

# Коммерческое предложение от 30.10.2025

# Печь конвекционная UNOX XEFR-03EU-ELDV

# **Цена с НДС: 127 199 руб.**

Артикул: 163252



### Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	3
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 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 <u>UNOX XEFR-03EU-ELDV</u> 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 <u>AISI 304</u>, материал двери - двойное стекло, материал направляющих - хромированная сталь.

Листы для выпечки в комплект не входят.

Печь используется совместно с вытяжным зонтом UNOX <u>XEKHT-HCEU</u>.

### Ручные режимы выпечки:

- Изменение параметров температуры в диапазоне 50-260 °C
- Конвекция с паром 50-260 °C с технологией STEAM.PlusTM 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 печт 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 °С 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
- Пароконденсатор ХЕКС-НСЕН-М
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХНС 016
- Комплект фильтр-системы:
  - ∘ XHC 003 (картридж XHC004)
  - ∨ XHC 010 (сменный картридж XHC 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:
  - XHC 021
  - o XHC 023
  - o XHC 024
  - o XHC 026
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки ХЕС 015
- Комплект для подключения интернета:
  - XEC 011 (LAN)
  - XEC 012 (Wi-Fi)
- Комплект ножек:
  - XUC035
  - XUC045
- Поворотные колеса со стопором XUC012
- Редукционный клапан XUC156

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