

**Коммерческое предложение от 21.01.2026****Печь конвекционная UNOX XEFR-10EU-ELRV****Цена с НДС: 570 руб.****Артикул: 546552****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Количество уровней</b>	10
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	600x400 мм
<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>	380
<b>Мощность, кВт</b>	15.5
<b>Ширина, мм</b>	800
<b>Глубина, мм</b>	811
<b>Высота, мм</b>	952
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	96
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	111

Печь конвекционная [UNOX XEFR-10EU-ELRV](#) 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 направляющих - хромированная сталь.

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

*Пекарские листы в комплект поставки не входят.*

**Ручные режимы выпечки:**

- Изменение параметров температуры в диапазоне 50-260 °С

- Конвекция с паром 50-260 °C с технологией STEAM.Plus от 10 до 100%
- Конвекция 50-260 °C с технологией DRY.Plus

#### Программирование:

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

#### Технические характеристики:

- Механизм открывания справа налево
- AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи
- 3 вентилятора 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.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
- Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки дверцы
- Опоры для противней из гнутого стального L-образного листа

#### 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-10ЕU-С](#)
  - [ХЕКРТ-08ЕU-С](#)
  - [ХЕКРТ-08ЕU-В](#)
  - [ХЕКРТ-10ЕU-В](#)
- Печь подовая:
  - [ХЕКДТ-01ЕU-С](#)
  - [ХЕКДТ-01ЕU-Д](#)

#### Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт:
  - [ХЕКНТ-НЧС](#)
  - [ХЕКНТ-АЧС](#)
  - [ХЕКНТ-НСЕУ](#)
  - [ХЕКНТ-АСЕУ](#)
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу [ХНС 016](#)
- Редуктор воздушного потока [ХУС156](#)
- Пароконденсатор [ХЕКСТ-НСЕН-М](#)
- Комплект фильтр-системы UNOX [ХНС 003](#) (картридж [ХНС004](#))
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
  - [ХWKQT-04EF-Е](#)
  - [ХWKQT-00EF-Е](#)

- Подставка:
  - [XWKRT-00EF-F](#)
  - [XEKRT-08EU-H](#)
  - [XEKRT-06EU-M](#)
  - [XWKRT-00EF-L](#)
- Комплект контейнеров для воды:
  - XHC 021
  - XHC 023
  - XHC 024
  - XHC 026
- Тележка-шпилька:
  - [XTB0003](#)
  - XTB0005
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки XEC 015
- Редукционный клапан XUC156
- Комплект ножек: XUC 035
- 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.