

## Коммерческое предложение от 21.09.2024

### Печь конвекционная UNOX XEFT-06EU-EMRV

**Цена с НДС: 362 623 руб.**

Артикул: **786648**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 30 до 60 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.3
Ширина, мм	800
Глубина, мм	811
Высота, мм	682
Вес (без упаковки), кг	72
Вес (с упаковкой), кг	79.2

Печь конвекционная [UNOX XEFT-06EU-EMRV](#) серии **BakerLux Shop.Pro** предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением, светодиодной подсветкой и L-образными направляющими. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчает чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера выполнена из нержавеющей стали, направляющие - из гнутого стального листа.

Модель не подключается к канализации и не имеет сливного отверстия, дооснастить ее невозможно. Если необходимо сливное отверстие, то нужно заказывать аналогичную модель XEFT-06EU-EMRV-DR

*Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.*

## Режимы выпечки:

- Конвекция: от 30 до 260 °C
- Конвекция + пар: от 48 до 260 °C
- Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C

## Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- Сохранение до 896 программ пользователя
- 9 шагов выпекания
- Возможность присвоения имени, номера и изображения сохраненным программам
- CHEFUNOX: выбор режима готовки, степени, размера и результата готовки
- MULTI.Time: выпечка разных блюд одновременно, до 10 таймеров
- DATA DRIVEN COOKING: сбор данных, обработка информации, анализ режимов работы и предоставление персональных рекомендаций

## Распределение воздуха в камере:

- Технология AIR.Plus:
  - Вентиляторы с реверсивным движением
  - 2 скорости воздушных потоков, устанавливаемые оператором

## Управление климатом в камере:

- Технология DRY.Plus: изъятие влажности из камеры печи
- Технология STEAM.Plus: комби-режим, комбинированная выпечка конвенция + пар (0-20-40-60-80-100%)
- Технология ADAPTIVE.Cooking™: один противень или полная загрузка с идентичным результатом
- Технология AUTO.Soft: контролируемый рост тепла для идеальной равномерности
- Технология SMART.Preheating: печь предварительно разогревается до заданной температуры с учетом предыдущих действий

## Теплоизоляция и безопасность:

- Технология Protek.SAFETM:
  - Максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются)
  - Торможение мотора для избежания потерь энергии при открывании двери

## Открывание двери:

- Ручной механизм для открытия справа налево
- Электромеханический и автоматический замки
- Автоматическое открывание двери по окончании процесса выпечки

## Вспомогательные функции:

- Визуализация остаточного времени выпечки
- Непрерывная работа печи "INF"
- Визуализация установочных и фактических значений времени, температуры в камере, влажности и скорости вентилятора
- Единица измерения температуры в °C или °F
- Подключение к интернету по сети LAN

#### Технические детали:

- Паронепроницаемая панель управления MASTER с ЖК- дисплеем
- Термостат
- USB-разъем
- Датчик открытия двери
- Технология MAXI.LINK: позволяет создавать колонны из двух печей
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

#### Дополнительные характеристики:

- Максимальная температура подключаемой воды: 30 °C
- Давление подключаемой воды: от 150 до 600 кПа
- Расстояние при установке:
  - Относительно стен, минимум: 50 мм
  - Относительно другого оборудования:
    - Сбоку, минимум: 45 мм
    - Сзади, минимум: 70 мм
- Температура окружающей среды: от 5 до 35 °C
- Влажность окружающей среды: не более 70 %

#### Опции (заказываются отдельно):

- Вытяжной зонт:
  - [XEKHT-HCEU](#)
  - [XEKHT-ACEU](#)
- Пароконденсатор XEKC-HCEN-M
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу XHC 016
- Комплект фильтр-системы [XHC 003](#) (сменный картридж [XHC 004](#))
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
  - [XWKQT-00EF-E](#)
  - [XWKQT-04EF-E](#)
- Подставка:
  - [XEKRT-08EU-H](#)
  - [XEKRT-06EU-M](#)
  - [XWKRT-00EF-F](#)
- Комплект контейнеров для воды:
  - XHC 021 (для отдельно стоящей печи с водяной помпой)
  - XHC 023 (для решений MAXI.LINK)
  - XHC 024 (для расстоечных шкафов)
- Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки XEC 015
- Комплект для подключения интернета:
  - XEC 011 (LAN)
  - XEC 012 (Wi-Fi)
- Комплект колес XUC 012
- Комплект ножек для расстоечных шкафов XUC 045

**Совместимость:**

- Расстоечный шкаф [ХЕКРТ-08ЕU-С](#)
- Расстоечный шкаф [ХЕКРТ-10ЕU-С](#)
- Расстоечный шкаф [ХЕКРТ-08ЕU-В](#)
- Расстоечный шкаф [ХЕКРТ-10ЕU-В](#)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.  
Цены указаны с учетом НДС.