

Коммерческое предложение от 31.10.2025

Печь конвекционная UNOX XEFR-06EU-ELRV

Цена с НДС: 246 876 руб.

Артикул: 489319



Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600х400 мм
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °С	от 30 до 260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.3
Ширина, мм	800
Глубина, мм	829
Высота, мм	682
Вес (без упаковки), кг	72
Вес (с упаковкой), кг	87

Печь конвекционная <u>UNOX XEFR-06EU-ELRV</u> 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 электронным управлением, LED-экраном, L-образными направляющими, светодиодной подсветкой, предохранительным термостатом, механическим замком, автоотключением вентилятора при открытой двери. Материал L-образных направляющих - гнутый листовой металл.

Модель не подключается к канализации и не имеет сливного отверстия, дооснастить ее невозможно. Если необходимо сливное отверстие, то нужно заказывать аналогичную модель <u>XEFR-06EU-ELRV-DR</u>.

Противни в комплект не входят и приобретаются отдельно.

Технические характеристики:

- Рабочие режимы:
 - ∘ конвекционная выпечка: от 30 до 260°С
 - ∘ конвекционная выпечка с пароувлажнением и регулируемой температурой: от 48 до 260°С
 - максимальная температура разогрева: до 260°C
- Распашной левой дверцей (петли навешаны слева)
- До 99 программ выпечки, каждая из 3-х шагов
- Количество быстрых программ: 12
- На дисплее отображается установленное время, температура в камере, уровень влажности, скорость вентилятора
- Предусмотрен непрерывный режим выпечки
- Распределение воздуха в камере осуществляется с помощью технологии AIR.Plus: 2 реверсивных вентилятора с 2 скоростями
- Система DRY.Plus быстро удаляет влагу из камеры
- Технология STEAM.Plus позволяет программировать пароувлажнение 20-40-60-100%
- Внешние поверхности печи и двери остаются холодными на ощупь благодаря технологии Protek.SAFETM
- Внутреннее стекло дверцы открывается для чистки
- Класс влагозащиты панели управления: IPX4
- Благодаря конструкции Maxi.Link два аппарата можно установить друг на друга
- Печь имеет предустановленное сливное отверстие для возможности подключения к канализации

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