

Коммерческое предложение от 21.01.2026**Печь конвекционная UNOX XEFR-06EU-ETRV-DR****Цена с НДС: 291 387 руб.****Артикул: 757057****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 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 °С
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-ETRV-DR](#) 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, замком Soft-close, автоматическим открыванием, датчиком открытия дверцы 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 30-260 °С
- Конвекция с паром 48-260 °С с технологией STEAM.Plus от 10 до 100%

- Конвекция 30-260 °C с технологией DRY.Plus

Программирование:

- 9 шагов выпечки
- Встроенная память на 99 программ с возможностью задать имя и изображение
- Возможность сохранять номер рецепта

Технические характеристики:

- Механизм открывания справа налево
- AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи
- 2 вентилятора с 2 скоростями и 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
- 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, 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-НСЕU](#)
 - [ХЕКНТ-АСЕU](#)
- 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](#)
 - [ХЕKRT-08EU-H](#)
 - [ХЕKRT-06EU-M](#)
 - [ХWKRT-00EF-L](#)
- Комплект контейнеров для воды:
 - ХНС 021
 - ХНС 023
 - ХНС 024
 - ХНС 026
- Тележка-шпилька:
 - [ХТВ0003](#)
 - ХТВ0005
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки ХЕС 015
- Комплект для подключения интернета:
 - ХЕС 011 (LAN)
 - [ХЕС 012](#) (Wi-Fi)
- Комплект колес [ХУС 012](#)
- Комплект ножек ХУС035
- Редукционный клапан ХУС156
- Комплект ножек для расстоечных шкафов ХУС 045

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