

**Коммерческое предложение от 21.01.2026****Печь конвекционная UNOX XEFR-06EU-ETRV****Цена с НДС: 381 руб.****Артикул: 816379****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	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 [UNOX XEFR-06EU-ETRV](#) 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, дооснastить 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.App: контроль печи в режиме онлайн со смартфона
  - DDC.Unox.com: создание и загрузка рецептов в печь с компьютера
  - DDCStats: анализ потребления энергии, расхода воды, времени приготовления и т.п.
- MAXILINK: 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 °C 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 защиты от перегрева
- Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки дверцы
- Опоры для противней из гнутого стального L-образного листа

### **Опции (заказываются отдельно):**

- Вытяжной зонт:
  - [ХЕКНТ-НСЕУ](#)
  - [ХЕКНТ-АСЕУ](#)
- Пароконденсатор ХЕКС-НСЕН-М
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХНС 016
- Комплект фильтр-системы [ХНС 003](#) (сменный картридж [ХНС 004](#))
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
  - [ХWKQT-00EF-E](#)
  - [ХWKQT-04EF-E](#)
- Подставка:
  - [ХЕКРТ-08ЕU-Н](#)
  - [ХЕКРТ-06ЕU-М](#)
  - [ХWKRT-00EF-F](#)
- Комплект контейнеров для воды:
  - ХНС 021 (для отдельно стоящей печи с водяной помпой)
  - ХНС 023 (для решений MAXI.LINK)
  - ХНС 024 (для расстоячных шкафов)
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки ХЕС 015
- Комплект для подключения интернета:
  - ХЕС 011 (LAN)
  - ХЕС 012 (Wi-Fi)
- Комплект колес ХУС 012
- Комплект ножек ХУС 035
- Комплект ножек для расстоячных шкафов ХУС 045

#### **Совместимость:**

- Расстоячный шкаф [ХЕКРТ-08ЕU-С](#)
- Расстоячный шкаф [ХЕКРТ-10ЕU-С](#)
- Расстоячный шкаф [ХЕКРТ-08ЕU-В](#)
- Расстоячный шкаф [ХЕКРТ-10ЕU-В](#)
- Печь подовая UNOX [ХЕКДТ-01ЕU-S](#)
- Печь подовая UNOX [ХЕКДТ-01ЕU-D](#)

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