

## Коммерческое предложение от 13.01.2026

## Печь конвекционная UNOX XEFR-04HS-EMRV

Цена с НДС: 154 768 руб.

Артикул: 523248

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
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	600
Глубина, мм	669
Высота, мм	502
Вес (без упаковки), кг	39
Вес (с упаковкой), кг	55

Печь конвекционная [UNOX XEFR-04HS-EMRV](#) 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, датчиком открытия дверцы, замком, USB-разъёмом и LED-подсветкой камеры. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#), материал двери - двойное стекло, материал направляющих - хромированная сталь.

Пекарские листы в комплект не входят.

**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 выпекания
- Технология MULTI.Time: возможность установки до 10 таймеров для готовки различных блюд одновременно
- Встроенная память на 896 программ с возможностью задать имя и изображение
- Возможность сохранять рецепты с номером

## **Технические характеристики:**

- Тип и размер гастроемкостей и противней: 460x330 мм
- Механизм открывания двери справа налево
- Панель управления MASTER
- 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 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
- ADAPTIVE.Cooking: оптимизация показателей
- Тепловая оптимизация процесса и автоматическое изменение параметров выпечки для достижения идеального результата
- Обеспечение одинакового результата как при выпекании одного противня, так и при полной загрузке печи
- Автоматическая регулировка влажности при помощи датчика
- CLIMALUX: автоматическое управление уровнем влажности
- AUTO.Soft: автоматическая плавная регулировка подъема температуры для оптимального распределения тепла по всем уровням в камере
- SMART.Preheating: автоматическая установка температуры и продолжительности предварительного нагрева камеры с учетом предварительных действий
- 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
- Скругленные углы камеры 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:
  - [ХЕКРТ-08HS-C](#)
  - [ХЕКРТ-08HS-B](#)

## **Опционально доступно к заказу:**

- Вытяжной зонт:
  - [ХЕКНТ-НЧС](#)
  - [ХЕКНТ-АСЕУ](#)
  - XWKHT-BCHS
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу XHC 016
- Комплект фильтр-системы XHC 010
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое [XWKQT-00HS-E](#)
- Подставка:
  - [ХЕКРТ-06HS-М](#)
  - XWKRT-00HS-F
  - [ХЕКРТ-08HS-Н](#)
- Емкость для воды:
  - XHC026
  - XHC024
  - XHC022
  - XHC020
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки XEC 015
- Комплект ножек:
  - XUC 025
  - XUC045

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

Цены указаны с учетом НДС.