COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 16.11.2026

# Печь конвекционная UNOX XEFR-03EU-ETDV Elena без сливного отверстия

**Цена с НДС: 141 903 руб.**

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 |
| **Управление** | электронное |
| **Автоматическая мойка** | нет |
| **Подключение, В** | 220 |
| **Мощность, кВт** | 3 |
| **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 Elena серии BAKERLUX SHOP.Pro используется для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, дисплеем 2.4", замком, направляющими 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.*

**3 режима работы:**

- Конвекция при температуре от 30 до 260 °C
- Конвекция с паром при температуре от 48 до 260 °C

- Предварительный нагрев до 260 °C

**Программирование:**

- Встроенная память на 99 программ приготовления: каждая включает в себя до 9-ти шагов и возможность предварительного нагрева рабочей камеры
- Возможность добавления имени, номера и изображения для каждой программы

**Технические характеристики:**

- Панель управления TOUCH (позволяет сохранять в памяти программы выпечки с изображениями и обеспечивает быстроту интуитивного программирования)
- AIR.Plus: оптимальное распределение воздуха внутри камеры печи
    - 2 скорости вращения вентиляторов
    - Вентилятор с возможностью реверсивного вращения
- DRY.Plus: отвод влажного воздуха из камеры естественным путем для создания хрустящей корочки и придания румянца готовым блюдам
- STEAM.Plus: обеспечение оптимального уровня влажности в камере печи
    - Комби-режим, выпекание с конвекцией и увлажнением (0-20-40-60-80-100%)
- MAXI.LINK: позволяет составить колонны из нескольких печей, предоставляя возможность одновременного приготовления различных блюд с индивидуальными требованиями к температуре, уровню влажности и времени приготовления
- DATA DRIVEN COOKING:
    - 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.
- 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
- Лёгкий высокопрочный корпус из современных материалов
- Скругленные углы камеры для простоты очистки и поддержания гигиены
- Герметичная панель управления для предотвращения попадания пара на электронную плату (степень защиты IPX4)
- Ручное открывание двери сверху вниз
- Замок Soft-close
- Эргономичная ручка двери
- Датчик открытия дверцы
- Внутреннее стекло легко открывается для удобства очистки
- Термостат
- USB-разъем для копирования и загрузки программ
- Wi-Fi модуль
- Без дренажного отверстия и слива
- Возможность управления расстоечным шкафом
- Отображение оставшегося времени приготовления
- Отображение номинального и фактического времени, температуры и влажности в камере, скорости вращения вентиляторов
- 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

**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 010 (сменный картридж XHC 011)
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
    - XWKQT-04EF-E-SR
    - 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
- Комплект ножек: XUC035
- Поворотные колеса со стопором XUC012
- Редукционный клапан XUC156

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