

Коммерческое предложение от 16.06.2025

Печь конвекционная UNOX XEFR-03EU-ELDV

Цена с НДС: 133 452 руб.

Артикул: **163252**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	3
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 50 до 260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.45
Ширина, мм	800
Глубина, мм	811
Высота, мм	425
Вес (без упаковки), кг	46
Вес (с упаковкой), кг	60

Печь конвекционная [UNOX XEFR-03EU-ELDV](#) 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 и LED-подсветкой камеры. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#), материал двери - двойное стекло, материал направляющих - хромированная сталь.

Листы для выпечки в комплект не входят.

Печь используется совместно с вытяжным зонтом UNOX [XEKHT-HCEU](#).

Ручные режимы выпечки:

- Изменение параметров температуры в диапазоне 50-260 °C
- Конвекция с паром 50-260 °C с технологией STEAM.Plus™ от 10 до 100%
- Конвекция 50-260 °C с технологией DRY.Plus

Программирование:

- 3 шага выпечки
- 12 программ с быстрым доступом
- Встроенная память на 99 программ

Технические характеристики:

- Механизм открывания двери сверху вниз
- AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи AIR.Plus
- вентилятор с 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
- MAXI.LINK: возможность ставить печь в колонну
- 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:
 - [ХЕКРТ-10EU-C](#)
 - [ХЕКРТ-08EU-C](#)
 - [ХЕКРТ-10EU-B](#)
 - [ХЕКРТ-08EU-B](#)
- Подовая печь:
 - [ХЕКДТ-01EU-D](#)
 - [ХЕКДТ-01EU-S](#)
- Вытяжной зонт UNOX [ХЕКНТ-НСЕУ](#)

Опционально доступно к заказу:

- 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](#) (картридж [ХНС004](#))
 - ХНС 010 (сменный картридж ХНС 011)
- 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:
 - ХНС 021
 - ХНС 023
 - ХНС 024
 - ХНС 026
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки ХЕС 015
- Комплект для подключения интернета:
 - ХЕС 011 (LAN)
 - ХЕС 012 (Wi-Fi)
- Комплект ножек:
 - ХУС035
 - ХУС045
- Поворотные колеса со стопором [ХУС012](#)
- Редукционный клапан ХУС156

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

Цены указаны с учетом НДС.