

**Коммерческое предложение от 13.01.2026****Печь конвекционная UNOX XEFR-04HS-ELDV****Цена с НДС: 96 242 руб.****Артикул: 502116****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Количество уровней</b>	4
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Расстояние между уровнями, мм</b>	75
<b>Пароувлажнение</b>	Да
<b>Подключение к воде</b>	Да
<b>Помпа</b>	Нет
<b>Панель управления</b>	Touch Screen
<b>Температурный режим, °С</b>	от 50 до 260 °С
<b>Управление</b>	электронное
<b>Автоматическая мойка</b>	Нет
<b>Подключение, В</b>	220
<b>Мощность, кВт</b>	3.5
<b>Ширина, мм</b>	600
<b>Глубина, мм</b>	669
<b>Высота, мм</b>	500
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	39
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	59

Печь конвекционная [UNOX XEFR-04HS-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.

В комплекте 4 противня [TG305](#) 460x330 мм.

**Ручные режимы выпечки:**

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

- Конвекция от 50 до 260 °C с технологией DRY.Plus

#### **Программирование:**

- 3 шага выпекания
- Встроенная память на 99 программ
- 12 программ с быстрым доступом: запуск приготовления одной кнопкой

#### **Технические характеристики:**

- Тип и размер гастроемкостей и противней: 460x330 мм
- Механизм открывания дверей сверху вниз
- AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи
- 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 от 48 до 260 °C
- Комбинация влажного и сухого воздуха в температурном диапазоне от 48 до 260 °C
- 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
- Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки дверцы
- Направляющие для противней из хромированной стали с механизмом для предотвращения опрокидывания
- Инжекторный тип парообразования
- Камера печи имеет скругленные углы для простоты очистки и поддержания гигиены

#### **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:**

- Расстоятельный шкаф [XEKPT-08HS-C](#)
- Расстоятельный шкаф [XEKPT-08HS-B](#)

#### **Опционально доступно к заказу:**

- Вытяжной зонт:
  - [XEKHT-HCHS](#)
  - [XEKHT-ACHS](#)
  - XWKHT-BCHS
- Комплект фильтр-системы XHC 010 (сменный картридж XHC 011)
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое [XWKQT-00HS-E](#)
- Подставка:
  - [XEKRT-06HS-M](#)
  - XWKRT-00HS-F
  - [XWKRT-08HS-H](#)
- Емкость для воды:
  - XHC026
  - XHC024
  - XHC022
  - XHC020
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки XEC 015
- Комплект ножек:

- XUC 025
- XUC 045

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