COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Печь конвекционная UNOX XEFR-04HS-EMRV Arianna без сливного отверстия

Цена с НДС: 161 032 руб.

Артикул: **523248**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	уменьшенный
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	6.9
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 серии Arianna используется для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, направляющими, замком 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
- 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 оптимильного 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
- Скругленные углы камеры для простоты очистки и поддержания гигиены
- Замок Soft-close
- Датчик открытия дверцы
- Система защиты от перегрева
- Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки дверцы
- USB-разъём
- 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-08HS-C
    - XEKPT-08HS-B

Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт:
  - XEKHT-HCHS
  - XEKHT-ACHS
  - 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:
  - XEKRT-06HS-M
  - XWKRT-00HS-F
  - XWKRT-08HS-H
- Комплект контейнеров для воды:
  - XHC 020
  - XHC 022
  - XHC 024
  - XHC 026
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки XEC 015
- Комплект ножек:
  - XUC025
  - XUC045

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