

Коммерческое предложение от 14.06.2026

Печь конвекционная UNOX XEFR-06EU-ETRV-DR Vittoria со сливным отверстием

Цена с НДС: 264 931 руб.

Артикул: **757057**

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	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380 / 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](#) Vittoria серии BAKERLUX SHOP.Pro используется для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, Жк-дисплеем 2.4", замком, L-образными направляющими и LED-подсветкой камеры. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#), материал направляющих - стальной лист, материал двери - двойное стекло.

Пекарские листы в комплект поставки не входят.

3 режима работы:

- Конвекция при температуре от 30 до 260 °C
- Конвекция с паром при температуре от 48 до 260 °C

- Предварительный нагрев до 260 °C

Программирование:

- Встроенная память на 99 программ приготовления: каждая включает в себя до 9-ти шагов и возможность предварительного нагрева рабочей камеры
- Возможность добавления имени, номера и изображения для каждой программы

Технические характеристики:

- Механизм открывания справа налево
- Панель управления TOUCH (позволяет сохранять в памяти программы выпечки с изображениями и обеспечивает быстроту интуитивного программирования)
- AIR.Plus: оптимальное распределение воздуха внутри камеры печи
 - 2 скорости вращения вентиляторов
 - 2 вентилятора с возможностью реверсивного вращения
- DRY.Plus: отвод влажного воздуха из камеры естественным путем для создания хрустящей корочки и придания румянца готовым блюдам
- STEAM.Plus: обеспечение оптимального уровня влажности в камере печи
 - Комби-режим, выпекание с конвекцией и увлажнением (0-20-40-60-80-100%)
- MAXI.LINK: позволяет составить колонны из нескольких печей, предоставляя возможность одновременного приготовления различных блюд с индивидуальными требованиями к температуре, уровню влажности и времени приготовления
- DATA DRIVEN COOKING:
 - 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.
- 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
- Лёгкий высокопрочный корпус из современных материалов
- Скругленные углы камеры для простоты очистки и поддержания гигиены
- Герметичная панель управления для предотвращения попадания пара на электронную плату (степень защиты IPX4)
- Ручное открывание двери справа налево
- Автоматический электромеханический замок Soft-close
- Эргономичная ручка двери
- Датчик открытия дверцы
- Внутреннее стекло легко открывается для удобства очистки
- Термостат
- USB-разъем для копирования и загрузки программ
- Wi-Fi модуль
- Поставляется без вилки
- Дренажное отверстие, позволяющее установить слив в канализацию
- Возможность управления расстоечным шкафом
- Отображение оставшегося времени приготовления
- Отображение номинального и фактического времени, температуры и влажности в камере, скорости вращения вентиляторов
- Режим непрерывного функционирования «INF»
- Единицы измерения температуры °C 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 XHC 016
- Редуктор воздушного потока XUC156
- Комплект фильтр-системы UNOX XHC 003 (картридж [XHC004](#))
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
 - [XWKQT-04EF-E-SR](#)
 - [XWKQT-00EF-E](#)
- 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](#)
- Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки XEC 015
- Комплект колес [XUC 012](#)
- Комплект ножек [XUC035](#)
- Подключение к Интернету через кабель XEC011

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.