COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 24.08.2025

Печь конвекционная UNOX XEFR-04EU-EGDN

Цена с НДС: 160 189 руб.

Артикул: **501345**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/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 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	от 380 до 220
Мощность, кВт	6
Ширина, мм	800
Глубина, мм	811
Высота, мм	500
Вес (без упаковки), кг	57
Вес (с упаковкой), кг	73

Печь конвекционная UNOX XEFR-04EU-EGDN серии Rossella используется для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, системой защиты от перегрева, датчиком открытия двери и LED-подсветкой камеры. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал двери - двойное стекло.

Листы для выпечки в комплект не входят.

Ручные режимы выпечки:

- Изменение параметров температуры в диапазоне 30-260 °C
- Конвекция 30-260 °C с технологией DRY.Plus

Программирование:

- 3 шага выпекания
- 12 программ с быстрым доступом - запустите приготовление одной кнопкой
- Встроенная память на 99 программ

Технические характеристики:

- Механизм открывания сверху вниз

- Панель управления GO
- AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи
- 2 вентилятора с возможностью реверсивного вращения
- DRY.Plus: отвод влажного воздуха из камеры естественным путем
- 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
- Скругленные углы камеры для простоты очистки и поддержания гигиены
- Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки дверцы

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

Совместимость:

- Расстоечный шкаф:
  - XEKPT-10EU-C
  - XEKPT-08EU-C
  - XEKPT-10EU-B
  - XEKPT-08EU-B
- Подовая печь:
  - XEKDT-01EU-D
  - XEKDT-01EU-S
- Вытяжной зонт UNOX XEKHT-HCEU

Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт:
  - XEKHT-HCEU
  - XEKHT-ACEU
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу XHC 016
- Комплект фильтр-системы:
  - XHC 003 (картридж XHC004)
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
  - XWKQT-04EF-E
  - 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 окончанию цикла готовки XEC 015
- Комплект для подключения интернета:
    - XEC 011 (LAN)
    - XEC 012 (Wi-Fi)
- Комплект ножек:
    - XUC035
    - XUC045
- Поворотные колеса со стопором XUC012

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