

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- De serie
- Opcional
- No disponible



ONE



MODALIDAD DE COCCIÓN MANUAL	
Cocción por Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C	●
Cocción mixta 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 48 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	●
Cocción a Vapor con temperatura variable de 48 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%	●
Cocción por Convección + Aire seco con temperatura variable de 30 °C a 260 °C, DRY.Maxi™ de 10% a 100%	●
Sonda al corazón monopunto	●
Sonda al corazón MULTI.Point (con la excepción de los modelos XEVC-0311-EPR/ XECC-0523-EPR)	—
Cocción con sonda al corazón y función DELTA T	●
Sonda al corazón extra fine para cocciones al vacío	○
PROGRAMACIÓN COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA	
Tecnología MIND.Maps™: permite diseñar procesos de cocción compuestos por pasos infinitos con un simple toque.	●
MIND.Maps™: 48 programas MIND.MAPS memorizables por el usuario	●
PROGRAMAS: 384 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. Empieza a cocinar.	—
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.	—
TECNOLOGÍAS UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE	
SMART.PREHEATING: El precalentamiento inteligente que antes de la cocción prepara el horno a la temperatura ideal, teniendo en consideración/cuenta las actividades desarrolladas anteriormente.	—
CLIMALUX™: tecnología inteligente que, mediante el uso de sensores, gestiona la adición de la humedad STEAM.Maxi™ y la extracción de la humedad DRY.Maxi™, garantizando unas condiciones climáticas óptimas en el interior de la cámara de cocción. Independientemente de la cantidad de producto horneada.	●
ADAPTIVE.COOKING: con su inteligencia, el horno reconoce la cantidad de alimentos horneados, ajustando automáticamente el programa de cocción para conseguir resultados perfectos en cada carga sin necesidad de utilizar la sonda al corazón.	—
AUTO.SOFT: cuando se requiere un brusco aumento de temperatura durante la cocción de productos delicados, gracias a sus sensores, AUTO.SOFT gestiona el flujo de aire caliente para evitar la falta de uniformidad.	—
SENSE.KLEAN™: calcula el grado de suciedad en la cámara de cocción basándose en el uso real del horno y sugiere el programa de lavado más adecuado.	—
TECNOLOGÍAS UNOX INTENSIVE.COOKING	
Tecnología AIR.Maxi™: turbinas múltiples con inversión de marcha de 4 velocidades y función de uso pulsado.	●
STEAM.Maxi: Producción de humedad y vapor a partir de 35 °C regulable del 10% al 100%.	●
DRY.Maxi: Extracción forzada de la humedad programable a cualquier temperatura de 10% a 100%.	●
EFFICIENT.Power™: Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad laboral (temperatura de las superficies exteriores conforme a la normativa IEC/EN60335-2-42)	●
EFFICIENT.Power™: Tecnología Protek.SAFE™: frenado del motor a la apertura de la puerta para contener las dispersiones energéticas	●
EFFICIENT.Power™: Tecnología Protek.SAFE™: modulación de la potencia eléctrica según la efectiva necesidad	—
EFFICIENT.Power™: Tecnología Protek.SAFE™: modulación de la potencia gas según la efectiva necesidad	—
EFFICIENT.Power™: Protek.SAFE™ PLUS: puerta con triple cristal (con la excepción de los modelos XEVC-0311-EPR)	—
EFFICIENT.Power™: Tecnología Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	—
EFFICIENT.Power™: Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para una distribución uniforme del calor	—
EFFICIENT.Power™: Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución	—
EFFICIENT.Power™: certificación ENERGY STAR (sólo para los modelos XEVC-1011-EP*/XEVC-0511-EP*)	—
PRESSURE.Steam: Tecnología especial que aumenta la producción de vapor entre los 90 °C y los 110 °C	—
TECNOLOGÍAS DATA DRIVEN COOKING	
Tarjeta de conexión Ethernet para conectar el horno a los servicios ddc.unox.com and UNOX App.	○
DDC Stats: Informes avanzados sobre el uso del horno y sus consumos.	○
LAVADO AUTOMÁTICO	
Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavado automáticos (con conmutador de presión de seguridad para agua y detergente*) *con la excepción de los modelos XEVC-0311-EPR/ XECC-0523-EPR	●
Rotor.KLEAN™ : depósito de detergente integrado en el horno	●
COLUMNAS DE COCCIÓN	
Tecnología MAXI.Link: permite crear columnas con dos hornos sobrepuestos.	●
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 programable por el usuario para cada programa	●
Temperatura de pre-calentamiento hasta 300 °C 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	●
Panel de control MASTER.Touch en 34 idiomas.	●
DETALLES TÉCNICOS	
Cámara en 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 recoge gotas con desagüe permanente incluso con la puerta abierta	●
Bandeja recoge gotas 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 C	●

20 GN 1/1 ONE



20 GN 1/1	ONE
Modelos	XEVC-2011-E1R
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N
Potencia Eléctrica	29,3 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	882x1043x1866
Peso	185 kg
PRECIO	11 200,00 €

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: 100,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-2021-E1L - Precio adicional 300,00 €

20 GN 1/1 ONE

**Campana con condensador de vapor**

Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm
Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h
Dimensiones: 868x1159x240 WxDxH mm m

Art.: XEAHC-HCFL **1 450,00 €**

Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas

Art.: XUC002 **24,00 €**

UNOX.Link con sonda sous vide extra fine

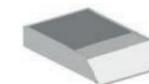
Art.: XEC004 **330,00 €**

Kit ducha

Art.: XHC001 **126,00 €**

Chasis con filtro de carbón activo

Chasis con filtro de carbón activo para campana con condensador de vapor para eliminar adicionales olores fuertes.
Compatible con: XEAHC-HCFL
Dimensiones: 413x655x108 WxDxH mm
Peso: 11 kg



Art.: XUC140 **380,00 €**

Kit de recogida de grasas y líquidos de cocción: contenedor de acero inoxidable antiadherente de 20mm de altura, con curvaturas especiales y orificio central para recoger los líquidos y las grasas que gotean de los alimentos y dirigirlos hacia el centro del desagüe para reducir la suciedad en la cámara de cocción.



Art.: XUC046 **74,00 €**

Carro portabandejas

Compatible con: XEVC-2011-E1R
Capacidad: 20 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 66 mm
Dimensiones: 743x564x1700 WxDxH mm
Peso: 25 Kg



Art.: XEVT-2011 **1 430,00 €**

Personalización del carro

La capacidad y distancia entre las bandejas se puede modificar bajo solicitud específica.) Cantidad mínima: 2 carros - Precio adicional para carro: **100,00€**

Carro portaplatos

Compatible con: XEVC-2011-E1R
Capacidad: 51 platos
Diámetro máx. del plato: 310 mm
Diámetro mín. del plato: 210 mm
Dimensiones: 743x564x1711 WxDxH mm
Peso: 40 Kg



Art.: XEVT-051P **1 720,00 €**

Manta térmica

Compatible con: XEVT-2011/ XEVT-051P



Art.: XUC030 **650,00 €**

GN 1/1 ONE



10 GN 1/1	ONE
Modelos	XEVC-1011-E1R
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N
Potencia Eléctrica	14 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x1010
Peso	95 kg
PRECIO	5 900,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-1011-E1L - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €



7 GN 1/1	ONE
Modelos	XEVC-0711-E1R
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N
Potencia Eléctrica	9,9 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x843
Peso	85 kg
PRECIO	4 700,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0711-E1L - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

220 V 1PH+N+PE kit de connexion: Art. XUC129 - Prix 22,00 €



5 GN 1/1	ONE
Modelos	XEVC-0511-E1R
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V - 1N / 400 V - 3N
Potencia Eléctrica	7 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x675
Peso	70 kg
PRECIO	3 600,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0511-E1L - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €



3 GN 1/1	ONE
Modelos	XEVC-0311-E1R
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V - 1N / 400 V - 3N
Potencia Eléctrica	5 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x538
Peso	50 kg
PRECIO	3 050,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0311-E1L - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

GN 1/1 ONE



SlowTop
Controlado directamente del panel de control digital MASTER.Touch
Capacidad: 7 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 70 mm - Voltaje: 230 V- 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia Eléctrica: 3,2 kW
Temperatura máx: 180 °C - Dimensiones: 750x792x961 WxDxH mm - Peso: 63 kg

Art.: XEVC-0711-CR **2 810,00 €**



Campana con condensador de vapor
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm
Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h
Dimensiones: 750x956x240 WxDxH mm

Art.: XEVHC-HC11 **1 390,00 €**



Chasis con filtro de carbón activo
Chasis con filtro de carbón activo para campana con condensador de vapor para eliminar adicionales olores fuertes.
Compatible con: XEVHC-HC11
Dimensiones: 413x655x108 WxDxH mm - Peso: 11 kg

Art.: XUC140 **380,00 €**



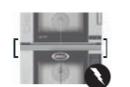
Kit primera instalación horno individual
El kit incluye desagüe, sifón y todas las conexiones necesarias para una correcta instalación.

Art.: XUC001 **165,00 €**



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 para que puedas empezar a utilizar tu horno en seguida. Contiene detergente químico UN 1814, 8, II - ADR cantidad limitada.

Art.: XUC001-DR **165,00 €**



Kit superposición hornos eléctricos.
El kit incluye partes en acero para sobreponer los dos hornos, desagüe, sifón y todas las conexiones necesarias para una correcta instalación. Para columnas MAXI.Link XEVC-0711-CR (SLOWTOP) + horno: Uso obligatorio del kit de superposición XEVC-0011-E

Art.: XEVC-0011-E **340,00 €**



Kit superposición hornos eléctricos. El kit incluye partes en acero para sobreponer los dos hornos, desagüe, sifón y todas las conexiones necesarias para una correcta instalación. Incluye dos botellas (2L) de detergente DET&Rinse™ PLUS para que puedas empezar a utilizar tu horno en seguida. Contiene detergente químico UN 1814, 8, II - ADR cantidad limitada.

Art.: XEVC-0011-E-DR **340,00 €**



Kit protección térmica lateral: es obligatorio utilizar este kit si se instala el horno cerca de fuentes de calor como por ejemplo freidoras o parrillas. Se puede colocar a ambos lados del horno. El kit se compone de 2 mamparas.
Dimensiones: 15x624x99 - 15x72x491 WxDxH mm - Peso: 1 kg

Art.: XUC040 **100,00 €**



Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas

Art.: XUC002 **24,00 €**



UNOX.Link con sonda sous vide extra fine

Art.: XEC004 **330,00 €**



Kit ducha

Art.: XHC001 **126,00 €**



Armario neutro
Capacidad: 8 GN 1/1
Distancia entre bandejas: 57 mm
Dimensiones: 750x656x676 WxDxH mm
Peso: 18 kg

Art.: XWVEC-0811 **860,00 €**



Kit de recogida de grasas y líquidos de cocción: contenedor de acero inoxidable antiadherente de 20mm de altura, con curvaturas especiales y orificio central para recoger los líquidos y las grasas que gotean de los alimentos y dirigirlos hacia el centro del desagüe para reducir la suciedad en la cámara de cocción.

Art.: XUC046 **74,00 €**



Stand ultra alto con soportes laterales incluidos
Aconsejado para: XEVC-0511-E1R
Capacidad: 7 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 60 mm
Dimensiones: 732x641x888 WxDxH mm - Peso: 23 Kg

Art.: XWVRC-0711-UH **586,00 €**



Stand alto con soportes laterales incluidos
Capacidad: 7 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 60 mm
Dimensiones: 732x546x752 WxDxH mm - Peso: 22 Kg

Art.: XWVRC-0711-H **536,00 €**



Kit soportes laterales para stand
Compatible con: XWVRC-0011-H - XWVRC-0011-UH
Capacidad: 7 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 60 mm - Peso: 2 Kg

Art.: XWVRC-0711-H **106,00 €**



Stand abierto intermedio
Dimensiones: 732x546x462 WxDxH mm - Poids: 9 Kg

Art.: XWVRC-0011-M **330,00 €**



Stand abierto bajo
Dimensiones: 732x546x305 WxDxH mm

Art.: XWVRC-0011-L **300,00 €**



Stand para colocación en el suelo
Obligatorio para el posicionamiento del horno en el suelo
Dimensiones: 732x546x113 WxDxH mm

Art.: XWVRC-0011-F **250,00 €**



Kit ruedas con cadenas ajuste pared
Kit completo de 4 ruedas.
2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno.
Compatible con: XWVEC-0811/ XWVRC-0011-F/ XWVRC-0011-L/
XWVRC-0011-M/ XWVRC-0711-H/ XWVRC-0711-UH

Art.: XUC012 **204,00 €**



Rack portabandejas
Compatible con: XEVC-1011-E1R
Capacidad: 9 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 67 mm
Dimensiones: 568x361x713 WxDxH mm - Peso: 6 kg

Art.: XWVBC-0911 **720,00 €**



Rack portabandejas
Compatible con: XEVC-0711-E1R
Capacidad: 6 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 76 mm
Dimensiones: 568x361x546 WxDxH mm - Peso: 5 kg

Art.: XWVBC-0611 **690,00 €**



Trolley para rack
Compatible con: XWVBC-0911/ XWVBC-0611
Dimensiones: 605x700x923 WxDxH mm - Peso: 27 Kg

Art.: XWVYC-0011 **830,00 €**



Kit enganche trolley para stand
Artículo obligatorio con la compra del XWVYC-0011. El kit permite enganchar el trolley a los modelos XWVRC-0711-H

Art.: XWVYC-CR11 **190,00 €**

Kit enganche trolley para armario neutro
Artículo obligatorio con la compra del XWVYC-0011. El kit permite enganchar el trolley a los modelos XWVEC-0811/ XWVRC-0011-H

Art.: XWVYC-CK11 **108,00 €**

CHEFTOP MIND.Maps™ HORNO COMBINADO.

COMPACT - GN 2/3 ONE



5 GN 2/3

Modelos

Distancia entre bandejas

Frecuencia

Voltaje

Potencia Eléctrica

Potencia gas nominal max.

Dimensiones WxDxH (mm)

Peso

PRECIO



XECC-0523-E1R

67 mm

50 / 60 Hz

230 V - 1N / 400 V - 3N

5,2 kW

-

535x662x649

55 kg

3 600,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XECC-0523-E1L - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

CHEFTOP MIND.Maps™ ACCESORIOS.

COMPACT - GN 2/3 ONE



Campana con condensador de vapor
Voltaje: 230 V - 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm
Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h
Dimensiones: 750x956x240 WxDxH mm

Art.: XEHC-HC23

1 300,00 €



Stand alto con soportes laterales incluidos
Dimensiones: 732x546x752 WxDxH mm
Capacidad: 6 GN 2/3
Distancia entre bandejas: 60 mm
Peso: 22 Kg

Art.: XWCRC-0623-H

536,00 €



Kit soportes laterales para stand
Compatible con: XWCRC-0023-H
Capacidad: 6 GN 2/3 - Distancia entre bandejas: 60 mm
Peso: 2 Kg

Art.: XWCLC-0623-H

106,00 €



Stand abierto bajo
Dimensiones: 518x484x305 WxDxH mm - Poids: 6 Kg

Art.: XWCRC-0023-L

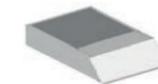
290,00 €



UNOX.Link con sonda sous vide extra fine

Art.: XEC004

330,00 €



Chasis con filtro de carbón activo
Chasis con filtro de carbón activo para campana con condensador de vapor para eliminar adicionales olores fuertes.
Compatible con: XEHC-HC23
Dimensiones: 413x655x108 WxDxH mm
Peso: 11 kg

Art.: XUC140

380,00 €



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

Art.: XUC001

165,00 €



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 para que puedas empezar a utilizar tu horno en seguida. Contiene detergente químico UN 1814, 8, II - ADR cantidad limitada.

Art.: XUC001-DR

165,00 €



Kit superposición hornos eléctricos.
El kit incluye partes en acero para sobreponer los dos hornos, desagüe, sifón y todas las conexiones necesarias para una correcta instalación

Art.: XECQC-0013-E

340,00 €



Kit ducha

Art.: XHC001

126,00 €