

Коммерческое предложение от 01.06.2025

Печь конвекционная UNOX XEFR-06EU-ETRV

Цена с НДС: 280 224 руб.

Артикул: 816379



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
Температурный режим, °С	от 30 до 260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
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	79.2

Печь конвекционная <u>UNOX XEFR-06EU-ETRV</u> серии **Vittoria** предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением и светодиодной LED подсветкой. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304.

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

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

Ручные режимы выпечки:

- Изменение параметров температуры в диапазоне 30-260 °C
- Конвекция с паром 48-260 °C с технологией STEAM.Plus от 10 до 100%
- Конвекция 30-260 °C с технологией DRY.Plus

Программирование:

- 9 шагов выпечки
- Встроенная память на 99 программ с возможностью задать имя и изображение
- Возможность сохранять номер рецепта

Особенности:

- AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи
- 2 вентилятора с 2 скоростями и возможностью реверсивного вращения
- DRY.Plus: отвод влажного воздуха из камеры естественным путем
- STEAM.Plus: обеспечение оптимального уровня влажности в камере печи
- Получение пара в температурном диапазоне 48-260 °C
- Комбинация влажного и сухого воздуха в температурном диапазоне 48-260 °C
- DATA DRIVEN COOKING:
 - Wi-Fi соединение
 - DDC.Ai: применение искусственного интеллекта для получения персональных рецептов и советов в зависимости от фактических потребностей
 - DDC. Арр: контроль печи в режиме онлайн со смартфона
 - DDC.Unox.com: создание и загрузка рецептов в печь с компьютера
 - DDC.Stats: анализ потребления энергии, расхода воды, времени приготовления и т.п.
- MAXI.LINK: позволяет составить колонны из нескольких печей
- 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

Открывание двери:

• Механизм открывания справа налево

Вспомогательные функции:

- Температура предразогрева до 260 °C
- Отображение времени выпекания, температуры и влажности в камере
- Режим непрерывного функционирования «INF»
- Единицы измерения температуры °С или °F

Технические детали:

- Скругленные углы камеры для простоты очистки и поддержания гигиены
- LED-подсветка камеры
- Замок Soft-close, автоматическое открывание
- Датчик открытия дверцы
- Система зашиты от перегрева
- Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки дверцы
- Опоры для противней из гнутого стального L-образного листа

Опции (заказываются отдельно):

- Вытяжной зонт:
 - XEKHT-HCEU
 - XEKHT-ACEU
- Пароконденсатор ХЕКС-НСЕН-М
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХНС 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:
 - ХНС 021 (для отдельно стоящей печи с водяной помпой)
 - XHC 023 (для решений MAXI.LINK)
 - ХНС 024 (для расстоечных шкафов)
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки ХЕС 015
- Комплект для подключения интернета:
 - XEC 011 (LAN)
 - o XEC 012 (Wi-Fi)
- Комплект колес XUC 012
- Комплект ножек XUC 035
- Комплект ножек для расстоечных шкафов XUC 045

Совместимость:

- Расстоечный шкаф XEKPT-08EU-С
- Расстоечный шкаф XEKPT-10EU-С
- Расстоечный шкаф XEKPT-08EU-В
- Расстоечный шкаф XEKPT-10EU-В
- Печь подовая UNOX XEKDT-01EU-S
- Печь подовая UNOX XEKDT-01EU-D

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