



S P E E D - X

LISTE DE PRIX

À PARTIR DU 06-2022





SPEED-X™

Four combiné avec micro-ondes

SPEED-X™ est le premier four à être à la fois un four combiné et un four à cuisson accélérée avec lavage automatique. SPEED-X™ a une capacité de 10 plaques GN 2/3 avec pas de 35 mm ou 5 plaques GN 2/3 avec pas de 70 mm en mode combi et une position dédiée à la plaque de cuisson SPEED. Plate pour faire jusqu'à 4 cuissons accélérées simultanément en mode "speed". La technologie révolutionnaire HYPER. Speed combine la cuisson combinée air-vapeur avec les micro-ondes et réduit considérablement le temps de cuisson des sandwiches et des plats précuisinés par rapport aux fours à vitesse traditionnels. Le lavage automatique avec réservoir intégré simplifie les opérations de nettoyage, permettant la cuisson rapide des aliments crus tels que les légumes, la viande, le poisson et bien plus encore.

La chambre de cuisson en acier inoxydable 316L combinée au système de filtration de l'eau RO. Care vous permet de connecter speed-X™ au réseau d'eau sans avoir besoin de systèmes de filtrage externes, même en présence d'eau très dure ou avec un niveau élevé de chlorures.

Unox Intelligent Performance



SMART.Energy:

réduit la quantité d'énergie utilisée par le four pour optimiser la consommation en fonction de l'utilisation réelle pendant la cuisson



CLIMALUX™:

mesure et régulation continues de l'humidité réelle présente dans la chambre de cuisson



SENSE.Klean:

estime le degré de saleté du four et suggère le lavage automatique le plus approprié



SMART.Standby:

reconnaît l'absence de nourriture dans la chambre de cuisson et règle automatiquement le mode standby basse consommation



SMART.Preheating:

règle automatiquement la température et la durée du préchauffage en fonction des modes d'utilisation précédents



ADAPTIVE.Cooking™:

ajuste automatiquement les paramètres de cuisson en fonction de la charge pour garantir des résultats reproductibles



AUTO.Soft:

gère l'ascension thermique pendant la cuisson pour la rendre plus délicate

Unox Intensive Cooking



HYPER.Speed:

combine le micro-ondes, la vapeur et la convection pour réduire les temps de cuisson



AIR.Maxi™:

Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines



DRY.Maxi™:

Élimine rapidement l'humidité de la chambre de cuisson



STEAM.Maxi™:

produit de la vapeur saturée

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

—— Étapes de cuisson : jusqu'à 9

—— Température : 30 °C - 260 °C

—— Température de préchauffage : jusqu'à 260 °C

—— Micro-ondes : réglage de l'émission de micro-ondes avec un incrément de 10%

—— CLIMA.Control: réglage de l'humidité de 10% à 100% et mesure continue de l'humidité réelle présente dans la chambre de cuisson

—— Vitesse du ventilateur : 5 vitesses continues et 5 vitesses pulsées

—— Programmes : 1000+

Cuissons automatique

—— CHEFUNOX & SPEEDUNOX: choisissez quoi cuisiner dans la bibliothèque combi ou combi-speed, le four règle automatiquement tous les paramètres

—— MULTI.Time: gère jusqu'à 10 cuissons combinées en même temps

—— MULTI.Speed: gère et surveille jusqu'à 4 cuissons accélérées en même temps

Fonctions techniques

- Structure en acier inoxydable
- 2 ventilateurs inversés superposés et résistances linéaires symétriques à haute densité de puissance
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Microphone intégré qui permet le contrôle vocal et la fonction d'appel
- Porte claquante entièrement en acier inoxydable avec panneau de commande capacitif ultra-lumineux intégré de 16 pouces
- Entrée au micro-ondes dans la chambre de cuisson dans la direction perpendiculaire à la plaque de cuisson avec effet d'agitation
- RO.Care: système de filtration de résine intégré qui élimine de l'eau les substances qui contribuent à la formation de calcaire: jusqu'à 1300L d'eau filtrée avec une cartouche. Capteur de mesure de dureté de l'eau intégré qui signale l'épuisement du filtre
- Connexion Internet Wi-Fi intégrée
- Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 316L pour une résistance maximale à la corrosion
- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Digital.ID™ système d'exploitation
- Télécharger données HACCP

SPEED-X™

Four combiné avec micro-ondes GN 2/3



⚡ Électrique

Modèle fours	XEPA-0523-EXRN
Capacité en mode COMBI	5 ou 10 niveaux GN 2/3 (COMBI)
Capacité en mode SPEED	1 niveau GN 2/3 (SPEED)
Distance entre niveaux	70 mm
Fréquence	50 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Puissance de réchauffement de l'air	5,35 kW
Puissance des micro-ondes	2,16 kW
Puissance électrique	9,5 kW
Dimensions - l x p x h	535 x 740 x 811 mm
Poids	107 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	11.350,00 €

Optionnel
Charnière à droite

Article
XEPA-0523-EXLN

Prix supplémentaire
300,00 €

Remarques

1 SPEED.Plato TG780 et 1 flacon RO.Care XHC040 inclus.

Accessoires GN 2/3

Speed Essentials



SPEED.Plate

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Deux surfaces - lisses et rayées - pour une cuisson différente.

Dimensions - h 27 mm

Article	Prix
TG780	217,00 €



Spatule plate

Spatule avec revêtement antiadhésive 295 x 300 (l x p) et poignée ergonomique avec système de protection thermique.

Dimensions - l x p x h 295 x 477 x 92 mm

Compatible avec	Article	Prix
TG780	XUC196	100,00 €



Spatule plate

Spatule avec revêtement antiadhésive 165 x 300 (l x p) et poignée ergonomique avec système de protection thermique.

Dimensions - l x p x h 165 x 427 x 92 mm

Compatible avec	Article	Prix
TG780	XUC166	90,00 €



Spatule en forme de U

Spatule en forme de U avec revêtement antiadhésif 165 x 300 (l x p) et poignée ergonomique. Simplifiez l'insertion de SPEED. Basket à l'intérieur du four.

Dimensions - l x p x h 165 x 427 x 92 mm

Compatible avec	Article	Prix
TG780	XUC197	100,00 €



SPEED.Basket LARGE

Réceptacle antiadhésif semi-rigide.

Dimensions - l x p x h 350 x 305 x 15 mm

Article	Prix
TG129	112,00 €



SPEED.Basket MEDIUM

Réceptacle antiadhésif semi-rigide.

Dimensions - l x p x h 280 x 180 x 25 mm

Article	Prix
TG127	108,00 €



SPEED.Basket SMALL

Réceptacle antiadhésif semi-rigide.

Dimensions - l x p x h 180 x 140 x 25 mm

Article	Prix
TG126	103,00 €

Accessoires GN 2/3



Kit première installation four unique

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ UTRA (1 litre) UN 1824, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire

pour installer correctement un four simple.

Article

XUC199-DR

Prix

120,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire

pour installer correctement un four simple.

Article

XUC199

Prix

120,00 €



Kit de superposition four

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition SPEED-X™ + EVEREO® (en bas).

Article

XEEQC-0013-E

Prix

58,00 €



Kit four côte à côte

Il contient toutes les pièces nécessaires à une installation correcte et côte à côte de deux SPEED-X™.

Article

XUC198

Prix

130,00 €



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	535 x 740 x 220 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	16 kg	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	200 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	350 m³/h

Article

XEPHA-HC23

Prix

1.560,00 €



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	8 GN 2/3	Dimensions - l x p x h	544 x 643 x 775 mm
Distance entre niveaux	55 mm	Poids	27 kg

Article

XWPRA-0823-H

Prix

740,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	530 x 696 x 178 mm	Poids	4 kg
------------------------	--------------------	-------	------

Obligatoire

pour un positionnement correct au sol de la colonne SPEED-X™ + EVEREO® 900 (inférieure).

Article

XWCRC-0013-F

Prix

310,00 €

Accessoires GN 2/3



Silencieux de cheminée

Silencieux à raccorder à la cheminée pour réduire le bruit du four.

Dimensions - l x h	50 x 100 mm	Poids	0.5 kg
Article			Prix
XUC212			130,00 €



RO.Care

Système de filtration de résine intégré qui élimine de l'eau les substances qui contribuent à la formation de calcaire : jusqu'à 1300L d'eau filtrée avec une cartouche. Le capteur de mesure de dureté de l'eau intégré de SPEED-X™ signale automatiquement l'épuisement du filtre.

Article		Prix
XHC040		71,00 €

Accessoires GN 2/3

Cooking Essentials



EVEREO 5

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 5 œufs.

Hauteur	Article	Prix
16 mm	TG937	73,00 €



FAKIRO.GRILL

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Deux surfaces - lisses et rayées - pour une cuisson différente.

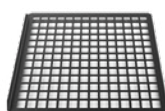
Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG770	162,00 €



FORO.STEEL40

Plaque en inox perforée.

Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
la cuisson au micro-ondes	40 mm	TG710	40,00 €



GRILL

Plaque en aluminium antiadhérente pour griller. Ne nécessite pas d'être préchauffée avant utilisation.

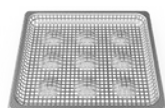
Hauteur	Article	Prix
37 mm	TG720	112,00 €



PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG735	47,00 €



POTATO.FRY

Plaque en inox perforée pour frites.

Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
la cuisson au micro-ondes	30 mm	GRP711	73,00 €



STEAM

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
la cuisson au micro-ondes	30 mm	GRP710	71,00 €



STEEL.40

Plaque en inox.

Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
la cuisson au micro-ondes	40 mm	TG705	35,00 €

SPEED-X™

Accessoires GN 2/3



STEEL.GRID

Grille en inox.

Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
la cuisson au micro-ondes	8.5 mm	GRP705	26,00 €

Baking Essentials



FAKIRO™

Plaque en aluminium.

Hauteur	Article	Prix
37 mm	TG715	81,00 €



FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG731	66,00 €

Accessoires

Detergents



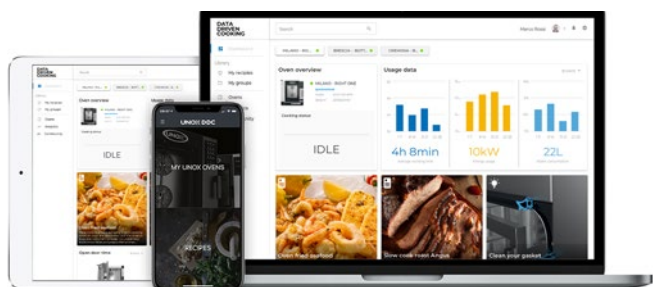
DET&Rinse™ ULTRA

Ultra strong detergent for high level of dirt, recommended for poultry and meat fats. One box contains 10 x 1l bottles of chemical cleaner UN 1824, 8, II - ADR LIMITED QUANTITY. Only for ovens with an automatic washing system.

	Item	Price
1 box	DB1050	101,00 €
9 boxes (unit cost)	DB1050	97,00 €
48 boxes (unit cost)	DB1050	93,00 €

Internet of kitchen: productivité 4.0

DATA DRIVEN COOKING



Data Driven Cooking vous permet de contrôler vos fours à tout moment, n'importe où.

Vous pourrez surveiller les conditions de fonctionnement en temps réel, créer de nouvelles recettes et les partager avec vos fours.

L'intelligence artificielle transformera les données de consommation en informations utiles et vous permettra d'augmenter vos profits quotidiens.

Professional

Création et modification de programmes de cuisson	✓	
Contrôle en ligne de la consommation	✓	
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓	
Gestion des accès multi-comptes	✗	
Contrôle à distance du service Unox	✗	
Kitchen scheduler	✗	
Assistance client prioritaire	✗	
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance		jusqu'à 5 fours
Fours connectés		jusqu'à 5 fours
Activation du compte professionnel	-	
Frais mensuel du four connecté	-	

Enterprise

Création et modification de programmes de cuisson	✓	
Contrôle en ligne de la consommation	✓	
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓	
Gestion des accès multi-comptes*	✓	
Contrôle à distance du service Unox	✓	
Kitchen scheduler*	✓	
Accès REST API	✓	
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance		illimité
Fours connectés		illimité
Activation du compte Enterprise		200,00 € / par compte hors TVA
Frais mensuel du four connecté		6,00 € / mois hors TVA

*DDC et assistance du Kitchen Scheduler 60,00 € / heure - hors TVA.

Combinez votre four avec son jumeau numérique



DIGITAL ID

Créez votre compte Digital.ID™ et connectez-vous via login depuis votre four SPEED-X™ connecté à Internet : stockez vos programmes de cuisson, la configuration de votre page d'accueil et toutes les personnalisations de votre four directement sur le cloud.

Le compte reste constamment synchronisé avec les modifications les plus récentes, ce qui vous permet également de les modifier directement depuis votre smartphone. Vous pouvez vous connecter à votre compte à partir de n'importe quel four SPEED-X™ connecté à Internet et avoir un accès immédiat à vos paramètres. Avec Digital.ID™ Premium, vous prolongez également la garantie de votre produit jusqu'à 5 ans / 12 000 heures de fonctionnement.

Base

Personnalisation de l'interface	✓
Bibliothèques CHEFUNOX / SPEEDUNOX	✓
Application Digital.ID™	✓
Gestion des profils	✓
DIGITAL.Training**	✓
Live Technical Assistance	✓
Data Driven Cooking Professional	✓
Digital.ID™ compte	jusqu'à 5 fours
Garantie	LONG.Life
COOKING.Concierge	✗
HEY.Unox voice control	✗
Frais mensuels par four	-

**La première DIGITAL.Training sera garantie avec l'abonnement de la période d'essai gratuite du forfait Premium .

Premium

Personnalisation de l'interface	✓
Bibliothèques CHEFUNOX / SPEEDUNOX	✓
Application Digital.ID™	✓
Gestion des profils	✓
DIGITAL.Training*	✓
Live Technical Assistance	✓
Data Driven Cooking Enterprise	✓
Digital.ID™ compte	illimité
Garantie	LONG.Life 5
COOKING.Concierge*	30 min. appels / mois
HEY.Unox voice control	✓
Frais mensuels par four	19,99 € / mois hors TVA

*Grâce à l'application Digital.ID™, vous pouvez demander des minutes supplémentaires de COOKING.Concierge (en plus de 30 min d'appels inclus) et une session DIGITAL.Training supplémentaire.



EUROPE

IT - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 736 0781	GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info.uk@unox.com Tel: +44 1252 851 522	CZ - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	BG - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	NL - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 70 700 6170
DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 32 211121581	IE - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	HR - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 1 206 092 068	PL - POLSKA UNOX POLSKA Sp.zo.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 22 104 17 01
FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 81 68 19 12	ES - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 932 20 36 52	TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787	DK - DENMARK UNOX DANMARK A/S E-mail: info.dk@unox.com Tel: +45 87 91 00 40			

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	AR - ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	CO - COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 350 65 88 204	BR - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	MX - MÉXICO UNOX MÉXICO, S. DE R.L. DE CV. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
---	---	---	--	--

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.za@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	PH - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	AU - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	UZ - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	KR - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.kr@unox.com 전화: +82 2 69410351
AC - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	MY - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	CN - 中华人民共和国 UNOX TRADING (SHANGHAI) Ltd. CO. 电子邮件: info.china@unox.com 电话: +86 21 56907696	NZ - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
AE - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	ID - INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999	IN - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED E-mail: info.in@unox.com Tel: +971 4 554 2146	VN - VIETNAM UNOX INDOCHINA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +84916560803	

unox.com



LI2649A1 publié 06-2022

Conditions de Vente: Emballage inclus - TVA exclue

Les photos de cette liste de prix sont utilisées uniquement à but illustratif.