

Modelo
CHEFTOP-X™ Digital.ID™

Eficiencia energética 174.6 kWh/día - 31.6 kg CO₂/día*

*Consultar la última página para más detalles.

Horno combinado

Gas

10 bandejas GN 2/1

Bisagras a la izquierda

Panel de control táctil 16"

Voltaje: 220-240V 1~



Descripción

Horno mixto profesional de alto rendimiento equipado con un sistema operativo de última generación y tecnología inteligente diseñado para gestionar perfectamente cualquier proceso de cocción de gastronomía, pastelería y panadería. Cuenta con la certificación ENERGY STAR® por su rendimiento de bajo consumo y reducción de residuos, gracias también a su sistema de lavado automático con recirculación. CHEFTOP-X™ cuenta con una cámara de cocción moldeada en acero 316L y un sistema de filtrado de agua RO.Care integrado que elimina la necesidad de tratamientos externos. Está equipado con un micrófono integrado que permite el control por voz y la interacción con los Chefs Corporativos de UNOX para recibir asistencia de cocina directamente a través del panel interactivo. El sistema operativo avanzado Digital.ID™ permite guardar la totalidad de los ajustes favoritos en la cuenta y transferirlos de un horno a otro en pocos segundos. Con la app Digital.ID™, es posible controlar el horno a través de smartphones, así como personalizar las cuentas.

Cocción Manual

- **Pasos de cocción:** hasta 9
- **Temperatura:** 30 °C - 300 °C
- **Temperatura de pre-calentamiento:** hasta 300 °C
- **CLIMA.Control:** ajuste de humedad del 10% al 100% y medición continua de la humedad real presente en la cámara de cocción
- **Velocidades turbinas:** 5 velocidades continuas (2.700 rpm) y 2 velocidades AIR.Tornado (3.600 rpm)
- **Programas almacenables:** 1000+
- Cocción con sonda al corazón y función Delta T

Preconfigurado

- Programas semiautomáticos personalizables. Sugieren al usuario los parámetros de temperatura, ventilación y humedad en función del tipo de cocción seleccionado (asar, dorar, cocinar al vapor, etc.).

Ajustes automáticos

- **Individual.CHEFUNOX:** función inteligente que solicita la opinión de los usuarios sobre los procesos de cocción recién finalizados. Utiliza tecnología de aprendizaje automático para elaborar los comentarios recibidos, aprender las preferencias del operador y mejorar los programas de cocción preestablecidos en la biblioteca de cocción incorporada. Los parámetros se ajustarán automáticamente para el siguiente proceso de cocción.
- **MULTI.Time:** maneja hasta 10 combi-cooks simultáneamente

Funciones de cocción avanzadas

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** ajusta automáticamente los parámetros de cocción en función de la carga para garantizar resultados repetibles
- **SMART.Preheating:** ajusta automáticamente la temperatura y la duración del precalentamiento según los modos de uso anteriores
- **SENSE.Klean:** estima el grado de suciedad del horno y sugiere el método de limpieza automática más adecuado
- **SMART.Energy:** función automática de ahorro de energía que reduce el consumo de agua, electricidad o gas en programas que superan una hora de cocción. Reconoce la ausencia de alimentos en la cámara de cocción y activa el modo de espera reduciendo la temperatura y los consumos. Analiza el uso del horno para aportar recomendaciones de ahorro de energía (por ejemplo, avisa si la puerta permanece abierta durante mucho tiempo).
- **HEY.Unox:** tecnología de reconocimiento de voz que permite interactuar con el horno, dando órdenes y recibiendo respuestas audiovisuales directamente en el panel
- **OPTIC.Cooking:** tecnología inteligente que permite al horno reconocer los alimentos e iniciar automáticamente el programa de cocción adecuado cuando se cocina en modo MULTI.Time



RHOSTELEV S.L.

Trav/ C/Fusteria, 24-C/ Clavo, 25- 03690 S. Vicente del Raspeig (Alicante) - 965 672 724 - 649 149 245

C/ Leandro, nave 8. Pol. Ind. Oeste.30820 Alcantarilla (Murcia) - 601 327 244 - 868 454 195

INFO@RHOSTELEV.COM - RHOSTELEV.COM



XEDA-1021-GXRS



Funciones de cocción avanzadas

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™**: elimina grandes cantidades de humedad de la cámara de cocción en un tiempo ultracorto
- **STEAM.Maxi™**: produce una gran cantidad de vapor saturado en la cámara de cocción en un tiempo ultrarreducido
- **AIR.Maxi™**: gestiona la inversión de marcha automática y la función pulsada de los ventiladores
- **CLIMALUX™**: mide y regula la humedad real en la cámara de cocción
- **AIR.Tornado**: mejora y acelera la cocción a carga completa gracias a la posibilidad de ajustar una mayor velocidad de rotación de los ventiladores del horno hasta 3600 rotaciones por minuto (rpm)

Características técnicas

- Robusta estructura exterior de acero inoxidable para un máximo aislamiento térmico
- Puerta de acero inoxidable con cerradura de tiro
- Panel de control interactivo de 16" ultrabrillante integrado
- Cámara de cocción inoxidable AISI 316L para máxima resistencia a la corrosión
- Motores con sistema de ventilador múltiple inversor y elementos calefactores lineales simétricos de alta densidad de potencia
- Cubierta "compactada" con entramado de tubos de acero inoxidable soldados
- Doble barra de LED con regulación de color frío y caliente integrada en la puerta
- **PRESSURE.Klean**: sistema de lavado automático con recirculación
- Recipiente de detergente **DET&RINSE™ ULTRA** integrado
- **RO.Care**: Sistema integrado de filtro de resina que neutraliza la formación de incrustaciones. Filtra hasta 1300 L de agua con un cartucho y está equipado con un sensor de agotamiento del filtro
- Sistema operativo **Digital.ID™**
- Micrófono integrado que permite la función de control por voz y la función de llamada
- Conexión a Internet Wi-Fi integrada
- Descarga datos HACCP
- Ducha manual integrada
- Triple vidrio para minimizar la pérdida de calor y maximizar la eficiencia energética
- Soportes de bandeja perforados en forma de C con sistema antivuelco
- Cajón recogegotas conectado al desagüe e integrado en la puerta. En funcionamiento incluso con puerta abierta
- Velocidad del motor ajustable entre 900 rpm y 3600 rpm
- Sonda al corazón **MULTI.Point** con 4 puntos de medición

Accesorios

- **Campana Ventless**: campana con condensación de vapor
- **Campana de condensación con catalizadores**: campana con condensación de vapor
- **Armarios neutros**: solución recomendada para optimizar la distribución de la cocina y tener siempre todo en el lugar correcto
- **Stand**: soporte multifuncional perfecto para guardar las bandejas con seguridad y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar
- **HYPERSmoker**: Ahumador para astillas naturales y serrín. No necesita alimentación eléctrica adicional.
- **DET&Rinse™ ULTRA**: detergente abrillantador concentrado que garantiza máximos niveles de limpieza y mayor duración del horno

RHOSTELEV S.L.

Trav/ C/Fusteria, 24-C/ Clavo, 25- 03690 S. Vicente del Raspeig (Alicante) - 965 672 724 - 649 149 245

C/ Leandro, nave 8. Pol. Ind. Oeste.30820 Alcantarilla (Murcia) - 601 327 244 - 868 454 195

INFO@RHOSTELEV.COM - RHOSTELEV.COM