

XEPA-0523-EXRN

Modelo SPEED-X™

Horno combinado con microondas	Eléctrico
5 o 10 bandejas GN 2/3 (COMBI)	Bisagras a la izquierda
3/4 femmina NPT	Panel de control táctil 16"
Voltaje: 380-415VV 3N~ / 220-240V 3~	



Descripción

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

Características de cocción estándar

Cocción Manual

- **Pasos de cocción:** hasta 9
- **Temperatura:** 30 °C - 260 °C
- **Temperatura de pre-calentamiento:** hasta 260 °C
- **Microondas:** ajuste de la emisión de microondas en incrementos del 10%
- **CLIMA.Control:** ajuste de humedad del 10% al 100% y medición continua de la humedad real presente en la cámara de cocción
- **Velocidades turbinas:** 5 velocidades continuas y 5 velocidades pulsadas
- **Programas almacenables:** 1000+

Cocciones automáticas

- **CHEFUNOX & SPEEDUNOX:** elige qué cocinar desde la biblioteca combi o combi-speed, el horno establece automáticamente todos los parámetros
- **MULTI.Time:** maneja hasta 10 combi-cooks simultáneamente
- **MULTI.Speed:** gestiona y supervisa hasta 4 cocciones aceleradas al mismo tiempo

Características técnicas

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

RHOSTELEV, S.L.

Trav. C/ Fustería a C/ Clavo, 23. P.I. Canastell 03690 San Vicente del Raspeig- TLF. 965.672.724 - 649.149.245

C/ Venezuela, 0017 DH-10 nave 8ª par. P.I. Oeste. 30820 Alcantarilla (MURCIA). TLF. 601.327.244 - 868.454.195



XEPA-0523-EXRN



Características de cocciones avanzadas y automáticas

Unox Intelligent Performance

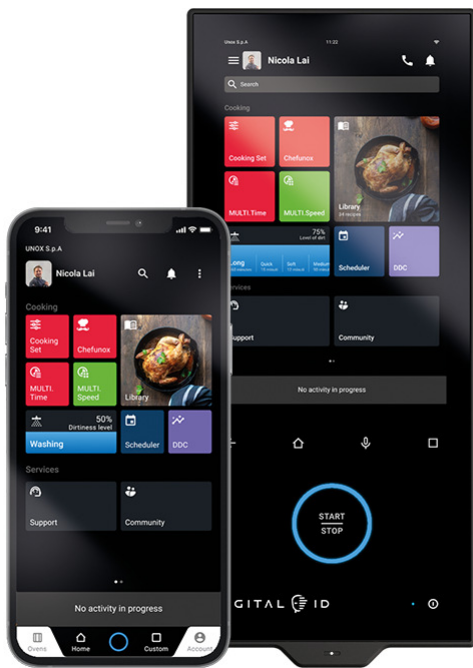
- **SMART.Standby:** reconoce la ausencia de alimentos en la cámara de cocción y pone automáticamente la cámara de cocción en modo de espera de baja potencia
- **ADAPTIVE.Cooking™:** ajusta automáticamente los parámetros de cocción en función de la carga para garantizar resultados repetibles
- **CLIMALUX™:** medición y ajuste continuo de la humedad real presente en la cámara de cocción
- **SMART.Preheating:** ajusta automáticamente la temperatura y la duración del precalentamiento según los modos de uso anteriores
- **AUTO.Soft:** gestiona la subida térmica durante la cocción para hacerla más suave
- **SENSE.Klean:** estima el grado de suciedad del horno y sugiere el método de limpieza automática más adecuado

Unox Intensive Cooking

- **HYPER.Speed:** combina microondas, vapor y convección para reducir el tiempo de cocción
- **DRY.Maxi™:** elimina rápidamente la humedad de la cámara de cocción
- **STEAM.Maxi™:** produce vapor saturado
- **AIR.Maxi™:** gestiona la inversión de marcha automática y la función pulsada de los ventiladores

Data Driven Cooking

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



DIGITAL ID

Digital.ID™

- Crea tu cuenta Digital.ID™ y conéctate desde tu horno SPEED-X™ conectado a internet: almacena tus programas de cocción, la configuración de tu página de inicio y todas las personalizaciones de tu horno directamente en la nube. La cuenta permanece constantemente sincronizada con los últimos cambios, permitiéndote también editarlos directamente desde tu smartphone. Puedes acceder a tu cuenta desde cualquier horno SPEED-X™ conectado a internet y tener acceso inmediato a tus ajustes.

Standard digital services

- Digital.ID™ App
- DIGITAL.Training
- Live technical assistance
- Data Driven Cooking app & webapp

Premium digital services

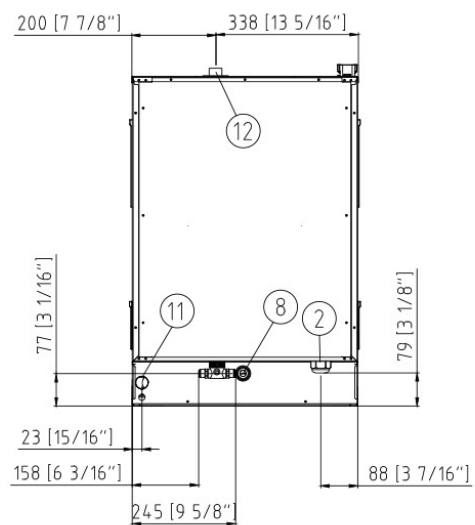
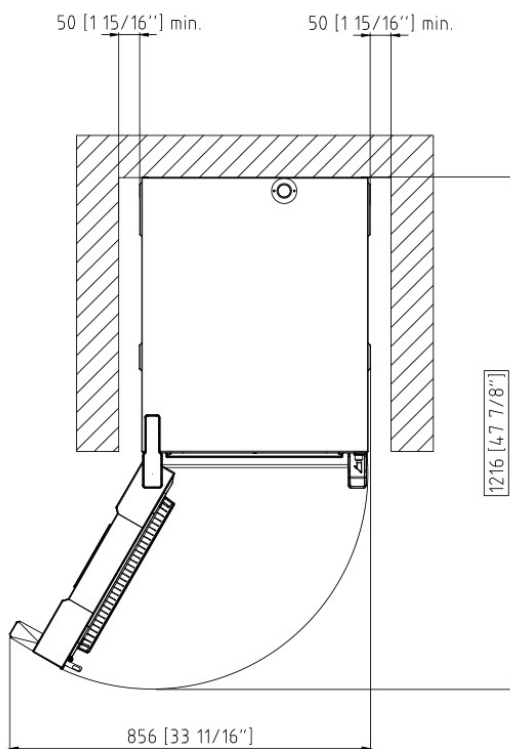
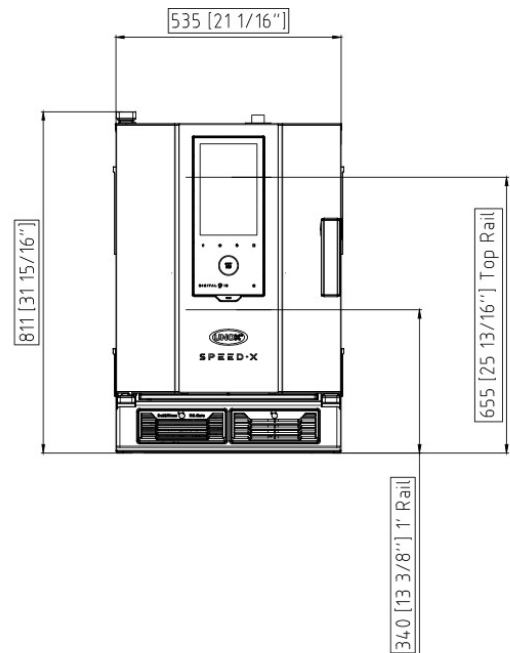
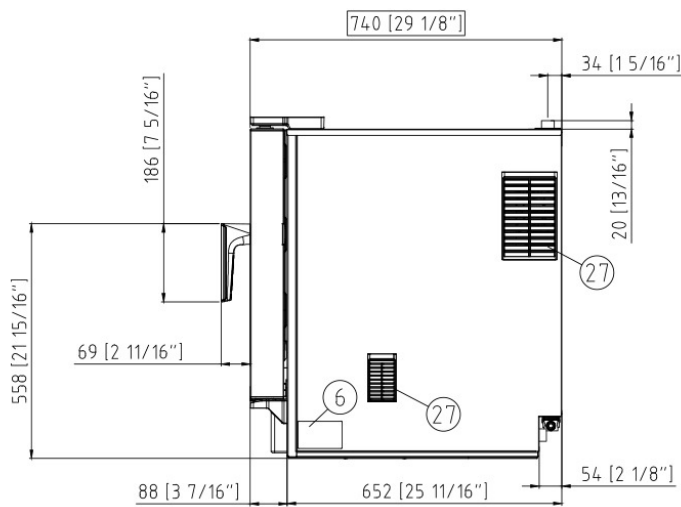
- HEY.Unox - Control de voz
- COOKING.Concierge (30min/mes)
- Acceso al plan DDC Enterprise*
- Extensión de garantía LONG.Life 5*

*visita el sitio web unox.com para mayor información

RHOSTELEV, S.L.

Trav. C/ Fusteria a C/ Clavo, 23. P.I. Canastell 03690 San Vicente del Raspeig- TLF. 965.672.724 - 649.149.245

C/ Venezuela, 0017 DH-10 nave 8ª par. P.I. Oeste. 30820 Alcantarilla (MURCIA). TLF. 601.327.244 - 868.454.195



Dimensiones y peso

Longitud	535 mm
Profundidad	740 mm
Altura	811 mm
Peso neto	107 kg
Distancia entre bandejas	70 mm (5 GN 2/3) - 35 mm (10 GN 2/3)

Posición conexiones

2	Caja de conexión
6	Tarjeta de características técnicas
8	Entrada de Agua 3/4"
11	Descarga cámara de cocción
12	Chimenea salida de humos calientes
27	Salida aire de enfriamiento

RHOSTELEV, S.L.

Trav. C/ Fusteria a C/ Clavo, 23. P.I. Canastell 03690 San Vicente del Raspeig- TLF. 965.672.724 - 649.149.245

C/ Venezuela, 0017 DH-10 nave 8ª par. P.I. Oeste. 30820 Alcantarilla (MURCIA). TLF. 601.327.244 - 868.454.195



XEPA-0523-EXRN



Alimentación eléctrica

ESTÁNDAR

Voltaje	380-415V V
Fase	~3PH+N+PE
Frecuencia	50 Hz
Potencia total	9.5 kW
Máx corriente absorbida	15.5 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	16 A
Requisitos cable potencia*	5G x 2,5 mm ²
Enchufe	NO INCLUIDA

OPCIÓN A

Voltaje	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frecuencia	50 Hz
Potencia total	9.5 kW
Máx corriente absorbida	21 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	25 A
Requisitos cable potencia*	4G x 2,5 mm ²
Enchufe	NO INCLUIDA

*Dimensión recomendada: observe la ordenanza local.

Conexión hídrica

UTILIZAR AGUA NO CONFORME A LOS ESTÁNDARES MÍNIMOS UNOX PARA LA CALIDAD DEL AGUA ANULA CUALQUIER TIPO DE GARANTÍA.

Es responsabilidad del comprador asegurar que el suministro del agua en entrada esté conforme a las especificaciones detalladas a través de medidas de tratamiento apropiadas.

Presión de línea: Entrada agua potable: 3/4 "NPT *, presión de la línea: 22 a 87 psi; 1.5 a 6 Bar (29 psi; 2 Bar recomendado)

Especificaciones agua en entrada

Cloro libre	≤ 0.5 ppm
Cloramina	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Conductividad eléctrica	≤ 1500 µS/cm
Dureza total (TH)	≤ 30° dH (534 ppm)
Cloruros	≤ 250 ppm

*el valor se refiere a la cocción al vapor durante 1 o 2 horas al día. Si los valores de dureza total ≤ 8°dH siguen produciendo cal, es obligatorio tratar el agua con sistemas de descalcificación adecuados; recomendamos el uso de sistemas de tratamiento basados en resinas de intercambio iónico. Los sistemas de tratamiento del agua basados en polifosfatos no están permitidos. La dureza total puede medirse utilizando el kit KSTR1082A con instrumentos equivalentes.

Accesorios

- **DET&Rinse™ ULTRA:** detergente abrillantador concentrado que garantiza máximos niveles de limpieza y mayor duración del horno
- **Stand:** soporte multifuncional perfecto para guardar las bandejas con seguridad y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar
- **Cooking Essentials:** bandejas especiales
- **Speed Essentials:** bandejas especiales y espátulas para modalidad SPEED

Requisitos para la instalación

La instalación debe realizarse conforme a todos los sistemas eléctricos locales, en particular a la sección de cables de conexión eléctrica, las normas de ventilación y conexión hídrica. Es necesario realizar un análisis de humos de combustión en el caso de tratarse de un horno de gas.

RHOSTELEV, S.L.

Trav. C/ Fustería a C/ Clavo, 23. P.I. Canastell 03690 San Vicente del Raspeig- TLF. 965.672.724 - 649.149.245

C/ Venezuela, 0017 DH-10 nave 8ª par. P.I. Oeste. 30820 Alcantarilla (MURCIA). TLF. 601.327.244 - 868.454.195