





Unox, fundada en Italia en 1990, ha revolucionado el mundo de la cocina profesional al diseñar hornos que combinan innovación, precisión y fiabilidad. Su misión siempre ha sido apoyar a los chefs más exigentes, incluyendo aquellos que lideran restaurantes galardonados con estrellas Michelin, proporcionando herramientas que elevan la creatividad culinaria al más alto nivel. Inspirada en esta excelencia profesional, Unox ha llevado su tecnología al ámbito doméstico con Unox Casa, una línea de hornos de lujo diseñados para hogares que buscan lo mejor en rendimiento y diseño. Unox Casa combina la precisión y versatilidad de los hornos de alta cocina con un diseño elegante y sofisticado, ideal para quienes desean transformar su cocina en una experiencia gastronómica de primer nivel.



Unox HQ, oficinas corporativas en Padua, Italia

Unox tiene una presencia global con más de 35 oficinas físicas en todo el mundo, apoyando operaciones en más de 110 países. Además, la empresa cuenta con 42 filiales y distribuye productos en más de 130 países.



Unox Inc, USA Fabrica UNOX con paneles solares en Carolina del Norte, EEUU

Con el objetivo de minimizar el impacto de nuestros procesos de producción y nuestros edificios en el planeta, sustituiremos todas las tecnologías de calefacción de gas por bombas de calor de aquí a 2030. También nos comprometemos a invertir en la reducción de nuestro consumo eligiendo sistemas de iluminación, aire acondicionado y aislamiento más eficientes, así como a concienciar a nuestro personal para que haga un uso responsable de la energía.

Trabajamos día a día para construir un mañana más sostenible. Todo reto es más fácil si se tiene un plan bien estructurado para abordarlo. Nuestro plan tiene un nombre: "net zero e-miXion 2030"



Premium-Tek Appliances se dedica a la importación y distribución selectiva de bienes de consumo y profesionales de alta gama en España y Portugal, con especial énfasis en electrodomésticos premium y ultra premium, electrodomésticos profesionales, marinos y productos relacionados.









### Elegancia y lujo en Wye River, Australia

Descubre esta impresionante residencia que combina diseño moderno, tecnología avanzada y vistas inigualables al océano. La cocina de esta casa redefine el concepto de sofisticación con el exclusivo Unox Casa Model 1 Super Oven, que ofrece precisión y rendimiento profesional, y el icónico Sub-Zero Pro48, una obra maestra en refrigeración de alta gama. Los acabados en acero inoxidable y el backsplash espejado crean un ambiente luminoso y espacioso, mientras que la encimera texturizada en negro aporta un toque contemporáneo.

En el exterior, la casa presenta una terraza con vistas panorámicas a la playa y al océano, rodeada de naturaleza. El diseño minimalista de los muebles al aire libre y la chimenea suspendida hacen de este espacio un lugar perfecto para relajarse y disfrutar de la serenidad del entorno.

Un verdadero paraíso donde el lujo se encuentra con la belleza natural.

El horno Unox Casa ofrece una experiencia superior frente a un horno doméstico convencional gracias a su tecnología de vanguardia y diseño profesional. Destaca por su precisión en la cocción, que garantiza resultados consistentes incluso en recetas complejas, y por su capacidad para realizar múltiples funciones, como horneado, cocción al vapor, grill y asado, en un solo dispositivo. Su interfaz intuitivo y opciones programables facilitan la preparación de platos sofisticados con un control absoluto sobre temperatura, humedad y tiempo. Además, su construcción en materiales de alta calidad asegura durabilidad, eficiencia energética y un diseño que complementa perfectamente cocinas de lujo.











Modelo	XEVH-5511-EPRM
Capacidad	4+4 bandejas GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~   220-240V 3~   220-240V 1~
Potencia eléctrica	10,0 kW
Dimensiones - a x p x a	750 x 735 x 2112 mm
Peso	230 kg
Conexión a la red de agua	Si
Filtro de agua (6 meses)	Si
Disponible en bisagra derecha	Si



## Unox Casa Model 1 | Steel Edition | Black Edition

El SuperOven de Unox Casa te permite realizar cualquier tipo de cocción, incluso las que nunca han sido posibles en los hornos domésticos. El SuperOven siempre cocina para ti al máximo nivel y sin esfuerzo. En silencio y al nivel de un restaurante con estrella Michelin: la perfección está asegurada

Las funciones principales del horno Unox Casa incluyen:

**Cocción de convección:** Circulación uniforme de aire caliente para garantizar una cocción homogénea.

**Cocción combinada (convección + vapor):** Permite preparar alimentos jugosos por dentro y crujientes por fuera.

**Cocción al vapor:** Ideal para preservar nutrientes y texturas en pescados, verduras y otros alimentos delicados.

**Regeneración de alimentos:** Recalienta platos ya preparados manteniendo su textura y sabor originales.

**Grill:** Logra un dorado perfecto en carnes, pescados y vegetales.

**Cocción a baja temperatura:** Para recetas que requieren un control preciso y cocción prolongada, como confitados.

**Fermentación:** Perfecto para masas y panes, gracias a un control preciso de temperatura y humedad.

**Deshidratación:** Convierte frutas, verduras y hierbas en snacks saludables o ingredientes para recetas.

**Cocción sous vide:** Compatible con bolsas al vacío para preparaciones de precisión.

**Ahumado de alimentos:** Aporta sabores intensos y únicos a carnes, pescados y vegetales con técnicas de ahumado integradas.

**Cocción lenta (slow cooking):** Permite preparar recetas de larga duración a baja temperatura, logrando texturas tiernas y sabores profundos.

**Programas automáticos:** Recetas preestablecidas para simplificar el proceso de cocción.

**Cocción personalizada:** Posibilidad de guardar configuraciones de tiempo, temperatura y humedad adaptadas a tus recetas favoritas.

**Sistema de limpieza automática:** Facilita el mantenimiento con ciclos de limpieza específicos para diferentes niveles de suciedad.



### **Unox Casa | Black Edition**

El nuevo super horno Unox Casa Black Edition redefine la experiencia culinaria en casa con tecnología de última generación y diseño elegante. Este electrodoméstico combina potencia y precisión, ofreciendo una cocción uniforme gracias a su sistema de convección avanzada y controles inteligentes. Su acabado en negro mate le otorga un toque sofisticado que complementa cualquier cocina moderna, mientras que sus funciones multifuncionales permiten hornear, asar, y gratinar con resultados dignos de un chef profesional. Ideal para quienes buscan eficiencia y estilo en un solo producto, el Unox Casa Black Edition eleva el arte de cocinar al siguiente nivel.



Los hornos Unox Casa Model 1 y Model 1S vienen equipados con una gama de accesorios diseñados para maximizar su funcionalidad y adaptarse a diversas necesidades culinarias. A continuación, se detallan los accesorios incluidos:

**FAKIRO.GRILL** Bandeja en aluminio antiadherente. Dos superficies: lisa y a rayas para diferentes cocciones. Ideal para marcado a la parrilla para carnes, pescados y vegetales. La superficie de plancha es ideal para cocinar filetes de pescado o gambas, conservando su jugosidad y realzando su sabor con un ligero dorado. (\*incluida en Model 1)

**FORO.BLACK** Bandeja en aluminio antiadherente microperforada: Ideal para cocciones que requieren ventilación, como panes, pasteles o vegetales asados. (\*incluida en Model 1)

**BLACK.40** Bandeja lisa antiadherente: Perfecta para hornear galletas, pizzas o alimentos que requieren una base uniforme. Se puede utilizar para la captura de jugos y grasas, especialmente útil al asar carnes o alimentos grasos.

**EGGS 6x2** Bandeja en aluminio antiadherente para cocinar hasta 6 tortillas de 2 huevos cada una. También perfecto para repostería y cocinar porciones individuales. (\*incluida en Model 1)

**GRILL** Bandeja en aluminio antiadherente para cocinar a la parrilla. El precalentamiento de la bandeja no es necesario. Está perforada y ofrece ventilación como un barbacoa. Es ideal para filetes, pechugas de pollo, chuletas, pescados, mariscos y vegetales al grill.

**BLACK.FRY** Bandeja en acero inoxidable antiadherente perforada para fritos sin exceso de aceite. Es ideal para pollo frito, croquetas, pescado rebozado, calamares a la romana, patatas fritas etc.

**STEEL.GRID** Rejilla de acero inoxidable: Adecuada para asar carnes o gratinar alimentos, permitiendo el drenaje de grasas.

**HYPER.Smoker** Ahumador para astillas naturales. No necesita alimentación eléctrica adicional. Para ahumar carnes, pescados, verduras, quesos, frutas, postres como la crema catalana

Sonda de temperatura: Mide la temperatura interna de los alimentos, garantizando una cocción precisa y segura.

Kit de inicial de filro y detergente específico para el sistema de limpieza automática del horno.

Accesorios incluidos			
	<b>BLACK.40</b> Producto TG902		<b>FAKIRO.GRILL</b> Producto TG872
	<b>STEEL.GRID</b> Producto GRP807		<b>FORO.BLACK</b> Producto TG892
	<b>BLACK.FRY</b> Producto GRP818		<b>GRILL</b> Producto TG882
	<b>EGGS 6x2</b> Producto TG932		<b>HYPER.Smoker</b> Producto XUC090
	<b>BAKERY.PURE</b> Producto XHC010		



### Panel de control digital

30 años de experiencia en el mundo de la cocina profesional han permitido a Unox Casa lanzar una novedad absoluta en el mercado residencial: SuperOven, el horno más inteligente e intuitivo que puedas imaginar. Cada función está al alcance de tu mano, cada plato a un simple toque en la pantalla en modo automático, multi-tiempo o manual.



### Cajón de accesorios

El cajón accesorio integrado está meticulosamente diseñado para mantener los utensilios de cocina ordenados y fácilmente accesibles. Es el espacio designado para bandejas profesionales: el Modelo 1 incluye 7 bandejas, mientras que el Modelo 1S viene equipado con 4. Además, alberga convenientemente el detergente para la limpieza automática y ofrece almacenamiento para el ahumador.



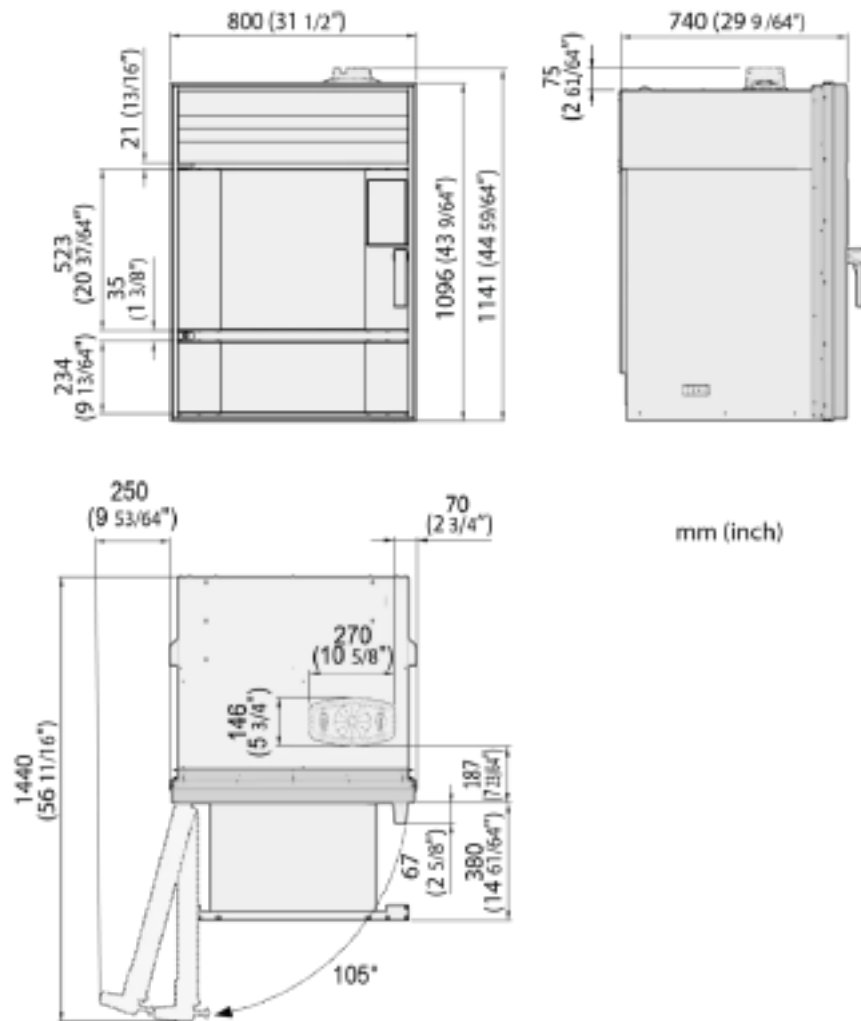
### Extractor integrado

SuperOven cuenta con un sistema de ventilación integrado que elimina todos los olores y vapores sin necesidad de limpieza durante años. Los filtros profesionales de carbón activo garantizan un rendimiento impecable y mantienen el aire siempre fresco y limpio en la cocina.



### Lavado automático

Con un simple toque en la pantalla, SuperOven se limpia con una solución de agua y detergente suave y ecológico patentado por UNOX. La cámara de cocción de acero estará siempre limpia y brillante, lista para volver a utilizarse.



Modelo	XEVH-0511-EPRM
■ Capacidad	4 bandejas GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
■ Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~   220-240V 3~   220-240V 1~
■ Potencia eléctrica	6,2 kW
Dimensiones - a x p x a	800 x 740 x 1096 mm
■ Peso	136 kg
Conexión a la red de agua	Si
■ Filtro de agua (6 meses)	Si
Disponible en bisagra derecha	Si



## Unox Casa Model 1S | Steel Edition | Black Edition

El Unox Casa Model 1S es un horno compacto y de alto rendimiento diseñado para transformar la cocina en casa con resultados profesionales. Entre sus características destacadas se encuentran su tecnología de cocción avanzada con control preciso de temperatura y humedad, que garantiza platos perfectamente cocinados. Su diseño minimalista y elegante se adapta a cualquier espacio, mientras que su interfaz intuitiva facilita la selección de programas automáticos o personalizados. Con una capacidad ideal para familias modernas y funciones versátiles como hornear, asar y regenerar alimentos, el Model 1S ahorra tiempo y maximiza la eficiencia. Además, su sistema de limpieza automática y su construcción sostenible lo convierten en una opción práctica y respetuosa con el medio ambiente.

**Versatilidad inigualable:** Con múltiples modos de cocción (grill, fermentación, deshidratación, cocción lenta, entre otros), es el aliado perfecto para explorar una amplia variedad de recetas, desde panadería artesanal hasta carnes tiernas y jugosas.

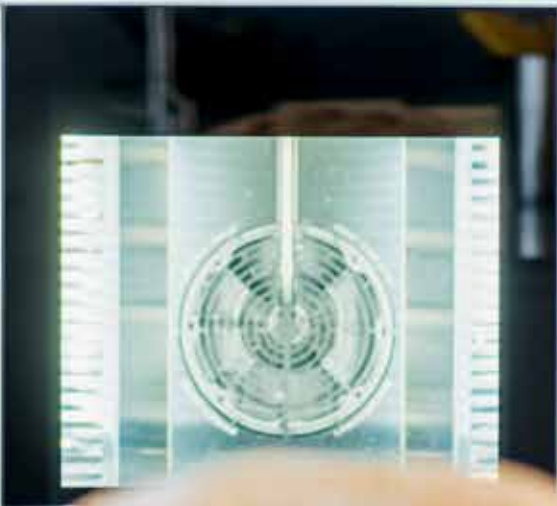
**Ahorro de tiempo y eficiencia:** Gracias a su control preciso de temperatura, programas automáticos y ciclos rápidos, el Unox Casa reduce el tiempo de preparación y asegura una cocción perfecta sin supervisión constante.

**Resultados consistentes y profesionales:** La precisión en el control de temperatura y humedad garantiza alimentos cocidos de manera uniforme y con la calidad de un chef profesional en cada ocasión.

**Sostenibilidad y ahorro energético:** Equipado con tecnología eficiente y un sistema de limpieza automática, reduce el consumo de recursos, lo que lo hace amigable con el medio ambiente y rentable a largo plazo.

**Durabilidad y calidad garantizada:** Construido con materiales de alta calidad, el Unox Casa está diseñado para durar años, resistiendo el uso intensivo y conservando su rendimiento.

**Facilidad de uso:** Su interfaz intuitiva y programas preconfigurados lo hacen accesible tanto para chefs experimentados como para principiantes.





**premiumtek**  
the appliance solutions company

Showroom  
C/ Numancia, 212  
08017 Barcelona

Premium-Tek Appliances  
t: 931 426 393  
e: [info@premium-tek.com](mailto:info@premium-tek.com)  
[www.premium-tek.com](http://www.premium-tek.com)