

## Коммерческое предложение от 22.04.2026

Печь конвекционная UNOX XEFR-10EU-ELRV-DR Camilla со сливным отверстием

**Цена с НДС: 330 395 руб.**

Артикул: **872583**

Под заказ



|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| 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  |
| Управление                    | электронное   |
| Автоматическая мойка          | Нет           |
| Подключение, В                | 380           |
| Мощность, кВт                 | 15.5          |
| Ширина, мм                    | 800           |
| Глубина, мм                   | 829           |
| Высота, мм                    | 952           |
| Вес (без упаковки), кг        | 96            |
| Вес (с упаковкой), кг         | 111           |

Печь конвекционная [UNOX XEFR-10EU-ELRV-DR](#) Camilla 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", направляющими, замком и LED-подсветкой камеры. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#), материал направляющих - хромированная сталь, 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 3-х шагов и возможность предварительного нагрева рабочей камеры
- Быстрый доступ к 12 программам

### Технические характеристики:

- Механизм открывания справа налево
- Панель управления LED (позволяет регулировать степень увлажнения во время цикла выпекания и обеспечивает деликатную вентиляцию для выпечки особых изделий)
- AIR.Plus: оптимальное распределение воздуха внутри камеры печи
  - 2 скорости вращения вентиляторов
  - 3 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
- 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
- Замок Soft-close
- Эргономичная ручка двери
- Внутреннее стекло легко открывается для удобства очистки
- Термостат
- 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:
  - [ХЕКРТ-10EU-C](#)
  - [ХЕКРТ-08EU-C](#)
  - [ХЕКРТ-08EU-B](#)
  - [ХЕКРТ-10EU-B](#)

### 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 окончанию цикла готовки XEC 015
- Комплект ножек [XUC035](#)
- Поворотные колеса со стопором [XUC012](#)
- Комплект для мойки [XHC027](#)

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