



Da la bienvenida a CHEFTOP-X™ con un 'HEY.Unox'



Más información sobre
CHEFTOP-X™ Digital.ID™
en unox.com

LI2953A1

HEY.Unox

Te entiendo.

Di "HEY.Unox" para obtener ayuda manos libres. Gracias a un micrófono integrado de última generación y a potentes algoritmos, podrás interactuar con tu horno simplemente utilizando tu voz. Es hora de simplificar tu trabajo en la cocina.



Hey Unox!

Precalienta a 180 °C



Digital.ID™ PREMIUM

OPTIC.Cooking

Horneo a primera vista.

Con OPTIC.Cooking, tu horno hace algo más que cocinar. Reconoce los alimentos e inicia automáticamente los procesos de cocción mediante un sensor óptico de última generación. No pierdas de vista el premio.

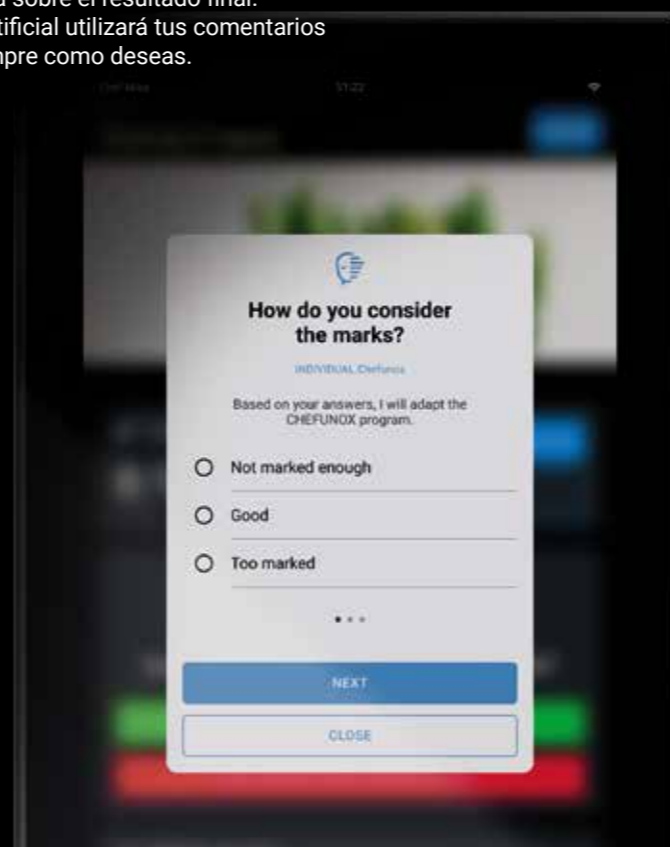


Digital.ID™ PREMIUM

Individual.CHEFUNOX

Aprendo de ti.

Al final del proceso de cocción el horno te pedirá tu opinión experta sobre el resultado final. La inteligencia artificial utilizará tus comentarios para cocinar siempre como deseas.



SMART.Energy

Ahorro energía para ti.

Optimiza el proceso de cocción simplemente siguiendo los consejos de ahorro de energía de tu horno Digital.ID™. ¿Hace tiempo que no utilizas el horno? El modo de espera inteligente se activa automáticamente.





Horneado interactivo

Ambos hablamos el idioma de los chefs.

Interactúa con tu horno como si fuera tu nuevo ayudante de obrador. Habla con él, entrénalo, ponlo a prueba. Es inteligente.

[> Descubre más](#)



Sistema operativo Digital.ID™

Tu nuevo sous chef. Más listo que nunca.

¿Alguna vez has soñado con controlar tu horno desde casa o mientras paseas? Emparéjalo con tus dispositivos para hacer realidad tu sueño.

[> Descubre más](#)

Supremacía tecnológica de Unox

Diseñado para gobernar los procesos de cocción.

¡Ahora más rápido! Acelera la cocción con la potencia de los ventiladores reversibles y su rotación ultrarrápida de hasta 3.600 rpm.

[> Descubre más](#)



AIR.Maxi™

Los ventiladores de flujo ultraalto distribuyen el aire uniformemente, para que cada bandeja se cocine a la perfección.

250 km/h

Velocidad del aire producido por los ventiladores

DRY.Maxi™

Extrae el 100% de la humedad de la cámara de cocción en segundos.

45 m³/h

Capacidad de extracción de vapor

STEAM.Maxi™

Haz algo más que controlar la humedad de la cámara de cocción. ¡Domínala!

22 l/seg

Capacidad de producción de vapor

Live Technical Assistance

¿Algún problema? Llama a nuestro equipo técnico directamente desde el panel y vuelve a cocinar en un pispás.

COOKING.Concierge

Recibe consejos exclusivos de nuestros Chefs directamente a través del micrófono de tu horno.

DIGITAL.Training

Disfruta de una formación digital gratuita para sacar el máximo partido a las funciones de tu nuevo horno.



Tecnología insuperable, gama inigualable. La nueva referencia de la cocina gastronómica.



	XEDA-0611-EXRS	XEDA-1011-EXRS	XEDA-0621-EXRS	XEDA-1021-EXRS
Capacidad	6 GN 1/1	10 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 2/1
Energía eléctrica	11,6 kW	19,6 kW	23,1 kW	35,8 kW
Dimensiones (l x a x h)	750x841x789 mm	750x841x1069 mm	860x1180x849 mm	860x1180x1219 mm
	XEDA-0611-GXRS	XEDA-1011-GXRS	XEDA-0621-GXRS	XEDA-1021-GXRS
Capacidad	6 GN 1/1	10 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 2/1
Potencia de gas	15 kW	25 kW	27 kW	40 kW
Dimensiones (l x a x h)	750x841x789 mm	750x841x1069 mm	860x1180x849 mm	860x1180x1219 mm