COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 30.10.2025

Печь конвекционная UNOX XEFR-03HS-ELDV

Цена с НДС: 91 559 руб.

Артикул: **374139**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	3
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
Ширина, мм	600
Глубина, мм	669
Высота, мм	425
Вес (без упаковки), кг	36
Вес (с упаковкой), кг	39

Печь конвекционная UNOX XEFR-03HS-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.

В комплекте набор из 3 листов TG 305 (460x330 мм).

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:

- 3 шага выпечки
- 12 программ с быстрым доступом - запустите приготовление одной кнопкой
- Встроенная память на 99 программ

Технические характеристики:

- Тип и размер гастроемкостей и противней: 460x330 мм
- Механизм открывания двери сверху вниз
- AIR.PlusTM: распределение воздуха внутри камеры печи
- Вентилятор с возможностью реверсивного вращения
- DRY.Plus: отвод влажного воздуха из камеры естественным путем
- STEAM.PlusTM: 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
- MAXI.LINK: позволяет составить колонны из нескольких печей
- Protek.SAFETM: 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
- Направляющие для противней из хромированной стали с механизмом для предотвращения опрокидывания

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-08HS-C
  - XEKPT-08HS-B

Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт:
  - XEKHT-HCHS
  - XEKHT-ACHS
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу XHC 016
- Паровой конденсатор XEKCT-HCEH-M
- 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
- Емкость для воды:
  - XHC026
  - XHC024
  - XHC022
  - XHC020

- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки XEC 015
- Комплект ножек:
    - XUC 025
    - XUC045
- Комплект колёс XUC 012
- Комплект подключения к сети Wi-Fi XEC 012

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