

Коммерческое предложение от 21.01.2026

Печь конвекционная UNOX XEFR-10EU-ELRV

Цена с НДС: 570 руб.

Артикул: **546552**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	10
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 50 до 260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15.5
Ширина, мм	800
Глубина, мм	811
Высота, мм	952
Вес (без упаковки), кг	96
Вес (с упаковкой), кг	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 °C

- 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:

- Расстоечный шкаф:
 - [ХЕКРТ-10EU-C](#)
 - [ХЕКРТ-08EU-C](#)
 - [ХЕКРТ-08EU-B](#)
 - [ХЕКРТ-10EU-B](#)
- Печь подовая:
 - [ХЕКДТ-01EU-S](#)
 - [ХЕКДТ-01EU-D](#)

Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт:
 - [ХЕКНТ-НСНС](#)
 - [ХЕКНТ-АСНС](#)
 - [ХЕКНТ-НСНУ](#)
 - [ХЕКНТ-АСНУ](#)
- 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-E](#)
 - [ХWKQT-00EF-E](#)

- Подставка:
 - [XWKRT-00EF-F](#)
 - [XEKRT-08EU-H](#)
 - [XEKRT-06EU-M](#)
 - [XWKRT-00EF-L](#)
- Комплект контейнеров для воды:
 - ХНС 021
 - ХНС 023
 - ХНС 024
 - ХНС 026
- Тележка-шпилька:
 - [ХТВ0003](#)
 - ХТВ0005
- Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки ХЕС 015
- Редукционный клапан ХУС156
- Комплект ножек: ХУС 035
- Комплект колёс [ХУС 012](#)
- Комплект подключения к сети Wi-Fi ХЕС 012

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