

## Коммерческое предложение от 04.06.2026

Печь конвекционная UNOX XEFR-06EU-EMRV Vittoria без сливного отверстия

**Цена с НДС: 309 061 руб.**

Артикул: **928509**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/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	380
Мощность, кВт	10.3
Ширина, мм	800
Глубина, мм	829
Высота, мм	682
Вес (без упаковки), кг	72
Вес (с упаковкой), кг	87.2

Печь конвекционная [UNOX XEFR-06EU-EMRV](#) серии Vittoria используется для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, дисплеем 7", замком и LED-подсветкой камеры. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#), материал двери - двойное стекло.

Печь используется совместно с вытяжным зонтом UNOX [XEKHT-HCEU](#).

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:

- Механизм открывания справа налево
- AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи
- 2 вентилятора 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
- 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
- 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
- Опоры для противней из гнутого стального L-образного листа
- USB-разъем
- 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:
  - [ХЕКРТ-10EU-C](#)
  - [ХЕКРТ-08EU-C](#)
  - [ХЕКРТ-08EU-B](#)
  - [ХЕКРТ-10EU-B](#)
- Печь подовая:
  - [ХЕКДТ-01EU-S](#)

- [ХЕКДТ-01ЕU-D](#)

**Опционально доступно к заказу:**

- Вытяжной зонт:
  - [ХЕКНТ-НCEU](#)
  - [ХЕКНТ-ACEU](#)
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХНС 016
- Комплект фильтр-системы UNOX ХНС 003 (картридж [ХНС004](#))
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
  - [XWKQT-04EF-E](#)
  - [XWKQT-00EF-E](#)
- Подставка:
  - [XWKRT-00EF-F](#)
  - [ХЕКРТ-08ЕU-H](#)
  - [ХЕКРТ-06ЕU-M](#)
  - [XWKRT-00EF-L](#)
- Комплект контейнеров для воды:
  - [ХНС 021](#)
  - [ХНС 023](#)
  - [ХНС 024](#)
  - [ХНС 026](#)
- Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки ХЕС 015
- Редукционный клапан [XUC156](#)
- Комплект ножек: [XUC 035](#)
- Комплект колёс [XUC 012](#)
- Комплект подключения к сети [Wi-Fi ХЕС 012](#)

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