PROGRAMAS: 256 programas memorizables por el usuario
- ■ ■ PROGRAMAS: Posibilidad de memorizar un programa asignando un nombre y una imagen
- ■ ■ PROGRAMAS: Posibilidad de salvar tus recetas con un nombre o incluso con tu firma
- ■ ✕ CHEFUNOX: Selecciona el método de cocción, selecciona la comida que quieres cocinar, dimensiones y resultado de cocción
- ■ ✕ Tecnología MULTI.Time: Gestiona más de 10 temporizadores para el control de la cocción simultánea de productos diferentes
- ■ ✕ Tecnología MISE.EN.PLACE: Sincroniza las cargas de comida a cocinar para que estén todas listas al mismo tiempo

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

- ■ ■ Tecnología AIR.Maxi™: Turbinas múltiples con inversión de marcha
- ■ ■ Tecnología AIR.Maxi™: 4 velocidades de flujo de aire en la cámara programables por el usuario
- ■ ■ Tecnología AIR.Maxi™: 4 modalidades de funcionamiento semi-estáticas programables por el usuario

GESTIÓN DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

- ■ ■ Tecnología DRY.Maxi™: Regulación de la extracción rápida de la humedad en la cámara de cocción y programable por el usuario
- ■ ■ Tecnología DRY.Maxi™: Cocción con la extracción de la humedad de 30°C a 260°C
- ■ ■ Tecnología DRY.Maxi™: Cocción a vapor de 35°C a 130°C
- ■ ■ Tecnología DRY.Maxi™: Cocción mixta convección-vapor de 35°C a 260°C
- ■ ✕ Tecnología Steam.BOOST: Aumenta la producción de vapor del 45% durante 2 minutos
- ■ ✕ Tecnología ADAPTATIVE.Cooking™: Identifica el proceso de cocción optimizándolo y regulando automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados perfectos
- ■ ✕ Tecnología ADAPTATIVE.Cooking™: Una bandeja o plena carga, siempre el mismo perfecto resultado
- ■ ✕ Tecnología ADAPTATIVE.Cooking™: Sensor de monitorización y autorregulación de la humedad

COLUMNAS DE COCCIÓN

- ■ ■ Tecnología MAXI.Link: Permite crear columnas con dos hornos sobrepuestos

AISLAMIENTO TÉRMICO Y SEGURIDAD

- ■ ■ Tecnología Protek.SAFE™: Máxima eficiencia térmica y seguridad laboral (Superficie y cristal externo fríos)
- ■ ■ Tecnología Protek.SAFE™: Frenado del motor de la apertura de la puerta para contener las dispersiones energéticas
- ✕ ■ Tecnología Protek.SAFE™: Modulación de la potencia eléctrica según la efectiva necesidad
- ✕ ■ ✕ Tecnología Protek.SAFE™ PLUS: Modulación de la potencia de gas según la efectiva necesidad
- ■ ✕ Protek.SAFE™ PLUS: Puerta con triple cristal

QUEMADORES SOLAPADOS DE ELEVADA PRESTACIÓN

- ✕ ■ ✕ Tecnología Spido.GAS™: Predisposición para el suministro de gas G20/G25/G25.1/G30/G31
- ✕ ■ ✕ Tecnología Spido.GAS™: Intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para distribuir el calor uniforme
- ✕ ■ ✕ Tecnología Spido.GAS™: Intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución

LAVADO AUTOMÁTICO

- ■ ■ Rotor.KLEANTM : 4 programas de lavado automático con control de presencia de agua y detergente
- ■ ■ Rotor.KLEANTM : depósito de detergente integrado en el horno

PUERTA PATENTADA

- ■ ■ Bisagras de la puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubricantes (Para las puertas con apertura lateral)
- □ □ Puerta reversible por el usuario, incluso después de la instalación
- ■ ■ Posiciones de apertura de la puerta a 60°-120°-180°

FUNCIONES AUXILIARES

- ■ ■ Temperatura de pre-calentamiento hasta 260°C y programable por el usuario para cada programa
- ■ ■ Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción programado (Proceso sin sonda al corazón)
- ■ ■ Función de mantenimiento <HOLD>
- ■ ■ Funcionamiento continuo <INF>
- ■ ■ Visualización en tiempo real de la temperatura sonda al corazón, temperatura cámara, humedad, tiempo y velocidad de las turbinas
- ■ ■ Unidad de temperatura seleccionable por el usuario en °C o °F

DETALLES TÉCNICOS

- ■ ■ Cámara de acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con esquinas redondeadas para la máxima higiene y limpieza
- ■ ■ Iluminación de la cámara de cocción con luces LED externas
- ■ ■ Panel de control MASTER.Touch sellado para evitar filtraciones de vapor en la tarjeta electrónica
- ■ ■ Perno de la maneta en fibra de carbono para evitar roturas
- ■ ■ Bandeja recogelíquidos con desagüe permanente incluso con la puerta abierta
- ■ ■ Bandeja recogelíquidos de gran capacidad, con vaciado al desagüe
- ■ ■ Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores
- ■ ■ Interruptor de la puerta sin contacto
- □ □ Apertura/Cierre de la puerta de seguridad con 2 etapas
- ■ ■ Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o fallos
- ■ ■ Limitador térmico de seguridad
- ■ ■ Cristal interior de la puerta móvil para facilitar la limpieza
- ■ ■ Guías porta bandejas en lámina plegada en forma de L

Sistemas de aspiración integrados

Aire fresco en el obrador



Campana Ventless Certificada

La campana de condensación de vapor UNOX es la solución ideal para instalar tu horno BAKERTOP MIND.Maps™PLUS en cualquier lugar de tu cocina u obrador. En su interior, un filtro autolimpiante elimina los olores y el calor latente de los humos expulsados por la chimenea, sin que sea necesario mantenimiento o intervenciones para la limpieza del filtro.

En caso de cocciones particularmente ricas de grasas, es posible instalar un kit de filtrado de carbón activo para reducir aún más los olores, incluso los emitidos cuando se abre la puerta.

Elegir una campana condensadora UNOX significa invertir para ahorrar: te permite instalar BAKERTOP MIND.Maps™PLUS incluso en ausencia* o lejos de una campana extractora convencional o para prefiltrar los humos y reducir el mantenimiento del sistema de aspiración centralizado.

*Sujeto a verificación y aprobación por parte de entidades y regulaciones territoriales

Disponible sólo en modelos eléctricos



Campana Waterless

Si tu horno BAKERTOP MIND.Maps™PLUS está instalado en tu obrador o esta a la vista en el centro de tu tienda, la campana waterless es la solución para filtrar olores y absorber calor de la cámara de cocción sin necesidad de agua. Diseñada para que sea elegante y funcional, la campana waterless es la clave para diseñar tus espacios donde no es necesario eliminar completamente los olores y aromas.

DECKTOP

Tecnología y tradición, juntas hoy



DeckTop es la tradición que va de la mano de la tecnología. Realizado para todos los maestros panaderos y pasteleros que quieren completar su BAKERTOP MIND.Maps™PLUS con un horno estático, DECKTOP tiene un diseño atractivo y una tecnología con la que lograr grandes cosas.

Te abre un mundo de posibilidades en la cocción de productos tradicionales como pan, dulces fermentados, pizzas y hogazas, tanto frescos como congelados.

La posibilidad de introducir vapor y eliminar rápidamente la humedad hacen que tus cocciones sean perfectas desde cualquier punto de vista. Suaves o llenas de sabor, blandas o crujientes, máxima libertad de elección y resultados perfectamente uniformes en cada carga, gracias a la biblioteca de programas disponible. Integrado en una columna BAKERTOP MIND.Maps™ garantiza absoluta versatilidad para tus cocciones y optimiza los espacios.

Fermentadora

Un buen comienzo supone la mitad de trabajo

La fermentación es un juego de equilibrios entre la masa, la temperatura, el porcentaje de humedad y el tiempo, es también uno de los momentos cruciales que definen la calidad del producto final.

Las fermentadoras BAKERTOP MIND.Maps™ van equipados con precisos sensores que controlan minuciosamente y continuamente la temperatura y la humedad en cada instante del proceso de fermentación y actúan para garantizarte resultados excelentes y repetibles siempre. Las fermentadoras BAKERTOP MIND.Maps™ están disponibles en sus versiones de 12 y 16 bandejas para instalarse en columnas o en su versión de carro compatible con los hornos de 16 bandejas.



BAKERTOP MIND Maps™ ONE



Interfaz de control ONE Sencillez que sorprende

Sencillo y efectivo, el control de tu BAKERTOP MIND. Maps™ONE te permite una configuración rápida y precisa, así como la gestión de tus programas de cocina con muy pocos clic y el control de un posible accesorio MAXI.Link.

Con sus 9.5 pulgadas, la interfaz touch screen de BAKERTOP MIND. Maps™ONE te da la máxima posibilidad de elección: crea tu programa con libertad, guárdalo en la biblioteca personalizable o aprovecha la revolucionaria tecnología visual MIND. Maps™ para diseñar tu programa de cocción gracias al práctico puntero.



Mira el vídeo "Toque de Maestro"
en el canal oficial de YouTube de UNOX.

MANUAL

Simple. Completo. Intuitivo.



La libertad de crear cualquier proceso de cocción de forma clara e intuitiva. Todos tus parámetros en una sola pantalla: puedes ajustar horas, minutos y segundos, elegir entre el modo de cocción infinito o el secado nocturno. Elige la temperatura que desees, las condiciones del clima y la velocidad de ventilación para cada tipo de cocción. Crea hasta 9 diferentes pasos, que se pueden programar automáticamente, para cocinar todo lo que quieras.

MIND. Maps™

No selecciones una cocción, dibuja la tuya.



Añade tu toque de maestro. En libertad, cuando quieras. Haz que tu creatividad sea repetible. La tecnología de lenguaje visual MIND. Maps™ te permite realizar incluso el horneado más complejo con un simple gesto de la mano en la pantalla. Con el puntero integrado en la maneta de tu BAKERTOP MIND. Maps™ ONE puedes diseñar los procesos de cocción más complejos con la máxima libertad creativa y recuperarlos cuando lo desees. Tú lo piensas, el horno lo realiza.

PROGRAMS

Tu obra de maestro. Hoy, mañana, siempre.



Todas tus creaciones son únicas y repetibles gracias a la biblioteca personal que te permite almacenar y organizar tus programas de cocción. BAKERTOP MIND. Maps™ ONE puede guardar más de 380 programas y organizarlos en 16 grupos diferentes para que las recetas se puedan dividir según el tipo de preparado, como masas fermentadas, pizzas, hogazas, postres, hojaldres o pastelería en general. Se convertirá en el punto de referencia de tu obrador.

Para poder acceder a la ampliación de garantía es **indispensable** disponer de agua de calidad (consulte los valores adecuados) y utilizar **exclusivamente** los productos de limpieza de UNOX. **Recomendamos la instalación de UNOX.Pure-RO** (Pág.65)

HORNOS COMBINADOS BAKERTOP MIND.Maps™

16 600x400 ONE



16 600x400	
Modelos	XEBC-16EU-E1R
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	400V - 3N
Potencia eléctrica	29,3 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	860x1043x1866
Peso	185 Kg
PRECIO	11.300€



CARRO PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE, INCLUIDO

Personalización del carro: La capacidad y distancia entre las bandejas se puede modificar bajo solicitud específica. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro: 100€ Apertura puerta de izquierda a derecha: XEBC-16EU-E1L - Precio adicional 300€

MEJORE SUS ELABORACIONES Y ALARGUE LA VIDA DE SU HORNO CON:
UNOX.Pure XHC003 ó PURITY C Finest 500 + KIT 1a INSTALACION XUC001 + DET&Rinse DB1015 (Pág.65)

ACCESORIOS BAKERTOP MIND.Maps™

16 600x400 ONE



Cámara de fermentación con control manual
 Voltaje 230V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz
 Pot. eléc.: 2,4kW - Temp. máx.: 50°C
 Dimensiones WxDxH (mm): 866x950x1879
 Peso: 100Kg

Art. XEBPC-16EU-D

3.650€



Cámara de fermentación con control manual
 Voltaje 230V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz
 Pot. eléc.: 2,4kW - Temp. máx.: 70°C
 Dimensiones WxDxH (mm): 866x950x1879
 Peso: 100Kg

Art. XEBPC-16EU-M

3.250€



Campana con condensador de vapor
 (Sólo para hornos eléctricos)
 Voltaje: 230V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz
 Pot. eléc.: 100W - Diám. salida humos: 121mm
 Cap. mín.: 310 m³/h - Cap. máx.: 390 m³/h
 Dimensiones WxDxH (mm): 868x1159x240

Art. XEAHC-HCFL

1.450€



Carro portabandejas

Para modelos
 XEBC-16EU-EPR/XEBC-16EU-GPR/XEBC-16EU-D/
 XEBC-16EU-M
 Capacidad: 16 600x400
 Distancia entre bandejas: 80mm
 Dimensiones WxDxH (mm): 730x555x1790 - Peso: 25Kg

Art. XEBTC-16EU

1.380€

Personalización del carro
 La capacidad y la distancia entre las bandejas se pueden realizar a petición específica. Cantidad mínima: 2 carros.
 Precio adicional para carro: **100€**



Kit recogida de grasas
 Contenedor inox. antihaderente de 20mm de alto que reduce la suciedad en la cámara de cocción. Muy recomendado con SMART.Drain y cocciones cárnicas.

Art. XUC047

100€



Cierre/Apertura de la puerta en 2 etapas.

Art. XUC002

24€



Chasis con filtro de carbón activo

Para modelos XEAHC-HCFL
 Dimensiones WxDxH (mm): 413x655x108

Art. XUC140

380€



Kit ducha

Art. XHC001

126€



UNOX.Link
 Con sonda sous vide extra fine.

Art. XEC004

330€

HORNOS COMBINADOS BAKERTOP MIND.Maps™

600x400 ONE



10 600x400	ONE
Modelos	XEBC-10EU-E1R
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	400V~ 3N
Potencia eléctrica	14,9 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	860x957x1163
Peso	130 kg
PRECIO	6.700€

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEBC-10EU-E1L - Precio adicional 300 €
 Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200 €
 Kit Conexión 220 V-3PH+PE: Art. XUC128 - Precio 22 €



6 600x400	ONE
Modelos	XEBC-06EU-E1R
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	400V~ 3N
Potencia eléctrica	9,9 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	860x957x843
Peso	100 kg
PRECIO	4.650€

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEBC-06EU-E1L - Precio adicional 300 €
 Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200 €
 Kit Conexión 220 V-3PH+PE: Art. XUC129 - Precio 22 €



4 600x400	ONE
Modelos	XEBC-04EU-E1R
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	230V~ 1N - 400V~ 3N
Potencia eléctrica	7,4 kW
Potencia gas nominal máx.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	860x957x675
Peso	85 kg
PRECIO	3.700€

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEBC-04EU-E1L - Precio adicional 300 €
 Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200 €
 Kit Conexión 220 V-3PH+PE: Art. XUC129 - Precio 22 €

Portabandejas y trolley

Rack portabandejas
 Para modelo XEBC-1011-E1R
 Capacidad: 10 600x400
 Dist. entre bandejas: 80mm
 Dim.WxDxH(mm): 668x431x862
 Peso: 9Kg

Art. XWBBC-10EU **820€**

Trolley para rack
 Para modelo XWBBC-10EU
 Dim.WxDxH(mm):695x786x961
 Peso: 13Kg

Art. XWBYC-00EU **960€**

Kit enganche trolley
 Obligatorio con la compra del XWBYC-00EU
 El kit permite enganchar el trolley a los modelos: XWAEC-08EF/XWARC-00EF-H

Art. XWBYC-CKEU **108€**

Solución 6+6 sin puertas

1 armario neutro sin puertas, no.2 rack portabandejas con capacidad 6 bandejas 600x400. XWBYC-12EU sólo es compatible con la columna XEBHC-HCEU+XEBC-06EU-E*R+XEBC-06EU-E*R+XWARC-00EF-LoXEBC-06EU-E*R+XEBC-06EU-E*R+XWARC-00EF-L-Cap.:14 600x400-Dim.WxDxH(mm):768x1920x539-Peso: 50Kg
 Art. XWBYC-12EU **2.730€**

Solución 10+4 sin puertas

1 armario neutro sin puertas, no.1 rack portabandejas con capacidad 10 bandejas 600x400 y no.1 rack portabandejas con capacidad 4 bandejas 600x400. El XWBYC-14EU sólo es compatible con la columna MAXI. Link XEBHC-HCEU+XEBC-04EU-E*R+XEBC-10EU-E*R+ XWARC-00EF-F o XEBC-04EU-E*R+XEBC-10EU-E*R+XWARC-00EF-F -Cap.:14 600x400-Dim.WxDxH(mm): 768x1920x539-Peso: 50Kg
 Art. XWBYC-14EU **2.730€**

Solución 6+6 con puertas

1 armario neutro con puertas, no.2 rack portabandejas con capacidad 6 bandejas 600x400. XWBYC-12EU-D sólo es compatible con la columna MAXI.Link XEBHC-HCEU+XEBC-06EU-E*R+XEBC-06EU-E*R+XWARC-00EF-L o XEBC-06EU-E*R+XEBC-06EU-E*R+XWARC-00EF-L - Cap.:14 600x400-Dim.WxDxH(mm):768x1920x539-Peso: 75Kg
 Art. XWBYC-12EU-D **3.360€**

Solución 10+4 con puertas

1 armario neutro con puertas, no.1 rack portabandejas con capacidad 10 bandejas 600x400 y no.1 rack portabandejas con capacidad 4 bandejas 600x400. XWBYC-14EU-D sólo es compatible con la columna MAXI. Link XEBHC-HCEU+XEBC-04EU-E*R+XEBC-10EU-E*R+ XWARC-00EF-F o XEBC-04EU-E*R+XEBC-10EU-E*R+XWARC-00EF-F - Capacidad:14 600x400-Dim.WxDxH(mm):768x1920x539-Peso:75Kg
 Art. XWBYC-14EU-D **3.360€**

MEJORE SUS ELABORACIONES Y ALARGUE LA VIDA DE SU HORNO CON:
UNOX.Pure XHC003 ó PURITY C Finest 500 + KIT 1a INSTALACION XUC001 + DET&Rinse DB1015 (Pág.65)

ACCESORIOS BAKERTOP MIND.Maps™

600x400 ONE

 DeckTop Con control BakerTouch integrado Capacidad: 2 600x400 - Voltaje: 400 V- 3N Frecuencia: 50/60 Hz - Pot. eléc.: 5,7 kW Dimensiones WxDxH (mm):860x1150x400-Peso: 100Kg Art. XEBDC-02EU-D 3.100€	 DeckTop Controlado desde el panel de control digital MASTER.Touch Capacidad: 2 600x400 - Voltaje: 400V-3N Frecuencia: 50/60 Hz - Pot. eléc.: 5,7 kW Dimensiones WxDxH (mm): 860x1150x400-Peso: 100Kg Art. XEBDC-02EU-C 2.600€
 DeckTop Con control BakerTouch integrado Capacidad: 1 600x400 - Voltaje: 230 V- 1N Frecuencia: 50/60 Hz - Pot. eléc.: 2,7 kW Dimensiones WxDxH (mm):860x880x400-Peso: 62Kg Art. XEBDC-01EU-D 2.800€	 DeckTop Controlado desde el panel de control digital MASTER.Touch Capacidad: 1 600x400 - Voltaje: 230V-1N Frecuencia: 50/60 Hz - Pot. eléc.: 2,7 kW Dimensiones WxDxH (mm): 860x880x400-Peso: 62Kg Art. XEBDC-01EU-C 2.340€
 Nueva fermentadora con generador de vapor extra-rápido y gestión más precisa de la temperatura Capacidad: 12 600x400 - Voltaje: 230 V- 1N Frecuencia: 50/60 Hz - Pot. eléc.: 2,3 kW Dist. entre bandejas: 75mm - Temp. máx.: 50°C Dimensiones WxDxH (mm):860x978x798-Peso: 40Kg Art. XEBPC-12EU-B 1.820€	 Campana con condensador de vapor (Sólo eléctricos) Voltaje: 230V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz Pot. eléc.: 100W - Diám. salida humos: 121mm Cap. mín.: 310m³/h- Cap. máx.: 390m³/h Dimensiones WxDxH (mm): 860x1145x240 -Peso: 25Kg Art. XEBHC-HCEU 1.450€
 Nueva fermentadora con generador de vapor extra-rápido y gestión más precisa de la temperatura Capacidad: 8 600x400 - Voltaje: 230 V- 1N Frecuencia: 50/60 Hz - Pot. eléc.: 2,3 kW Dist. entre bandejas: 75mm - Temp. máx.: 50°C Dimensiones WxDxH (mm):860x978x658-Peso: 35Kg Art. XEBPC-08EU-B 1.720€	 Chasis con filtro de carbón activo Para modelo XEBHC-HCEU Dimensiones WxDxH (mm): 413x655x108 - Peso: 11Kg Art. XUC140 380€
 Kit primera instalación horno individual El kit incluye conexión, escape hídrico y sifón. Art. XUC001 165€	 Campana waterless (Sólo hornos eléctricos) Para modelos XEBC-10EU-EPR/ XEBC-06EU-EPR/XEBC-04EU-EPR Voltaje: 230V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz -Pot. eléc.: 125W Dimensiones WxDxH (mm): 860x1000x217-Peso: 20Kg Art. XEBHC-ACEU 1.450€
 Kit primera instalación horno individual El kit incluye desagüe, sifón y todas las conexiones necesarias para una correcta instalación. Incluye una botella (1L) de detergente DET&Rinse™ PLUS. Art. XUC001-DR 165€	 Armario neutro Capacidad: 8 800x600 - Dist. entre bandejas: 57mm Dimensiones WxDxH (mm):842x804x888 - Peso: 35Kg Art. XWAEC-08EF 900€
 Kit superposición hornos eléctricos El kit incluye partes en acero para sobreponer 2 hornos Art. XEAQC-00E2-E 340€	 Stand abierto ultra alto Recomendado para XEBC-04EU-EPR Dist. entre bandejas: 60mm - Capacidad: 7 600x400 Dimensiones WxDxH (mm): 842x804x888-Peso: 35 Kg Art. XWARC-07EF-UH 666€
 Kit superposición hornos eléctricos El kit incluye partes en acero para sobreponer dos hornos, desagüe, sifón y todas las conexiones necesarias para una correcta instalación. Incluye dos botellas (2L) de detergente DET&Rinse™ PLUS Art. XEAQC-00E2-E-DR 340€	 Stand abierto alto Recomendado para XEBC-04EU-EPR Dist. entre bandejas: 60mm - Capacidad: 7 600x400 Dimensiones WxDxH (mm): 842x713x752 - Peso: 33 Kg Art. XWARC-07EF-H 606€
 Kit depósito de detergente para FERMENTADORA Para columna MAXI.Link: HORNO + DECKTOP + FERMENTADORA HORNO+STAND INTERM. CERRADO+FERMENTADORA Art. XUC060 162€	 Kit soportes laterales para stand Para modelo XWARC-00EF-H / XWARC-00EF-UH Capacidad: 7 600x400-Dist. bandejas: 60mm-Peso: 3 Kg Art. XWALC-07EF-H 116€
 Kit superposición para columna MAXI.Link: DECKTOP + HORNO Incluye las partes y conexiones para la superposición Art. XUC061 430€	 Stand abierto intermedio Dimensiones WxDxH (mm): 842x713x462 - Peso: 9 Kg Art. XWARC-00EF-M 380€
 Kit superposición para columna MAXI.Link: FERMENTADORA + DECKTOP (1 600x400) DECKTOP (1 600x400) + DECKTOP (1 600x400) Incluye las partes y conexiones para la superposición Art. XUC062 430€	 Stand abierto bajo Dimensiones WxDxH (mm): 842x713x305 Art. XWARC-00EF-L 350€
 Kit superposición para columna MAXI.Link: DECKTOP (2 600x400) + DECKTOP (2 600x400) Incluye las partes y conexiones para la superposición Art. XUC063 430€	 Stand intermedio cerrado Obligatorio para el posicionamiento del horno en el suelo. Dimensiones WxDxH (mm): 842x713x113 - Peso: 20 Kg Art. XWARC-00EF-F 300€
 Soportes laterales para bandejas GN1/1 Compatible con: XEBC-04EU Cap.: 4 GN 1/1 - Dist. entre bandejas: 80 mm Art. XUC050 200€ Compatible con: XEBC-06EU Cap.: 6 GN 1/1 - Dist. entre bandejas: 80 mm Art. XUC051 200€ Compatible con: XEBC-10EU Cap.: 10 GN 1/1 - Dist. entre bandejas: 80 mm Art. XUC052 200€	 Kit ruedas con cadenas ajuste pared Kit completo de 4 ruedas: 2 con freno y 2 sin freno Para modelos XEBPC-12EU-B/ XEBPC-08EU-B/ XWAEC-08EF/ XWARC-00EF-F/ XWARC-00EF-L/ XWARC-00EF-M/ XWARC- 07EF-H/ XWARC-07EF-UH Art. XUC012 204€
 Kit protección térmica lateral Kit de 2 mamparas. Obligatorio si se instala el horno cerca de fuentes de calor (freidoras, parrillas...) Se puede colocar a ambos lados del horno Dimensiones WxDxH (mm): 15x72x628 - Peso: 1,3Kg Art. XUC041 100€	 Stand intermedio cerrado Dimensiones WxDxH (mm):860x817x309 - Peso: 20Kg Art. XEBIC-03EU 600€
 Kit recogida de grasas Contenedor inox. antihaderente de 20mm de alto que reduce la suciedad en la cámara de cocción. Muy recomendado con SMART.Drain y cocciones cárnicas. Art. XUC047 100€	 Kit de enfriamiento del desagüe Art. XHC005 128€ Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas Art. XUC002 24€ UNOX.Link Con sonda sous vide extra fine. Art. XEC004 330€ Kit ducha Art. XHC00 126€



BAKERLUX SHOP.Pro™

NOVEDAD



BAKERLUX SHOP.Pro™

Diseño moderno y rendimiento único

BAKERLUX SHOP.Pro™ es la gama de hornos realizada para hornear productos de pastelería y panadería congelados en grandes espacios comerciales donde el ritmo es intenso y los volúmenes son elevados. Cada error puede tener un alto coste y cada segundo es valioso.

Los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™ son la síntesis de años de búsqueda y experiencia de UNOX en los obradores que producen pan en supermercados, pequeñas tiendas y restaurantes de comida rápida. Están diseñados para garantizar el mejor rendimiento en cada situación laboral y para que su uso sea intuitivo. Aprovechan las tecnologías más recientes e inteligentes para prestar apoyo de manera concreta al trabajo que se realiza en los puntos de venta y para adaptarse a cualquier entorno, tanto en el obrador como a la vista del cliente en la propia tienda.

Las versiones de 10, 6, 4 y 3 bandejas 600x400 son un punto de referencia para producciones de grandes cantidades, las versiones de 4 y 3 bandejas 460x330 se adaptan perfectamente incluso a tiendas u obradores que no tienen mucho espacio a su disposición. Gracias a la opción de crear columnas según la exigencia específica, se adaptan a cualquier entorno de uso.

La posibilidad de elegir entre 4 diferentes versiones del panel de control multiplica las soluciones disponibles para que siempre puedas encontrar el BAKERLUX SHOP.Pro™ que mejor se adapta a tus exigencias.



Mira el video "Perfection is now"
en el canal oficial de YouTube de UNOX.

Para poder acceder a la ampliación de garantía es **indispensable** disponer de agua de calidad (consulte los valores adecuados) y utilizar **exclusivamente** los productos de limpieza de UNOX.

BAKERLUX SHOP.Pro™

Un horno que nunca te hubieras imaginado



Fácil, simple, rápido y concreto

Los BAKERLUX SHOP.Pro™ en versión GO son auténticos hornos de convección. Incansables, están diseñados para cocinar cruasanes congelados o para hornear pan precocido congelado. Son aptos para las necesidades típicas de cafeterías, bar de tapas, pequeños supermercados que no realizan cocciones delicadas o con humedad. **BAKERLUX SHOP.Pro™ GO** está concebido para que se pueda utilizar con la campana Waterless, que no requiere el suministro de agua para reducir los olores durante las operaciones de cocción y permite que el horno se pueda instalar en cualquier punto de la tienda.



Añade humedad a las cocciones, elegante y minimalista

Los BAKERLUX SHOP.Pro™ en versión LED son la primera respuesta a la necesidad de tener un horno de convección fácil de usar pero que también permita añadir la humedad durante el ciclo de cocción y tener una ventilación reducida para llevar a cabo incluso las cocciones más delicadas y críticas, como, por ejemplo, pan congelado de grandes dimensiones o pastelería congelada con base de hojaldre. La posibilidad de controlar la fermentadora desde el panel de control permite la instalación en columnas que conforman auténticas estaciones de cocción. Para los **BAKERLUX SHOP.Pro™ LED** está disponible la campana Ventless de condensación de vapor con alto poder de filtración o la campana Waterless que no requiere suministro de agua.



Un toque extra que marca la diferencia

Los BAKERLUX SHOP.Pro™ en versión TOUCH ofrecen todas las ventajas de una pantalla LCD de 2,4" que permite guardar los programas de cocción con imágenes y que se pueden programar intuitiva y rápidamente. Están disponibles tanto en la versión con apertura de puerta abatible, como en la versión MATIC con puerta de apertura lateral con apertura automática al final de la cocción. La conexión a Internet opcional te permite comprobar el uso real y programar cada uno de los hornos en cada tienda de forma remota directamente desde tu ordenador o smartphone. Los **BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH** están concebidos para que se puedan utilizar con la campana Ventless o Waterless y para que puedan controlar la fermentadora directamente desde el panel de control del horno.

MASTER



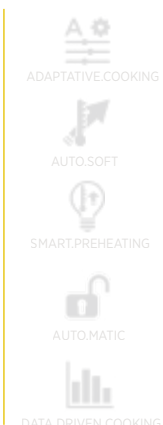
El máximo de la tecnología para un resultado siempre perfecto

El panel de control MASTER es la más completa evolución tecnológica de los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™ que resalta el rendimiento de cocciones, programas automáticos, inteligencia artificial y conexión a internet. **BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER**, con pantalla LCD de 5", dispone de programas de cocción automáticos CHEFUNOX, tecnología MULTITIME que permite cocinar hasta 10 elementos al mismo tiempo y función READY. BAKE para que, incluso los usuarios menos expertos, lo puedan utilizar de inmediato. Apertura de puerta automática inteligente AUTO.Matic de serie, informe con estadísticas de uso DDC.Stats representado directamente en la pantalla y conexión a internet optativa para el control remoto de los hornos por medio de un ordenador o de un smartphone. Campana Ventless, campana Waterless y fermentadora controlables desde el panel de control del horno.

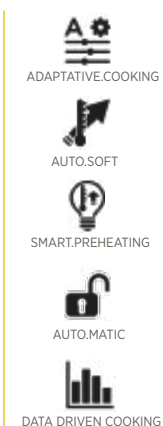
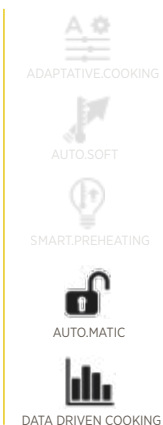
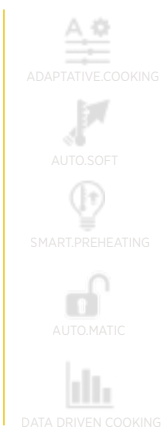
PARÁMETROS CONFIGURABLES



UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



FUNCIONES RÁPIDAS



CAMILLA & VITTORIA 600x400



CAMILLA.MATIC

10 BANDEJAS	MASTER	TOUCH
Modelos	XEFT-10EU-EMRV	XEBC-16EU-GPR
Tipo de apertura	De dcha a izda	De dcha a izda
Tipo de cierre	Eléctrico	Eléctrico
Distancia entre bandejas	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Potencia eléctrica	15,5 kW	15,5 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x811x952	800x811x952
Peso	96 kg	96 kg
PRECIO	5.450€	5.000€

Personalización soportes laterales: CAMILLA 8 bandejas 600x400 - Distancia entre las bandejas 94 mm. Precio adicional 50€
 Apertura puerta de izquierda a derecha: XEFT-10EU-EMLV - XEFT-10EU-ETLV. Precio adicional 140€



CAMILLA

10 BANDEJAS	LED	GO
Modelos	XEFT-10EU-ELRV	XEFT-10EU-EGRN
Tipo de apertura	De dcha a izda	De dcha a izda
Tipo de cierre	Manual	Manual
Distancia entre bandejas	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Potencia eléctrica	15,5 kW	15,5 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x811x952	800x811x952
Peso	96 kg	96 kg
PRECIO	4.160€	3.760€

Personalización soportes laterales: CAMILLA 8 bandejas 600x400 - Distancia entre las bandejas 94 mm. Precio adicional 50€
 Apertura puerta de izquierda a derecha: XEFT-10EU-ELLV - XEFT-10EU-EGLN. Precio adicional 140€



VITTORIA.MATIC

6 BANDEJAS	MASTER	TOUCH
Modelos	XEFT-06EU-EMRV	XEFT-06EU-ETRV
Tipo de apertura	De dcha a izda	De dcha a izda
Tipo de cierre	Eléctrico	Eléctrico
Distancia entre bandejas	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Potencia eléctrica	10,3 kW	10,3 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x811x682	800x811x682
Peso	72 kg	72 kg
PRECIO	3.950€	3.520€

Personalización soportes laterales: VITTORIA 5 bandejas 600x400 - Distancia entre las bandejas 94 mm. Precio adicional 50€
 Apertura puerta de izquierda a derecha: EFT-06EU-EMLV - XEFT-06EU-ETLV. Precio adicional 140€



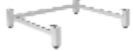
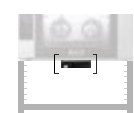
VITTORIA

6 BANDEJAS	LED	GO
Modelos	XEFT-06EU-ELRV	XEFT-06EU-EGRN
Tipo de apertura	De dcha a izda	De dcha a izda
Tipo de cierre	Manual	Manual
Distancia entre bandejas	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Potencia eléctrica	10,3 kW	10,3 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x811x682	800x811x682
Peso	72 kg	72 kg
PRECIO	2.960€	2.660€

Personalización soportes laterales: VITTORIA 5 bandejas 600x400 - Distancia entre las bandejas 94 mm. Precio adicional 50€
 Apertura puerta de izquierda a derecha: XEFT-06EU-ELLV - XEFT-06EU-EGLN. Precio adicional 140€

ACCESORIOS BAKERLUX SHOP.Pro™

CAMILLA & VICTORIA 600x400

		MASTER TOUCH LOGO						MASTER TOUCH LOGO			
	Fermentadora Capacidad: 8 460x330 Dist. entre bandejas: 70mm Voltaje 220-240V-1PH+N+PE - Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw - Temp. máx.: 50°C Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x750 Peso: 37kg										
	Art. XEKPT-08EU-C	1120€									
	Stand alto con soportes laterales Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x738 Distancia entre bandejas: 60mm Peso: 10kg										
	Art. XEKRT-08EU-H	430€									
	Stand colocación al suelo Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x150 Peso: 4kg										
	Art. XWKRT-00EF-F	170€									
	Kit patas para hornos & stand Para la colocación de los hornos. Kit completo 4 patas.										
	Art. XUC035	108€									
	Campana con condensador de vapor Voltaje: 230V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz Pot. eléc.: 0,2 kW - Diám. salida humos: 121mm Cap. mín.: 550 m³/h - Cap. máx.: 750 m³/h Dimensiones WxDxH (mm): 800x863x276										
	Art. XEKHT-HCEU	1.130€									
	Condensador de vapor Voltaje: 230V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz Peso: 7Kg										
	Art. XEKC-HCEH-M	480€									
	Kit de superposición Incluye todas las partes necesarias para la instalación de dos hornos superpuestos										
	XWKQT-00EF-E	240€									
	Kit bidón para horno/s colocados sobre mesa Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016										
	Art. XHC021	230€									
	Kit bidón para horno/s colocados sobre una fermentadora Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016										
	Art. XHC024	200€									
	Kit timbre Permite aumentar la intensidad del sonido producido por el horno para indicar la finalización de la cocción										
	Art. XEC015	70€									
	UNOX.Pure Sistema de filtración										
	Art. XHC003	275€									
	Fermentadora Capacidad: 10 600x400 Dist. entre bandejas: 70mm Voltaje 220-240V-1PH+N+PE - Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw - Temp. máx.: 50°C Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x886 Peso: 42kg										
	Art. XEKPT-10EU-C	1220€									
	Stand alto con soportes laterales Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x559 Distancia entre bandejas: 60mm Peso: 7kg										
	Art. XEKRT-06EU-M	410€									
	Kit ruedas con cadenas ajuste pared Para modelos: XEKPT-08EU-C XEKPT-10EU-C XEKRT-00/06/08/EU/EF-F/H/M Kit completo de 4 ruedas: 2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno.										
	Art. XUC012	204€									
	Kit patas para fermentadora Para la colocación de la fermentadora. Kit completo 4 patas regulables.										
	Art. XUC045	108€									
	Campana waterless Frecuencia: 50/60 Hz - Pot. eléc.: 0,08 kW Dimensiones WxDxH (mm): 800x863x205										
	Art. XEKHT-ACEU	1.070€									
	Kit de superposición Incluye todas las partes necesarias para la superposición de cualquier horno a un modelo XEFT-04EU-EM*V/ET*V/EL*V/EGDN ROSSELLA										
	Art. XWKQT-04EF-E	240€									
	Kit bidón para horno/s colocados sobre stand Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016										
	Art. XHC023	150€									
	Kit bomba En caso de solución MAXI.Link es necesario un kit art. XHC016 para cada horno y/o cada fermentadora instalados en la columna										
	Art. XHC016	110€									
	UNOX.Pure Cartucho sistema de filtración										
	Art. XHC010	115€									
											
CONEXIÓN A INTERNET Prueba evidente de la fiabilidad y calidad de los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™. Puedes extender la garantía* para los repuestos hasta 4 años o 10.000 horas de funcionamiento y para la mano de obra hasta 2 años o 10.000 horas de funcionamiento. Activar la garantía LONG. Life4 es muy simple. Solo hace falta conectar tu nuevo horno BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER y TOUCH via Ethernet (LAN) o Wi-Fi gracias a los accesorios correspondientes.											
KIT LAN: Art. XEC011		330€									
KIT LAN: Art. XEC012		430€									

Para poder acceder a la ampliación de garantía es **indispensable** disponer de agua de calidad (consulte los valores adecuados) y utilizar **exclusivamente** los productos de limpieza de UNOX.

ROSSELLA & ELENA 600x400



ROSSELLA.MATIC

4 BANDEJAS	MASTER TOUCH	
Modelos	XEFT-04EU-EMRV	XEFT-04EU-ETRV
Tipo de apertura	De dcha a izda	De dcha a izda
Tipo de cierre	Eléctrico	Eléctrico
Distancia entre bandejas	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Potencia eléctrica	6,9 KW	6,9 KW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x811x502	800x811x502
Peso	57 kg	57 kg
PRECIO	2.800€	2.540€

Personalización soportes laterales: ROSSELLA 3 bandejas 600x400 - Distancia entre las bandejas 100 mm. Precio adicional 50€
 Apertura puerta de izquierda a derecha: XEFT-04EU-EMLV - XEFT-04EU-ETLV Precio adicional 140€



ROSSELLA

4 BANDEJAS	TOUCH	LED	GO
Modelos	XEFT-04EU-ETDV	XEFT-04EU-ELDV	XEFT-04EU-EGDN
Tipo de apertura	De arriba a abajo	De arriba a abajo	De arriba a abajo
Tipo de cierre	Manual	Manual	Manual
Distancia entre bandejas	75 mm	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Potencia eléctrica	6,9 KW	6,9 KW	6,9 KW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x500	800x811x500
Peso	57 kg	57 kg	57 kg
PRECIO	2.110€	1.960€	1.750€

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEFT-03EU-EMLV - XEFT-03EU-ETLV Precio adicional 140€



ELENA.MATIC

3 BANDEJAS	MASTER TOUCH	
Modelos	XEFT-03EU-EMRV	XEFT-03EU-ETRV
Tipo de apertura	De dcha a izda	De dcha a izda
Tipo de cierre	Eléctrico	Eléctrico
Distancia entre bandejas	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V- 1N	230 V- 1N
Potencia eléctrica	3,45 KW	3,45 KW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x811x427	800x811x427
Peso	46 kg	46 kg
PRECIO	2.230€	2.020€

Personalización soportes laterales: ROSSELLA 3 bandejas 600x400 - Distancia entre las bandejas 100 mm. Precio adicional 50€



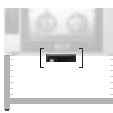
ELENA

3 BANDEJAS	TOUCH	LED	GO
Modelos	XEFT-03EU-ETDV	XEFT-03EU-ELDV	XEFT-03EU-EGDN
Tipo de apertura	De arriba a abajo	De arriba a abajo	De arriba a abajo
Tipo de cierre	Manual	Manual	Manual
Distancia entre bandejas	75 mm	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V- 1N	230 V- 1N	230 V- 1N
Potencia eléctrica	3,45 KW	3,45 KW	3,45 KW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x811x425	800x811x425	800x811x425
Peso	46 kg	46 kg	46 kg
PRECIO	1.650€	1.530€	1.420€

MEJORE SUS ELABORACIONES Y ALARGUE LA VIDA DE SU HORNO CON:
 UNOX. Pure XHC003 / El nuevo +DET&Rinse PLUS DB1015 + KIT 1ª INSTALACIÓN XUC001 + BRITA

ACCESORIOS BAKERLUX SHOP.Pro™

ROSSELLA & ELENA 600x400

		MASTER TOUCH GO				MASTER TOUCH GO	
	Fermentadora Capacidad: 8 600x400 Dist. entre bandejas: 70mm Voltaje 220-240V-1PH+N+PE - Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw - Temp. máx.: 50°C Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x750 Peso: 37kg	■ ■ ■ x			Fermentadora Capacidad: 10 600x400 Dist. entre bandejas: 70mm Voltaje 220-240V-1PH+N+PE - Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw - Temp. máx.: 50°C Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x886 Peso: 42kg	■ ■ ■ x	
Art. XEKPT-08EU-C	1120€			Art. XEKPT-10EU-C	1220€		
	Stand alto con soportes laterales Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x738 Distancia entre bandejas: 60mm Peso: 10kg	■ ■ ■ ■			Stand alto con soportes laterales Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x559 Distancia entre bandejas: 60mm Peso: 7kg	■ ■ ■ ■	
Art. XEKRT-08EU-H	430€			Art. XEKRT-06EU-M	410€		
	Stand colocación al suelo Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x150 Peso: 4kg	■ ■ ■ ■			Kit ruedas con cadenas ajuste pared Para modelos: XEKPT-08EU-C XEKPT-10EU-C XEKRT-/00/06/08/EU/EF-F/H/M Kit completo de 4 ruedas: 2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno.	■ ■ ■ ■	
Art. XWKRT-00EF-F	170€			Art. XUC012	204€		
	Kit patas para hornos & stand Para la colocación de los hornos. Kit completo 4 patas.	■ ■ ■ ■			Kit patas para fermentadora Para la colocación de la fermentadora. Kit completo 4 patas regulables.	■ ■ ■ x	
Art. XUC035	108€			Art. XUC045	108€		
	Campana con condensador de vapor Voltaje: 230V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz Pot. eléc.: 0,2 kW - Diám. salida humos: 121mm Cap. mín.: 550 m³/h - Cap. máx.: 750 m³/h Dimensiones WxDxH (mm): 800x863x276	■ ■ ■ x			Campana waterless Frecuencia: 50/60 Hz - Pot. eléc.: 0,08 kW Dimensiones WxDxH (mm): 800x863x205	■ ■ ■ ■	
Art. XEKHT-HCEU	1.130€			Art. XEKHT-ACEU	1.070€		
	Condensador de vapor Voltaje: 230V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz Peso: 7Kg	■ ■ ■ ■			Kit de superposición Incluye todas las partes necesarias para la superposición de cualquier horno a un modelo XEFT-04EU-EM*V/ET*V/EL*V/EGDN ROSSELLA	■ ■ ■ ■	
Art. XEKC-HCEH-M	480€			Art. XWKQT-04EF-E	240€		
	Kit de superposición Incluye todas las partes necesarias para la instalación de dos hornos superpuestos	■ ■ ■ ■			Kit bidón para horno/s colocados sobre stand Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016	■ ■ ■ x	
XWKQT-00EF-E	240€			Art. XHC023	150€		
	Kit bidón para horno/s colocados sobre mesa Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016	■ ■ ■ x			Kit bomba En caso de solución MAXI.Link es necesario un kit art. XHC016 para cada horno y/o cada fermentadora instalados en la columna	■ ■ ■ x	
Art. XHC021	230€			Art. XHC016	110€		
	Kit bidón para horno/s colocados sobre una fermentadora Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016	■ ■ ■ x			UNOX.Pure Cartucho sistema de filtración	■ ■ ■ x	
Art. XHC024	200€			Art. XHC010	115€		
	Kit timbre Permite aumentar la intensidad del sonido producido por el horno para indicar la finalización de la cocción	■ ■ ■ ■			CONEXIÓN A INTERNET Prueba evidente de la fiabilidad y calidad de los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™. Puedes extender la garantía* para los repuestos hasta 4 años o 10.000 horas de funcionamiento y para la mano de obra hasta 2 años o 10.000 horas de funcionamiento. Activar la garantía LONG. Life4 es muy simple. Solo hace falta conectar tu nuevo horno BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER y TOUCH via Ethernet (LAN) o Wi-Fi gracias a los accesorios correspondientes.		
Art. XEC015	70€			KIT LAN: Art. XEC011	330€	■ ■ ■ x	
	UNOX.Pure Sistema de filtración	■ ■ ■ x		KIT LAN: Art. XEC012	430€	■ ■ ■ x	
Art. XHC003	275€						

Para poder acceder a la ampliación de garantía es **indispensable** disponer de agua de calidad (consulte los valores adecuados) y utilizar **exclusivamente** los productos de limpieza de UNOX.

ARIANNA & STEFANIA 460x330



ARIANNA.MATIC

4 BANDEJAS	MASTER TOUCH	
Modelos	XEFT-04HS-EMRV	XEFT-04HS-ETRV
Tipo de apertura	De dcha a izda	De dcha a izda
Tipo de cierre	Eléctrico	Eléctrico
Distancia entre bandejas	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V- 1N	230 V- 1N
Potencia eléctrica	3,45 KW	3,45 KW
Dimensiones WxDxH (mm)	600x669x502	600x669x502
Peso	39 kg	39 kg
PRECIO	1.890€	1.660€

4 bandejas TG 305 incluyendo. Personalización soportes laterales: ARIANNA 3 bandejas 460x330 -Distancia entre las bandejas 100 mm. Precio adicional 50€
Apertura puerta de izquierda a derecha: XEFT-04HS-EMLV - XEFT-04HS-ETLV. Precio adicional 140€



ARIANNA

4 BANDEJAS	TOUCH	LED	GO
Modelos	XEFT-04HS-ETDV	XEFT-04HS-ELDV	XEFT-04HS-EGDN
Tipo de apertura	De arriba a abajo	De arriba a abajo	De arriba a abajo
Tipo de cierre	Manual	Manual	Manual
Distancia entre bandejas	75 mm	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V- 1N	230 V- 1N	230 V- 1N
Potencia eléctrica	3,45 KW	3,45 KW	3,45 KW
Dimensiones WxDxH (mm)	600x669x500	600x669x500	600x669x500
Peso	39 kg	39 kg	39 kg
PRECIO	1.350€	1.190€	1.030€

4 bandejas TG 305 incluyendo. Personalización soportes laterales: ARIANNA 3 bandejas 460x330 -Distancia entre las bandejas 100 mm. Precio adicional 50€



STEFANIA.MATIC

3 BANDEJAS	MASTER TOUCH	
Modelos	XEFT-03HS-EMRV	XEFT-03HS-ETRV
Tipo de apertura	De dcha a izda	De dcha a izda
Tipo de cierre	Eléctrico	Eléctrico
Distancia entre bandejas	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V- 1N	230 V- 1N
Potencia eléctrica	2,95 KW	2,95 KW
Dimensiones WxDxH (mm)	600x669x427	600x669x427
Peso	36 kg	36 kg
PRECIO	1.680€	1.460€

3 bandejas TG 305 incluyendo: ROSSELLA 3 bandejas 600x400 - Distancia entre las bandejas 100 mm. Precio adicional 50€
Apertura puerta de izquierda a derecha: XEFT-03HS-EMLV - XEFT-03HS-ETLV. Precio adicional 140€



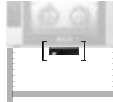
STEFANIA

3 BANDEJAS	TOUCH	LED	GO
Modelos	XEFT-03HS-ETDV	XEFT-03HS-ELDV	XEFT-03HS-EGDN
Tipo de apertura	De arriba a abajo	De arriba a abajo	De arriba a abajo
Tipo de cierre	Manual	Manual	Manual
Distancia entre bandejas	75 mm	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V- 1N	230 V- 1N	230 V- 1N
Potencia eléctrica	2,95 KW	2,95 KW	2,95 KW
Dimensiones WxDxH (mm)	600x669x425	600x669x425	600x669x425
Peso	36 kg	36 kg	36 kg
PRECIO	1.220€	1.080€	970€

MEJORE SUS ELABORACIONES Y ALARGUE LA VIDA DE SU HORNO CON:
UNOX. Pure XHC003 / El nuevo +DET&Rinse PLUS DB1015 + KIT 1ª INSTALACIÓN XUC001 + BRITA

ACCESORIOS BAKERLUX SHOP.Pro™

ARIANNA & STEFANIA 460x330

		MASTER TOUCH				MASTER TOUCH	
	Fermentadora Capacidad: 8 460x330 Dist. entre bandejas: 70mm Voltaje 220-240V-1PH+N+PE - Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw - Temp. máx.: 50°C Dimensiones WxDxH (mm): 600x711x750 Peso: 22kg	■ ■ ■ x			Stand intermedio con soportes laterales Distancia entre bandejas: 60mm Dimensiones WxDxH (mm): 594x546x559 Peso: 6kg	■ ■ ■ ■	
	Art. XEKP-08HS-C 890€				Art. XWKRT-06HS-M 380€		
	Stand alto con soportes laterales Dimensiones WxDxH (mm): 594x546x738 Distancia entre bandejas: 60mm Peso: 9kg	■ ■ ■ ■			Kit ruedas con cadenas ajuste pared Para modelo: XWKRT-06/08/HS-F/H/M XEKP-08 EU-C XEKP-10EU-C Kit completo de 4 ruedas: 2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno	■ ■ ■ ■	
	Art. XWKRT-08HS-H 400€				Art. XUC012 204€		
	Stand colocación al suelo Dimensiones WxDxH (mm): 594x546x150 Peso: 3kg	■ ■ ■ ■			Kit patas para fermentadora Para la colocación de la fermentadora. Kit completo 4 patas regulables.	■ ■ ■ x	
	Art. XWKRT-00HS-F 150€				Art. XUC045 108€		
	Kit patas para hornos & stand Para la colocación de los hornos. Kit completo 4 patas.	■ ■ ■ ■			Campana waterless Para la colocación de los hornos. Kit completo 4 patas.	■ ■ ■ ■	
	Art. XUC025 108€				Art. XEHT-ACHS 940€		
	Campana con condensador de vapor (Se requiere conexión de agua) Voltaje: 230V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz Pot. eléc.: 0,2 kW - Diám. salida humos: 121mm Cap. mín.: 550 m³/h - Cap. máx.: 750 m³/h Dimensiones WxDxH (mm): 600x731x276	■ ■ ■ x			Kit bidón para horno/s colocados sobre stand Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016	■ ■ ■ x	
	Art. XEHT-HCHS 1.000€				Art. XHC022 140€		
	Condensador de vapor Voltaje: 230V-1N Frecuencia: 50/60 Hz	■ ■ ■ ■			Kit bomba En caso de solución MAXI.Link es necesario un kit art. XHC016 para cada horno y/o cada fermentadora instalados en la columna	■ ■ ■ x	
	Art. XEHC-HCEH-M 480€				Art. XHC016 110€		
	Kit de superposición Incluye todas las partes necesarias para la instalación de dos hornos superpuestos	■ ■ ■ ■			Bakery.Pure Cartucho sistema de filtración	■ ■ ■ x	
	Art. XWKQT-00HS-E 220€				Art. XHC011 55€		
	Kit bidón para horno/s colocados sobre mesa Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016	■ ■ ■ x		CONEXIÓN A INTERNET Prueba evidente de la fiabilidad y calidad de los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™. Puedes extender la garantía* para los repuestos hasta 4 años o 10.000 horas de funcionamiento y para la mano de obra hasta 2 años o 10.000 horas de funcionamiento. Activar la garantía LONG Life4 es muy simple. Solo hace falta conectar tu nuevo horno BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER y TOUCH via Ethernet (LAN) o Wi-Fi gracias a los accesorios correspondientes.			
	Art. XHC020 200€						
	Kit bidón para horno/s colocados sobre una fermentadora Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016	■ ■ ■ x			KIT LAN: Art. XEC011 330€ ■ ■ ■ x		
	Art. XHC024 200€				KIT LAN: Art. XEC012 430€ ■ ■ ■ x		
	Kit timbre Permite aumentar la intensidad del sonido producido por el horno para indicar la finalización de la cocción	■ ■ ■ ■		LONG Life4!			
	Art. XEC015 70€						
	Bakery.Pure Sistema de filtración	■ ■ ■ x					
	Art. XHC010 110€						

Para poder acceder a la ampliación de garantía es **indispensable** disponer de agua de calidad (consulte los valores adecuados) y utilizar **exclusivamente** los productos de limpieza de UNOX.

Eficiente, práctico, simple y esencial

Los hornos combinados **BAKERLUX™** son diseñados para los profesionales de todo el mundo que necesitan un horno muy productivo sin necesidad de tener características innecesarias.

La perfecta combinación entre capacidad máxima y eficiencia en menos de un metro cuadrado.

BAKERLUX™ 16,10 y 6 bandejas

Uniformidad de horneado. Conseguida.

Desarrollado por UNOX para optimizar los resultados de los procesos de horneado mas comunes y simples. Los hornos **BAKERLUX™** combinan efectividad y eficiencia ya que cada detalle ha sido estudiado para garantizar la máxima uniformidad de cocción en cualquiera de las situaciones de carga.

Su sencillez está diseñada para darte todo lo que buscas en un horno profesional, sin ningún extra innecesario. La versión **DYNAMIC** con control digital es la opción perfecta para el horneado de pan y bollería congelada en supermercados y tiendas de conveniencia. La versión **MANUAL** con control analógico ofrece la combinación perfecta de rendimiento y simplicidad.

600x400 *Manual*



16 600x400

Modelos

Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	400V- 3N
Potencia eléctrica	29,7 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	882x1043x1866

Peso

185 Kg

PRECIO

8.800€



CARRO PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE, INCLUIDO



10 600x400

Modelos

Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaje	400V- 3N	230V- 1N
Potencia eléctrica	15,8 kW	2,2 kW
Potencia gas nominal máx.	-	G20, G30: 29kW / G25: 17kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x882x1250	860x882x1464
Peso	112 Kg	134 Kg

PRECIO

4.200€

5.300€



Personalización soportes laterales: La distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200€



6 600x400

Modelos

Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaje	400V- 3N	230V- 1N
Potencia eléctrica	10,5 kW	0,7 kW
Potencia gas nominal máx.	-	G20, G30: 17,5kW / G25: 14,6kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x882x930	860x882x1144
Peso	80 Kg	108 Kg

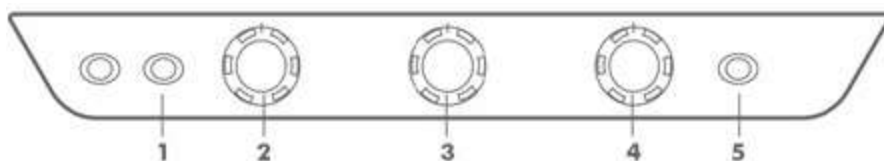
PRECIO

2.900€

3.850€



Personalización soportes laterales: La distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200€



PANEL DE CONTROL

- 1 LED funcionamiento termostato temperatura
- 2 Mando configuración tiempo de cocción
- 3 Mando temperatura de cocción
- 4 Mando entrada de humedad en cámara de cocción
- 5 Botón activación velocidad disminuida

APARATOS COMPLEMENTARIOS & ACCESORIOS BAKERLUX™

600x400



Cámara de Fermentación con control manual

Voltaje: 230 V~ 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia eléctrica: 2,4 kW - Temperatura máx.: 70 °C
Dimensiones WxDxH(mm): 866x950x1879-Peso: 100Kg

Art. XL 1003

3.250€



Armario neutro

Para modelos XV893/XV593/XV813G/XV513G
Capacidad: 7GN 1/1
Dimensiones WxDxH (mm): 860x772x676 - Peso: 25Kg

Art. XR260

1.520€



Carro portabandejas

Para modelo XB 1083/ XL 1003
Capacidad: : 16 600x400
Distancia entre bandejas: 80mm
Dimensiones WxDxH (mm): 730x555x1790
Peso:25Kg

Art. XCB 1001

1.400€

Personalización del carro

La capacidad y la distancia entre las bandejas se pueden realizar a petición específica. Cantidad mínima: 2 carros - Precio adicional para carro: 100€



Stand abierto alto

Para modelos XV893/XV593/XV813G/XV513G
Dimensiones WxDxH (mm): 842x655x692 - Peso: 11 Kg

Art. XR168

410€



Kit soportes laterales para stand

Para modelo XR168
Capacidad: 7GN 1/1
Distancia: 60mm - Peso: 3 Kg

Art. XR727

116€



Cámara de Fermentación con control manual

Capacidad: 12 600x400
Distancia: 75 mm
Voltaje: 230 V~ 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia eléctrica: 2,4 kW - Temperatura máx.: 70°C
Dimensiones WxDxH (mm): 862x890x805-Peso: 38Kg

Art. XL 413

1.650€



Kit primera instalación horno individual
El kit incluye conexión, escape hídrico y sifón.

Art. XUC001

174€



Kit ruedas con cadenas ajuste pared

Para modelos XR260/XR168
Kit completo de 4 ruedas: 2 ruedas con freno y 2 ruedas sin freno.

Art. XUC010

220€



Kit ducha

El kit incluye el Kit Ducha y una botella de SPRAY&Rinse (750ml.)

Art. XC208-SR

126€



SPRAY&Rinse

Detergente spray para hornos CHEFLUX™.
1 caja contiene 12 botellas de 750 ml.

Art. DB1044

80€

LINEMICRO™ — LINEMISS™



LINEMICRO™

La excelencia está servida

En la restauración profesional no hay espacio para los errores. Unox lo sabe y ofrece hornos y servicios profesionales para alcanzar los desafíos más ambiciosos. Es una excelencia que se reconoce al instante. Hecha con los mismos ingredientes que exigen tus clientes: calidad sin compromisos, elecciones innovadoras y atrevidas, eficiencia y fiabilidad comprobada y medible. Para Unox, eso es inventive simplification.

LINEMISS™

Perfección de horneado, cuando quieras

LINEMISS™ es la solución ideal para panaderías y pastelerías para conseguir los mismos excelentes resultados que conseguirías con un horno más grande, pero en un tamaño compacto. Sencillez y perfección son las ideas claves de esta gama de hornos. Su alta calidad y su diseño esencial le permiten ser original y adecuado para todas las necesidades de cocción. Posibilidad de seleccionar entre cuatro configuraciones del panel del control para satisfacer tus necesidades.



LINEMICRO™ XF 043 Domenica



LINEMISS™ XFT 197 Rosella (puerta lateral)

HORNOS ELÉCTRICOS LINEMICRO™

600x400



600x400

Modelos	XF 043 Domenica	XF 033 Domenica
Capacidad	4 600x400	3 600x400
Distancia entre bandejas	75 mm	90 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230V-1N/400V-3N	230 V- 1N
Potencia eléctrica	5,3/ 3,2 kW	3,2 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x706x472	800x706x472
Peso	44 Kg	44 Kg
PRECIO	1.100€	1.100€

HORNOS ELÉCTRICOS LINEMICRO™

460x330



4 460x330

Modelos	XF 023 Anna
Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230V-1N
Potencia eléctrica	3 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	600x587x472
Peso	22 Kg
PRECIO	620€



3 460x330

Modelos	XF 013 Lisa
Distancia entre bandejas	70 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230V-1N
Potencia eléctrica	2,7 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	600x587x402
Peso	20 Kg
PRECIO	580€

HORNOS ELÉCTRICOS LINEMICRO™

342x242



3 342x242

Modelos	XF 003 Roberta
Distancia entre bandejas	70 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230V-1N
Potencia eléctrica	2,7 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	480x523x402
Peso	16 Kg
PRECIO	536€



HORNOS ELÉCTRICO LINEMISS™

600x400



3 600x400	Elena
Modelos	XFT 183 (Manual H.)
Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230V-1N
Potencia eléctrica	3,3 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x774x429
Peso	40 Kg
Humedad	Sí
PRECIO	1.164€



4 600x400	Rosella
Modelos	XFT 190 (Manual H.)
Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230V-1N / 400V-3N
Potencia eléctrica	6,5 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x774x509
Peso	49 Kg
Humedad	Sí
PRECIO	1.464€



4 600x400	Rosella (puerta lateral)
Modelos	XFT 197 (Manual Matic)
Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230V-1N / 400V-3N
Potencia eléctrica	6,5 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x774x509
Peso	49 Kg
Humedad	Sí
PRECIO	1.564€

HORNOS ELÉCTRICO LINEMISS™

460x330

4 460x330	Arianna
Modelos	XFT 133 (Manual H.)
Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230V-1N
Potencia eléctrica	3 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	600x655x509
Peso	31 Kg
Humedad	Sí
PRECIO	832€

3 460x330	Stefania
Modelos	XFT 113 (Manual H.)
Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230V-1N
Potencia eléctrica	3 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	600x655x429
Peso	25 Kg
Humedad	Sí
PRECIO	782€

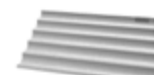
ACCESORIOS LINEMISS TOP & LINEMISS™

600x400

 Cámara de Fermentación (Comandada electrónicamente sólo por los hornos Top, Dynamic y Matic) Para modelos XFT200/XFT199/XFT195/XFT188/XFT185 Capacidad: 8 600x400 - Dist. entre bandejas: 70mm Voltaje: 230V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz Pot. eléc.: 200 kW - Temp. máx.: 50°C Dimensiones WxDxH (mm): 800x713x757 - Peso: 37 Kg Art. XLT 195 1.080€	 Cámara de Fermentación Capacidad: 8 600x400 - Dist. entre bandejas: 70mm Voltaje: 230V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2 kW - Temp. máx.: 70°C Dimensiones WxDxH (mm): 800x713x757 - Peso: 37 Kg Art. XLT 193 1.080€
 Campana con condensador de vapor (Comandada electrónicamente sólo por los hornos Top, Dynamic y Matic) Para modelos XFT200 / XFT199 XFT195 / XFT188 / XFT185 Voltaje: 230V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz Pot. eléc.: 200W - Diám. salida humos: 121mm Cap. mín.: 550m³/h - Cap. máx.: 750m³/h Dimensiones WxDxH (mm): 750x956x240 Art. XC 595 990€	 Cámara de Fermentación Voltaje: 230V-1N-Frecuencia: 50/60 Hz- Pot. eléc.: 8kW Dimensiones WxDxH (mm): 340x235x170- Peso: 7 Kg Art. XC 114 376€
 Kit completo de instalación para hornos apilados Para modelos XFT199/ XFT197/ XFT195/ XFT190/ XFT193/ XFT188/ XFT185/ XFT180/ XFT183 Art. XC 646 174€	 Stand abierto alto Capacidad: 8 600x400 - Dist. entre bandejas: 70 mm Dimensiones WxDxH (mm): 798x599x782- Peso: 13 Kg Art. XR 190 408€
 Kit completo de instalación para hornos apilados Para modelo XFT 200 Art. XC 648 174€	 Kit ruedas con cadenas ajuste pared Para modelo XLT195/ XLT193/ XR190 Kit completo de 4 ruedas: 2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno Art. XR 623 150€
 Kit completo de instalación para hornos apilados Para columna LineMissTop con tecnología MAXI.Link XFT200+XFT200+XFT200+XC761+XR975 Art. XC 761 345€	 Kit patas 150 mm Para colocación en el suelo. Kit 4 patas regulables. Art. XR 608 108€
 Stand abierto bajo con porta bidones Para columna LineMissTop con tecnología MAXI.Link XFT200+XFT200 Dimensiones WxDxH (mm): 1007x599x278 -Peso: 9Kg Art. XR 975 280€	 Kit para conectar más aparatos complementarios a la red hídrica Para modelos XFT200 / XFT199/ XFT197 / XFT195 / XFT193 / XFT188 / XFT185 / XFT183 Dimensiones: 3 m Art. XC 615 38€
 Kit primera instalación horno individual El kit incluye conexión escape hídrico y sifón. Para modelo XFT200 Art. XC 699 160€	 Kit para bandejas 660x460 Para modelos de 600x400 a 660x460 XFT199 / XFT197 / XFT195 / XFT190 / XFT193 Art. XC 675 84€
 Kit bomba Para modelos XFT199/XFT197/XFT195/XFT193/XFT188 XFT185/XFT183 (Permite al horno utilizar agua desde un recipiente XC 655 en ausencia de red hídrica). Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz Potencia eléctrica: 16 W Art. XC 665 106€	 Kit para adaptación soportes laterales Para modelos de 600x400 a 660x460 XFT199 / XFT197 / XFT195 / XFT190 / XFT193 / XFT188 XFT185 / XFT180 / XFT183 Art. XC 630 33€
 Recipiente agua para hornos con bomba Para modelos XFT199 / XFT197 / XFT195 / XFT193 / XFT188 / XFT185 / XFT183 Art. XC 655 86€	 Kit reducción flujo de aire Para modelos XFT199 / XFT197 / XFT195 / XFT190 / XFT193 / XFT188 / XFT185 / XFT180 / XFT183 1 disco para cada turbina. El kit contiene un disco. Art. XC 606 22€
 UNOX.Pure El sistema de filtración XC215 mejora la calidad del agua reduciendo de manera significativa la dureza de los carbonatos evitando los restos calcáreos en el interior del horno. Compatible con: XFT200 / XFT199 XFT197 / XFT195 / XFT193 / XFT188 / XFT185 / XFT183 Al instalar el XHC003 combinado con LINEMISSTM es necesario el Kit de reducción JG 8-10 mm KEL1055A Art. XEC003 270€	 Kit buzzer Para modelos XFT200 / XFT199 / XFT195 / XFT190 / XFT188 / XFT185 / XFT180 Permite aumentar la intensidad del sonido producido por el horno para indicar la finalización de la cocción Art. XC 706 60€
 UNOX.Pure Cartucho sistema de filtración Art. XEC004 170€	 UNOX.Link Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0 Para modelos XFT200 / XFT199 / XFT195 / XFT190 / XFT188 / XFT185 / XFT180 Art. XC 231 170€
 UNOX.Pure Para modelo XFT200 - 5L x 2 Caja de 2 botellas de 5 L UN 1814, 8, III - ADR LIMITED QUANTITY 1 caja (Precio por caja) Art. DB 1016 63€	 UNOX.Link con lector Cook.Code Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet y no. 1 lector Cook.Code con soporte para fijarlo al lado del horno. Para modelos XFT200 / XFT199 / XFT195 / XFT190 XFT188 / XFT185 / XFT180 Art. XC 232 440€

BAKING ESSENTIALS

600x400

	Bake Bandeja aluminio perforada para productos de pastelería y panificación - 600x400x15 mm Se pueden ordenar sólo paquetes de 2 piezas	Art. TG 410	27€
	Black.Bake Bandeja aluminio perforada antiadherente para productos de pastelería y panificación - 600x400x15 mm Se pueden ordenar sólo paquetes de 2 piezas	Art. TG 430	37€
	FAKIRO™ Plancha aluminio lisa-rayada para pizza y focaccia 600x400 mm	Art. TG 440	120€
	Baguette Parrilla cromada 5 canales para baguettes precocidas 600x400 mm	Art. GRP 410	26€
	Black.Baguette Bandeja aluminio perforada antiadherente 5 canales para baguettes frescas - 600x400 mm	Art. TG 435	54€
	Baguette Parrilla cromada 5 canales para baguettes precocidas 600x400 mm	Art. GRP 445	42€

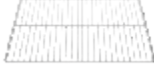
COOKING ESSENTIALS

600x400

	Pollo Parrilla INOX para cocer 10 pollos a la parrilla 600x400 mm	Art. GRP 430	142€
	Pollo.Grill Parrilla INOX para cocer 4 pollos a la diablo 600x400 mm	Art. GRP 425	104€

BANDEJAS Y PARRILLAS

600x400

	Bandeja aluminio 600x400x15 mm Se pueden ordenar sólo paquetes de 2 piezas	Art. TG 405	23€
	Bandeja INOX 600x400x20 mm Se pueden ordenar sólo paquetes de 2 piezas	Art. TG 450	66€
	Bandeja de aluminio antiadherente 600x400 mm	Art. TG 460	35€
	Parrilla lisa cromada 600x400 mm	Art. GRP 405	18€

BAKING ESSENTIALS

460x330

	Bake Bandeja aluminio perforada para productos de pastelería y panificación - 460x330x15 mm Se pueden ordenar sólo paquetes de 2 piezas	Art. TG 310	17€
	Black.Bake Bandeja aluminio perforada antiadherente para productos de pastelería y panificación - 460x330x15 mm	Art. TG 330	26€
	FAKIRO™ Plancha aluminio lisa-rayada para pizza y focaccia	Art. TG 335	70€
	Baguette Parrilla cromada 4 canales para baguette precocida 470x330 mm	Art. GRP 310	22€
	No.Fry Parrilla INOX para patatas fritas - 460x330	Art. GRP 350	54€

BANDEJAS Y PARRILLAS

460x330

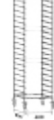
	Bandeja aluminio lisa 460x330x15mm Se pueden ordenar sólo paquetes de 2 piezas	Art. TG 305	13€
	Bandeja esmaltada 460x330x20 mm	Art. TG 350	34€
	Parrilla lisa cromada 460x330mm - Excepto hornos LineMissTop 460x330	Art. TG 305	14€
	Parrilla lisa cromada 460x330 mm - Sólo para LineMissTop 460x330	Art. GRP 320	14€

BANDEJAS Y PARRILLAS

342x242

	Bandeja aluminio lisa 342x242 mm	Art. TG 205	12€
	Parrilla lisa cromada 342x242 mm	Art. GRP 205	12€

ACCESORIOS PARA BANDEJAS

	Carro portabandejas Capacidad: 18 400x600 - Dist. entre bandejas: 80 mm Dimensiones WxDxH(mm): 526x695x1700 - Peso: 15Kg	Art. XTBO003	820€
	Carro portabandejas Capacidad: 18 600x400 - Dist. entre bandejas: 80 mm Dimensiones WxDxH(mm): 726x495x1701 - Peso: 15Kg	Art. XTBO005	820€

Tratamiento de Agua UNOX.Pure



UNOX.Pure-RO

El sistema UNOX.Pure-RO XHC002 emplea la tecnología de filtración del agua a osmosis inversa protegiendo la cámara de cocción de cualquier forma de corrosión y sedimento calcáreo.

El sistema UNOX.Pure-RO filtra las partículas sólidas y eventuales iones metálicos como plomo y cobre. Está equipado con una bomba que permite compensar la falta de presión en la red hídrica.

Voltaje: 230 V~ 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz

Pot. eléc.: 230 W

Dimensiones WxDxH (mm): 230x540x445- Peso: 16Kg

Art. XHC002

1.265€



Cartucho UNOX.Pure-RO

Art. XHC006

230€



UNOX.Pure

El sistema de filtración XHC003 mejora la calidad del agua reduciendo de manera significativa la dureza de los carbonatos evitando los restos calcáreos en el interior del horno. El control MASTER.Touch de los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ monitoriza también la cantidad de agua filtrada por el sistema UNOX.Pure y señala cuando hay que cambiar los filtros optimizando su utilización. Al instalar el XHC003 combinado con CHEFLUXTM es necesario el Kit de reducción JG 8-10 mm KEL1055A

Art. XHC003

275€



Cartucho UNOX.Pure

Art. XHC004

190€

Agentes de limpieza



DET&Rinse™

Para hornos CHEFTOP SSE
UN 1814, 8, III - ADR LIMITED QUANTITY
5Lx 2 Caja de 2 botellas de 5L

Art. DB 1016

63€



DET&Rinse™ PLUS

Agente detergente extrafuerte y abrillantador para hornos CHEFTOP MIND.Maps™. Doble concentrado: 10L de
DET&Rinse™ PLUS = 10L de detergente tradicional para hornos UN 1814, 8, II - ADR LIMITED QUANTITY
1Lx 10 Caja de 10 botellas de 1L

Art. DB 1015

82€



SPRAY&Rinse

Detergente spray para hornos CHEFLUXTM.
1 caja contiene 12 botellas de 750 ml.

Art. DB1044

80€



BRITA FINEST C500

Optimización profesional del agua, especialmente para aplicaciones de agua caliente en zonas de agua blanda. Óptima protección de la máquina con una gran concentración de partículas. Reducción de cloro, y cualquier sustancia desfavorable para el olor o sabor, gracias al filtro de carbón activo.

Art. FILTC500

275€

Cartucho de recambio FINEST C500

Art. RECFILTC500

190€



DET&Rinse™ ECO

Agente detergente doble concentrado y abrillantador ecológico para hornos CHEFTOP MIND.Maps™
Doble concentrado: 10L de **DET&Rinse™ PLUS** = 18L de detergente tradicional para hornos UN 1814, 8, II - ADR LIMITED QUANTITY
1Lx 10 Caja de 10 botellas de 1L

Art. DB 1018

84€

Cartucho filtro de carbón activo para campana



Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho filtro de carbón para campana con condensador de vapor. Compatible con XUC140

Art. XUC141

164€

Para poder acceder a la ampliación de garantía es **indispensable** disponer de agua de calidad (consulte los valores adecuados) y utilizar **exclusivamente** los productos de limpieza de UNOX.

LONGLife4

LONG.Life4™

Es la prueba evidente de la fiabilidad y calidad de los hornos CHEFTOP MIND.Maps™. Unox te permite extender la garantía* de los repuestos hasta un periodo de cuatro años o 10.000 horas de funcionamiento.

Activar la garantía LONG.Life4™ es muy simple. Sólo basta con que conectes el horno CHEFTOP MIND.Maps™ONE con su respectivo kit y lo registres en la página web Unox.

Los modelos PLUS están concebidos para conectarse a internet (ethernet) y te permiten registrarte directamente desde el panel de control. Para ambos modelos están disponibles los kit para la conexión WiFi o 3G.

ACCESORIOS PARA MODELOS CHEFTOP MIND.Maps™PLUS

Art. XEC006

Kit conexión WiFi

220€

Art. XEC007

Kit conexión WiFi

260€

ACCESORIOS PARA MODELOS CHEFTOP MIND.Maps™ONE

Art. XEC001

Kit conexión Ethernet

400€

Art. XEC002

Kit conexión WiFi

520€

Art. XEC003

Kit conexión 3G

560€

* Descúbrelo en www.unox.com

INDIVIDUAL COOKING EXPERIENCE

¿Tentado por el mundo Unox? Elige de manera racional y con la prueba de los hechos. Gratuitamente, sin algún compromiso, un Active Marketing Chef de Unox llegará a tu cocina, instalará el horno que has elegido y cocinará contigo tus recetas, utilizando tus ingredientes. Es un desafío que Unox está dispuesta a recoger para ti, a su riesgo, para darte la posibilidad de elegir con conciencia. Prueba antes de comprar, a coste cero, ¿Por qué no hacerlo? Solicita hoy mismo tu Individual Cooking Experience gratuita.



<https://www.unox.com/es/individual-cooking-experience>

TOP.TRAINING

Después de la compra, Unox siempre está a tu lado, para sostenerte en tus desafíos de calidad y negocios. Un Active Marketing Chef dedicado a ti estará a tu disposición para explicarte personalmente el uso del horno recién instalado. Participarás, con tus colaboradores, a una formación en tu cocina, durante la cual descubrirás cada secreto y aclararemos todas tus dudas. Sucesivamente, cada vez que necesitarás su ayuda, el Active Marketing Chef Unox estará a tu disposición, solo tienes que concretar un encuentro.



RESERVA TOP.TRAINING

<https://www.unox.com/es/top-training>



CombiGuru

Aprende las bases de la cocción con un horno combi. Sé un chef con CombiGuru.





REFRIMAK



KALTE

MAQUINARIA - HESTERES

CONDICIONES DE VENTA

LA EMPRESA

Se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que crea necesarias, sin que ello perjudique a las características principales de los productos.

PRECIOS

Los precios que aparecen en nuestra tarifa son P.V.P. y se incrementarán con los impuestos y/o tasas vigentes en el momento de su tramitación. Son recomendados para su venta a cliente final.

PEDIDOS

Deben dirigirse a nuestra oficina, preferente por fax o e-mail para evitar confusiones, no siendo válidos hasta la aceptación del mismo por parte de LA EMPRESA. Deberán reflejar las referencias de cada producto, indicadas en la tarifa vigente. Nos reservamos el derecho de rechazar los pedidos de clientes que tengan saldo deudor, impagos anteriores o no dispongan de clasificación con la agencia concertada. En fabricaciones especiales no se aceptarán cancelaciones una vez se haya empezado a fabricar.

DESCUENTOS Y FORMA DE PAGO

Los descuentos y forma de pago serán los pactados con el representante y con el visto bueno expreso del cliente y de LA EMPRESA. El recambio habitualmente se enviara a contrarrembolso.

GARANTÍA

La legalmente establecida segun ley vigente para maquinaria y complementos de USO PROFESIONAL, actualmente un año. Queda excluida de la misma los desperfectos ocasionados por instalacion y/o manipulacion deficiente. Las indemnizaciones, desplazamientos y mano de obra no están cubiertas por esta garantía.

Para obtener los mejores resultados en cada elaboración y prolongar la vida útil de su horno con muy bajo coste de mantenimiento es indispensable

-Una correcta instalación, detergente de limpieza original y un agua de calidad.

TRANSPORTE

Embalaje incluido en todos los casos. Los portes serán a cargo de LA EMPRESA en todos aquellos pedidos que superen los 300€ netos por envío.

La mercancía viaja por cuenta y riesgo del cliente y es su obligación comprobar el estado de la misma a su recepción, declinando LA EMPRESA la reclamación a la agencia.

DEVOLUCION DE MERCANCÍA

No se admitirán sin la autorización expresa de LA EMPRESA y serán abonadas, si procede, después de comprobar el estado de la mercancía. Los gastos de transporte, embalaje y comprobación son a cargo del cliente.

RESERVA DE DOMINIO

En tanto el importe del precio del producto no haya sido satisfecho por el comprador, LA EMPRESA tendrá el dominio del mismo, considerándose en depósito y no adquiriendo el comprador la propiedad sobre el producto hasta que no haya sido satisfecho aquel.

NOTA LEGAL

- Todos los precios y datos reflejados en esta tarifa son válidos salvo error tipográfico producido por proceso de diseño o impresión.
- La empresa se reserva el derecho de modificar el precio sin previo aviso por cambio de tarifas vigentes.



refrimakhosteleria@gmail.com www.refrimak.com



kalte@kalte.es **www.kalte.es**

