



El primer y el único baking speed oven



ESPAÑOL

Para respetar el medio ambiente, hemos decidido digitalizar nuestros catálogos y sustituirlos con este folleto. Con esta elección hemos reducido el consumo de papel hasta un 95%. Puedes descargar el catálogo completo en versión digital [pulsando aquí](#). ¿Necesitas más informaciones? ¡Visita nuestro sitio web y chatea con nosotros

Configura tu horno **SPEED.Pro™** en [unox.com](#)

LI8038A0

Individual Cooking Experience

Prueba el horno de manera gratuita



Reserva

Concreta tu cita. Llámenos o resérvelo online.



Cocinamos juntos

Prueba el horno en tu cocina con uno de nuestros Chefs.



Decide

Haz tu elección de manera consciente y basada en certezas absolutas.

SPEED.Pro™

Un corazón. Dos almas.

Modalidad Bake

Cocciones a convección

Modalidad Speed

Cocciones aceleradas

La ecuación que multiplica tus ganancias

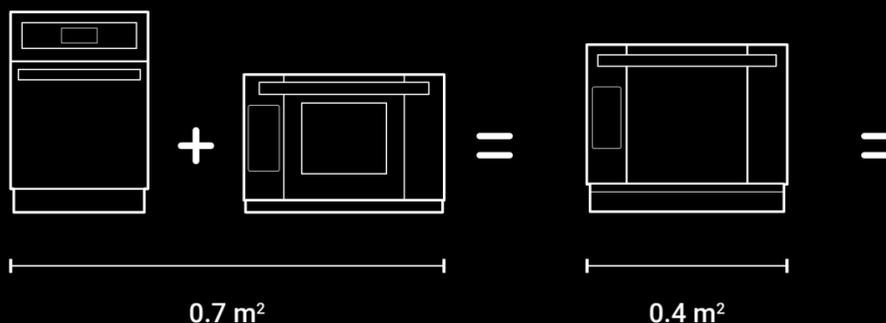
El máximo rendimiento con el mínimo espacio

2 en 1

Horno de convección y horno de cocción acelerada. Dos equipos, doble espacio, doble coste. ¿Pero realmente, cuántas veces funcionan juntos?

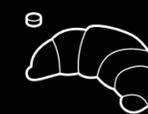
SPEED.Pro™

SPEED.Pro™ es el primer baking speed oven: horno de convección y horno de cocción acelerada en un único equipo. Mínimo espacio, máximo rendimiento.



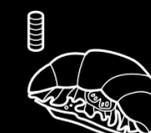
Rentabilidad x 3

Rellena tus productos como bocadillos después de haberlos cocinado y caliéntalos en pocos segundos en el momento en el que te los pidan tus clientes. Servidos calientes y llenos de sabor. ¡Multiplica tus ganancias!



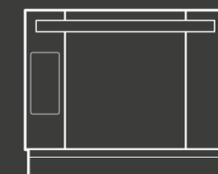
16 min

27 croissants congelados



90 seg

4 croissants rellenos



SPEED.Pro™

Capacidad Bake 3 trays 460 x 330

Capacidad Speed 1 tray 450 x 330

Dimensiones (a x p x a) 600 x 797 x 541 mm

XESR-03HS-MDDN XESR-03HS-EDDN

Frecuencia 50 Hz 50 Hz

Voltaje 220-240V 1N~ 380-415V 3N~

Potencia eléctrica 3,6 kW 6,6 kW

XESR-03HS-MDDS XESR-03HS-EDDS

Frecuencia 60 Hz 60 Hz

Voltaje 220-240V 1N~ 380-415V 3N~

Potencia eléctrica 3,6 kW 6,6 kW

Cocciones a convección

Modalidad Bake



Excelencia y tradición

Perfecta cocción a convección

El alma tradicional de SPEED.Pro™ cocina de manera uniforme productos de horno con un resultado sabroso y perfumado.

La amplia cámara de cocción con ventilador a doble velocidad es perfecta para dorar productos de horno. Conquista a tus clientes, diversifica tu oferta y aumenta tu rentabilidad.



27
croissants
en 16 minutos



18
medias baguettes
en 18 minutos



3
pizzas en bandeja
en 14 minutos

Cocciones aceleradas

Modalidad Speed



Excelencia e innovación

Los tiempos de servicio isminuyen y las ganancias se multiplican.

El alma innovadora de SPEED.Pro™ calienta rápidamente la comida combinando convección, conducción y microondas.

La opción de cocción acelerada permite calentar en pocos segundos tantoraciones individuales como múltiples. Reajusta la espera, multiplica tus ganancias



250 gr
alitas de pollo
en 110 segundos



250 gr
lasaña
en 100 segundos



9
croissant rellenos
en 50 segundos

Soluciones que maximizan tu inversión

Columna Baking Speed



Conectado

Data Driven Cooking transforma los datos de consumo de tu horno en información útil y te permite aumentar los beneficios diarios.

SPEED.Plus

El acelerador de cocción que garantiza la distribución uniforme de las microondas.

Limpiable

Filtro de aireación de componentes con recogida de migas integrada, extraíble y lavable.