

Коммерческое предложение от 08.08.2025

Печь конвекционная UNOX XEFR-06EU-EGRN

Цена с НДС: 234 918 руб.

Артикул: **513125**

Под заказ



| | |
|-------------------------------|-----------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Количество уровней | 6 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 75 |
| Пароувлажнение | Нет |
| Подключение к воде | Нет |
| Помпа | Нет |
| Панель управления | Touch Screen |
| Температурный режим, °C | от 50 до 260 °C |
| Управление | электронное |
| Автоматическая мойка | Нет |
| Подключение, В | от 380 до 220 |
| Мощность, кВт | 10.3 |
| Ширина, мм | 800 |
| Глубина, мм | 811 |
| Высота, мм | 682 |
| Вес (без упаковки), кг | 72 |
| Вес (с упаковкой), кг | 87 |

Печь конвекционная [UNOX XEFR-06EU-EGRN](#) 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.

Пекарские листы в комплект поставки не входят.

Ручные режимы выпечки:

- Изменение параметров температуры в диапазоне 50-260 °C
- Конвекция 50-260 °C с технологией DRY.Plus

Программирование:

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

Технические характеристики:

- Механизм открывания справа налево
- Панель управления GO
- AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи
- 2 вентилятора с возможностью реверсивного вращения
- DRY.Plus: отвод влажного воздуха из камеры естественным путем
- 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
- Дверца с двойным остеклением
- 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 и температуры 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:
 - [ХWKRT-00EF-F](#)
 - [ХЕКРТ-08EU-H](#)
 - [ХЕКРТ-06EU-M](#)

- [XWKRT-00EF-L](#)
- Комплект контейнеров для воды:
 - ХНС 021
 - ХНС 023
 - ХНС 024
 - ХНС 026
- Тележка-шпилька:
 - [XTB0003](#)
 - XTB0005
- Набор усиления звукового сигнала по окончании 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.