



SPEED.Pro™

LISTE DE PRIX

À PARTIR DU 06-2022





SPEED.Pro™

Baking speed oven

Le SPEED.Pro™ est le premier four avec double fonction de cuisson: four à convection et four à cuisson accélérée en un seul équipement.

Grâce à la vaste chambre de cuisson du SPEED.Pro™, il est possible d'utiliser le mode Bake pour cuire jusqu'à 3 plaques en 460 x 330 de produits de boulangerie ou de pâtisserie, même surgelés, en obtenant des résultats parfaitement uniformes. Le mode Speed permet de cuire et régénérer les aliments, en portions individuelles ou multiples, en un temps record grâce à la combinaison de flux d'air chaud contrôlés, à la technologie à micro-ondes et à la plaque spéciale Speed.Plake qui transmet la chaleur par contact, ce qui permet de griller parfaitement tous les produits à base de pain.

Unox Intelligent Performance

 **ADAPTIVE.Cooking™:**
règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables

 **SMART.Preheating:**
règle automatiquement la température et la durée du préchauffage

 **AUTO.Soft:**
gère la montée en température pour la rendre plus délicate

Unox Intensive Cooking

 **SPEED.Plus:**
génère des micro-ondes et les distribue uniformément au sein de l'enceinte de cuisson

 **DRY.Plus:**
Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson

 **AIR.Plus:**
plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

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

—— Température : 32 °C – 260 °C

—— Jusqu'à 9 étapes de cuisson

—— 24 programmes rapides (12 Speed et 12 Bake)

Programmes

—— 384 programmes Bake

—— 384 programmes Speed

—— CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres (Bake)

—— SPEEDUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres (Speed)

Fonctions techniques

—— Chambre de cuisson en acier inox AISI 304 à haute résistance

—— Chambre de cuisson avec support des plaques intégré

—— Signalisation lumineuse du mode de cuisson grâce aux LED multicolores

—— Système de récolte des miettes intégré dans le filtre sous la porte

—— Interrupteur de proximité pour porte

—— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP

—— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

SPEED.Pro™

Baking speed oven 460x330



	⚡ Électrique	⚡ Électrique
Modèle fours	XESW-03HS-MDDN	XESW-03HS-EDDN
Capacité en mode SPEED	1 niveau 450x330 (SPEED)	1 niveau 450x330 (SPEED)
Capacité en mode BAKE	3 niveaux 460x330 (BAKE)	3 niveaux 460x330 (BAKE)
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm
Fréquence	50 Hz	50 Hz
Voltage	220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Puissance de réchauffement de l'air		
Puissance des micro-ondes		
Puissance électrique	3,6 kW	6,6 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 797 x 541 mm	600 x 797 x 541 mm
Poids	89 kg	89 kg
Type d'ouverture	À abattant	À abattant
Prix	7.490,00 €	7.490,00 €

Notes

3 x TG305 trays and 1 x TG360 SPEED.Plato tray included.

Accessoires 460x330

Speed Essentials



SPEED.Plate

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

Dimensions - l x p x h 27 mm

Article	Prix
TG360	217,00 €



Spatule plate

Spatule avec revêtement antiadhésive 365 x 300 (l x p) et poignée ergonomique avec système de protection thermique.

Dimensions - l x p x h 365 x 477 x 92 mm

Compatible avec	Article	Prix
TG360	XUC165	104,00 €

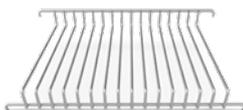


Spatule plate

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
TG360	XUC166	90,00 €



SPEED.Grid

Grille chromée ultra-légère.

Dimensions - h 92 mm

Article	Prix
GRP360	74,00 €



Spatule à dents

Spatule en aluminium 365 x 300 (l x p) avec poignée ergonomique et système de protection thermique.

Dimensions - l x p x h 365 x 477 x 92 mm

Compatible avec	Article	Prix
GRP360	XUC167	104,00 €



Spatule à dents

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

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

Compatible avec	Article	Prix
GRP360	XUC168	90,00 €



SPEED.Basket LARGE

Récipient antiadhésif semi-rigide.

Dimensions - l x p x h 355 x 305 x 25 mm

Article	Prix
TG128	112,00 €

Accessoires 460x330



SPEED.Basket MEDIUM

Réceptacle antiadhésif semi-rigide.

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

Article

TG127

Prix

108,00 €



SPEED.Basket SMALL

Réceptacle antiadhésif semi-rigide.

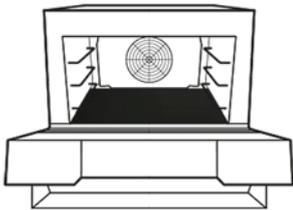
Dimensions - l x p x h 180 x 140 x 25 mm

Article

TG126

Prix

103,00 €



Feuille de téflon anti-adherent

Il évite l'attachement de la saleté et simplifie le nettoyage du fond du four.

Dimensions - l x p 490 x 372 mm

Article

TG365

Prix

59,00 €

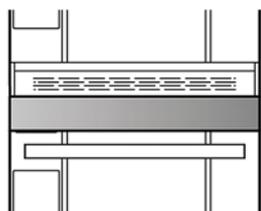
Accessoires 460x330



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

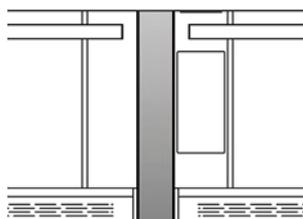
Obligatoire	Article	Prix
EVEREO® CUBE (en bas) + SPEED.PRO™	XWEQT-00HS-E	110,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

Obligatoire	Article	Prix
EVEREO® CUBE + SPEED.PRO™ (en bas) SPEED.PRO™ + SPEED. PRO™ SHOP.Pro™ + SPEED.Pro™ (en bas)	XWSQW-00HS-E	230,00 €



Kit four côte à côte

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

Article	Prix
XUC169	105,00 €



LIEVOX

Etuve contrôlée par le four.

Capacité	8 460x330	Puissance électrique	1.2 kW
Distance entre niveaux	68 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	600 x 711 x 750 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	35 kg	Température max.	50 °C

Article	Prix
XEKPT-08HS-C	1.060,00 €

Kit de raccordement à l'eau

Contient les pièces nécessaires à la connexion directe de l'étuve à l'approvisionnement en eau.

Obligatoire	Article	Prix
Colonne SPEED.Pro™ + LIEVOX	KVL1145	40,00 €



LIEVOX

Etuve avec générateur de vapeur à chaudière pour gérer le processus de levée de manière précise.

Capacité	8 460x330	Puissance électrique	2.3 kW
Distance entre niveaux	68 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	600 x 730 x 750 mm	Fréquence	50 Hz
Poids	42 kg	Température max.	50 °C

Article	Prix
XEKPT-08HS-B	1.710,00 €

Kit de raccordement à l'eau

Contient les pièces nécessaires à la connexion directe de l'étuve à l'approvisionnement en eau.

Obligatoire	Article	Prix
Colonne SPEED.Pro™ + LIEVOX	KVL1145	40,00 €

Accessoires 460x330



Pietement haut

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

Capacité	8 460x330	Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 738 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	8 kg

Article	Prix
XWKRT-08HS-H	480,00 €



Pietement intermédiaire

Support pour placer le four à la hauteur idéale pour travailler ou empiler les fours dans la colonne.

Capacité	6 460x330	Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 559 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	6 kg

Article	Prix
XWKRT-06HS-M	455,00 €



Pietement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 355 mm	Poids	4 kg
------------------------	--------------------	-------	------

Article	Prix
XWKRT-00HS-L	340,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 150 mm	Poids	4 kg
------------------------	--------------------	-------	------

Article	Prix
XWKRT-00HS-F	190,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm
----------------	--------

Compatible avec	Article	Prix
XWKRT-* XEKPT-*	XUC012	252,00 €



Kit pieds pour fours

Pieds pour positionner le four sur le comptoir.

Dimensions - h	100 mm
----------------	--------

Article	Prix
XUC025	128,00 €



Pieds réglables

Pieds réglables pour le positionnement de l'étuve. Le kit contient 4 pieds.

Dimensions - h max.	150 mm
---------------------	--------

Compatible avec	Article	Prix
LIEVOX	XUC045	128,00 €

Accessoires 460x330



Pompe d'approvisionnement en eau

Il vous permet d'utiliser l'humidité dans le four, même lorsque la connexion à l'approvisionnement en eau n'est pas disponible. En cas de solution de colonne, une pompe est nécessaire pour chaque four et/ou LIEVOX.

Article	Prix
XHC016	130,00 €



Un réservoir d'eau

Réservoir d'eau pour four positionné sur l'étuve. Capacité de 4 litres. Il nécessite aussi l'achat de XUC012 ou XUC045.

Obligatoire

Si la connexion au réseau d'eau n'est pas disponible

Article	Prix
XHC024	238,00 €



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
--------------------	-------------	-------	--------

Compatible avec

Diamètre cheminée 30 mm

Article	Prix
XUC212	130,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article	Prix
XEC015	80,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Article	Prix
XEC012	495,00 €



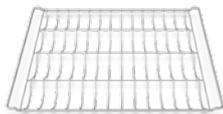
Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC011	380,00 €

Accessoires 460x330

Baking Essentials



BAGUETTE.GRID

Grille chromée Ultralight - 4 canaux.

Hauteur	Article	Prix
32 mm	GRP310	26,00 €



BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandeable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
11 mm	TG305	*prix unitaire 17,00 €



BAKE.BLACK

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Commandeable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
11 mm	TG370	*prix unitaire 24,00 €



FORO.BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandeable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG310	*prix unitaire 22,00 €



FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

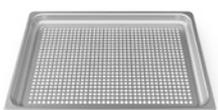
Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG330	*prix unitaire 30,00 €



PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

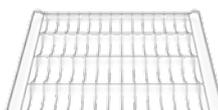
Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG350	40,00 €



STEAM&FRY

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP350	91,00 €



STEEL.GRID

Grille en inox.

Hauteur	Article	Prix
8.5 mm	GRP355	38,00 €

Accessoires

Détergent



SPRAY&Rinse

Détergent en spray pratique pour le nettoyage manuel de tout type de four. Il dégraisse et élimine tout type de saleté. un carton contient 12x750ml. Une fois le produit utilisé, jetez le flacon. Uniquement pour les fours sans circuit de lavage automatique intégré.

	Article	Prix
1 boîte	DB1044	91,00 €
6 cartons (prix par carton)	DB1044	87,00 €
30 cartons (prix par carton)	DB1044	83,00 €

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.



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



LI1937A7 publié 06-2022

Conditions de Vente: Emballage inclus - TVA exclue

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