COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 27.07.2025

Печь конвекционная UNOX XEFR-03EU-ETDV

Цена с НДС:

Артикул: **361591**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	3
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	220
Мощность, кВт	3.5
Ширина, мм	800
Глубина, мм	811
Высота, мм	425
Вес (без упаковки), кг	46
Вес (с упаковкой), кг	62.4

Печь конвекционная UNOX XEFR-03EU-ETDV 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, замком Soft-close, автоматическим открыванием, датчиком открытия дверцы 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 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

Технические характеристики:

- Механизм открывания двери сверху вниз
- Панель управления TOUCH
- AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи
- Вентилятор 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
    - 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
- 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
- Пароконденсатор XEKC-HCEH-M
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу XHC 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
    - 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
- Редукционный клапан XUC156

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