

Коммерческое предложение от 17.04.2026

Печь конвекционная UNOX XEFR-04EU-ELDV-DR Rossella со сливным отверстием

Цена с НДС: 161 015 руб.

Артикул: **508287**

Под заказ



| | |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Количество уровней | 4 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 75 |
| Пароувлажнение | да |
| Подключение к воде | да |
| Помпа | нет |
| Панель управления | Touch Screen |
| Температурный режим, °C | от 30 до 260 |
| Управление | электронное |
| Автоматическая мойка | Нет |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 3.5 |
| Ширина, мм | 800 |
| Глубина, мм | 811 |
| Высота, мм | 500 |
| Вес (без упаковки), кг | 57 |
| Вес (с упаковкой), кг | 77 |

Печь конвекционная [UNOX XEFR-04EU-ELDV-DR ROSSELLA](#) серии BAKERLUX.SHOP.Pro предназначена для приготовления различных блюд, гастрономии, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, дисплеем 2.4", L-образными направляющими, LED-подсветкой камеры и замком. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#).

Противни в комплект не входят и приобретаются отдельно.

Технические характеристики:

- Панель управления LED (позволяет регулировать степень увлажнения во время цикла выпекания и

- обеспечивает деликатную вентиляцию для выпечки особых изделий)
- AIR.Plus: оптимальное распределение воздуха внутри камеры печи
 - 2 скорости вращения вентиляторов
 - 2 вентилятора с возможностью реверсивного вращения
 - DRY.Plus: отвод влажного воздуха из камеры естественным путем для создания хрустящей корочки и придания румянца готовым блюдам
 - STEAM.Plus: обеспечение оптимального уровня влажности в камере печи
 - Комби-режим, выпекание с конвекцией и увлажнением (0-20-40-60-80-100%)
 - MAXI.LINK: позволяет составить колонны из нескольких печей, предоставляя возможность одновременного приготовления различных блюд с индивидуальными требованиями к температуре, уровню влажности и времени приготовления
 - Protek.SAFE: максимальная теплоизоляция и безопасность
 - Температура наружных элементов печи соответствует требованиям международных стандартов IEC/EN60332-2-42
 - Автоматическая остановка вентиляторов при открытии двери для снижения потери тепла
 - Адаптивный расход электроэнергии в зависимости от реальной потребности
 - Дверца с двойным остеклением
 - Лёгкий высокопрочный корпус из современных материалов
 - Скругленные углы камеры для простоты очистки и поддержания гигиены
 - Герметичная панель управления для предотвращения попадания пара на электронную плату (степень защиты IPX4)
 - Ручное открывание двери справа налево
 - Замок Soft-close
 - Эргономичная ручка двери
 - Внутреннее стекло легко открывается для удобства очистки
 - Термостат
 - Поставляется без вилки
 - Дренажное отверстие, позволяющее установить слив в канализацию
 - Возможность управления расстоечным шкафом
 - Отображение оставшегося времени приготовления
 - Отображение номинального и фактического времени, температуры и влажности в камере, скорости вращения вентиляторов
 - Режим непрерывного функционирования «INF»
 - Единицы измерения температуры °C или °F

3 режима работы:

- Конвекция при температуре от 30 до 260 °C
- Конвекция с паром при температуре от 48 до 260 °C
- Предварительный нагрев до 260 °C

Программирование:

- Встроенная память на 99 программ приготовления: каждая включает в себя до 3-х шагов и возможность предварительного нагрева рабочей камеры
- Быстрый доступ к 12 программам

Совместимое оборудование:

- Расстоечный шкаф:
 - [ХЕКРТ-10EU-C](#)
 - [ХЕКРТ-08EU-C](#)
 - [ХЕКРТ-08EU-B](#)
 - [ХЕКРТ-10EU-B](#)
- Печь подовая:
 - [ХЕКДТ-01EU-S](#)
 - [ХЕКДТ-01EU-D](#)

Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт:
 - [XEKHT-HCEU](#)
 - [XEKHT-ACEU](#)
- Пароконденсатор ХЕКС-НСЕН-М
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу [XHC 016](#)
- Комплект фильтр-системы ХНС 010
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
 - [XWKQT-04EF-E-SR](#)
 - [XWKQT-00EF-E](#)
- Подставка:
 - [XWKRT-00EF-F](#)
 - [XEKRT-08EU-H](#)
 - [XEKRT-06EU-M](#)
 - [XWKRT-00EF-L](#)
- Комплект контейнеров для воды:
 - [XHC 021](#)
 - [XHC 023](#)
 - [XHC 024](#)
 - [XHC 026](#)
- Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки ХЕС 015
- Редукционный клапан [XUC156](#)
- Комплект ножек: [XUC 035](#)
- Комплект колёс [XUC 012](#)
- Комплект для мойки [XHC027](#)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.