



XELA-05EU-EXRS

Modelo
BAKERTOP-X™ Digital.ID™

 **Eficiencia energética** 23.4 kWh/día - 0 kg CO₂/día*

*Consultar la última página para más detalles.

Proyecto	
Producto	
Cantidad	
Fecha	

Horno combinado	Eléctrico
5 bandejas 600x400	Bisagras a la izquierda
Panel de control táctil 16"	
Voltaje:	380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~



Descripción

Horno mixto profesional de alto rendimiento equipado con un sistema operativo de última generación y tecnología inteligente diseñado para manejar perfectamente cualquier proceso de cocción de pastelería y panadería. No obstante, es ideal para procesos de cocción gastronómicos. 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. BAKERTOP-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 equipada con un micrófono integrado que permite el control por voz y la interacción con los Chefs Corporativos de UNOX para recibir asistencia de cocción 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



XELA-05EU-EXRS

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
- **LIEVOX**: Fermentadora dotada de sensores que controlan e intervienen en modo automático en los procesos de fermentación
- **DECKTOP**: cocción tradicional sobre piedra, cocción por convección y cocción combinada
- **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
- **HYPER.Smoker**: 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



XELA-05EU-EXRS

DIGITAL ID



Digital.ID™

- Al crear una cuenta Digital.ID™, cualquier chef puede acceder cómodamente al horno desde su dispositivo móvil. Una vez que el horno está conectado a internet, todos los programas de cocción, configuraciones o personalizaciones de la interfaz Digital.ID™ se guardan en la nube. La cuenta permanece constantemente sincronizada con los últimos cambios.

Servicios digitales Premium

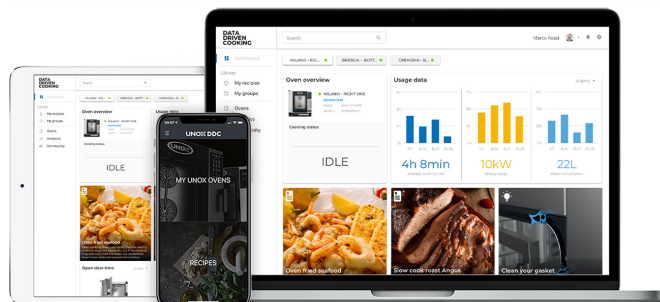
- HEY.Unox - Control de voz
- COOKING.Concierge (30min/mes)
- Acceso al plan DDC Enterprise
- Extensión de garantía LONG.Life 5*

Servicios digitales estándar

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

Para más información, visite la página web
unox.com | [Digital.ID™ Premium](#)

DATA DRIVEN COOKING



Data Driven Cooking

- Controla y sigue el funcionamiento del horno en tiempo real, señalando los desperdicios y sugiriendo mejoras en el uso para reducir los consumos. Permite crear y compartir recetas de un horno a otro incluso a distancia.

Enterprise

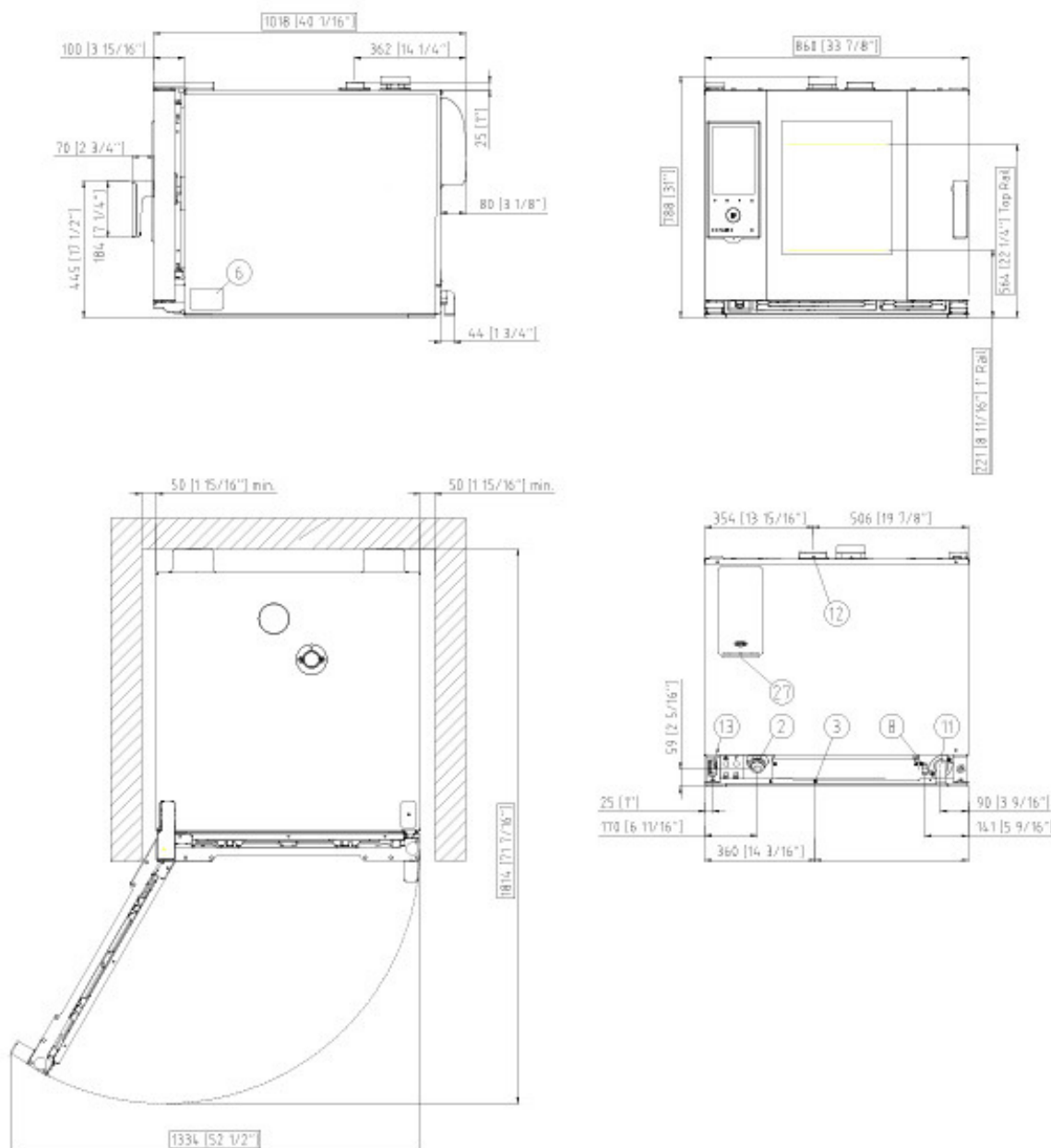
- Gestión de accesos multicuenta
- Control desde remoto del servicio Unox
- Kitchen scheduler
- Acceso REST API
- Envío de programas de cocción a los hornos desde remoto (ilimitados)
- Hornos conectados ilimitados

Professional

- Creación y edición de programas de cocción
- Control del consumo on-line
- Inteligencia Artificial Unox DDC.Coach
- Envío de programas de cocción a los hornos desde remoto (hasta 5 hornos)
- Hasta 5 hornos conectados

Para más información, visite la página web
unox.com | [Data Driven Cooking](#)

XELA-05EU-EXRS



Dimensiones y peso

Longitud	860 mm
Profundidad	1018 mm
Altura	789 mm
Peso neto	100 kg
Distancia entre bandejas	86 mm

Posición conexiones

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

13	Conexión accesorios
27	Salida aire de enfriamiento



XELA-05EU-EXRS

Fuente de alimentación

Conexión hídrica

Requisitos para la instalación

Eficiencia energética

Alimentación eléctrica

ESTÁNDAR

Voltaje	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	11.6 kW
Máx corriente absorbida	19 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	25 A
Requisitos cable potencia*	5G x 2,5 mm ²
Enchufe	NO INCLUIDA

OPCIÓN A

Voltaje	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	11.6 kW
Máx corriente absorbida	30.5 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	32 A
Requisitos cable potencia*	4G x 4 mm ²
Enchufe	NO INCLUIDA

OPCIÓN B

Voltaje	220-240 V
Fase	~1PH+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	11.6 kW
Máx corriente absorbida	50.5 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	63 A
Requisitos cable potencia*	3G x 10 mm ²
Enchufe	NO INCLUIDA

*Dimensión recomendada: observe la ordenanza local.

Eficiencia energética

Consumos 23.4 kWh/día

Emisiones de CO₂ 0 kg CO₂/día**

**La estimación sólo incluye las emisiones directas producidas por el horno. Las emisiones indirectas pueden reducirse a cero si se opta por adquirir energía de fuentes renovables.

Estimación calculada suponiendo un uso diario (300 días/año) del horno:

6 cargas ligeras de pollo asado (20% de carga), 1 carga completa de patatas asadas, 3 cargas completas de cocciones al vapor y 2 horas de horno vacío a 180 °C

Estimación calculada asumiendo los siguientes lavados semanales (42 semanas/año):

1 lavado largo, 1 lavado medio

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.

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.

Regístrate para acceder a las características específicas técnicas del producto.

www.ddc.unox.com