

# Коммерческое предложение от 30.10.2025

# Печь конвекционная UNOX XEFR-04EU-ETDV

# **Цена с НДС: 174 653 руб.**

**Артикул: 284660** 



#### Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600х400 мм
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °С	от 30 до 260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	6.9
Ширина, мм	800
Глубина, мм	811
Высота, мм	500
Вес (без упаковки), кг	57
Вес (с упаковкой), кг	73

Печь конвекционная <u>UNOX XEFR-04EU-ETDV</u> 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 <u>AISI 304</u>, материал направляющих - хромированная сталь.

Пекарские листы в комплект поставки не входят.

## Ручные режимы выпечки:

- Изменение параметров температуры в диапазоне 30-260 °C
- Конвекция с паром 48-260 °C с технологией STEAM.PlusTM от 10 до 100%
- Конвекция 30-260 °C с технологией DRY.Plus

## Программирование:

- 9 шагов выпечки
- Встроенная память на 99 программ
- Возможность сохранять номер рецепта

#### Технические характеристики:

- Механизм открывания сверху вниз
- Возможность проверять и отслеживать в реальном времени режимы работы, создавать новые рецепты и делиться ими
- Новая емкостная панель управления с мгновенным откликом на любую заданную команду
- AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи AIR.Plus
- 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
- MAXI.LINK: возможность ставить печи в колонну
- Protek.SAFE: максимальная теплоизоляция и безопасность
- Wi-Fi соединение
- DDC.Ai: применение искусственного интеллекта для получения персональных рецептов и советов в зависимости от фактических потребностей
- DDC. Арр: 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.
- 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
- Камера печи имеет скругленные углы для простоты очистки и поддержания гигиены
- Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки дверцы

## Вспомогательные функции:

- Температура предразогрева до 260 °C
- Отображение времени выпекания, температуры и влажности в камере
- Режим непрерывного функционирования «INF»
- Единицы измерения температуры °С или °F

#### Совместимость:

- Расстоечный шкаф:
  - XEKPT-10EU-C
  - XEKPT-08EU-C
  - XEKPT-08EU-B
  - XEKPT-10EU-B
- Печь подовая:
  - ∘ XEKDT-01EU-S
  - XEKDT-01EU-D

#### Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт:
  - XEKHT-HCEU
  - XEKHT-ACEU
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХНС 016
- Редуктор воздушного потока XUC156
- Пароконденсатор ХЕКСТ-НСЕН-М

- Комплект фильтр-системы UNOX XHC 003 (картридж XHC004)
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
  - XWKQT-04EF-E
  - XWKQT-00EF-E
- Подставка:
  - XWKRT-00EF-F
  - XEKRT-08EU-H
  - XEKRT-06EU-M
  - XWKRT-00EF-L
- Комплект контейнеров для воды:
  - o XHC 021
  - o XHC 023
  - o XHC 024
  - o XHC 026
- Тележка-шпилька:
  - XTB0003
  - o XTB0005
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки ХЕС 015
- Комплект для подключения интернета:
  - XEC 011 (LAN)
  - XEC 012 (Wi-Fi)
- Комплект колес XUC 012
- Комплект ножек XUC035
- Редукционный клапан XUC156
- Комплект ножек для расстоечных шкафов XUC 045

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