COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 06.07.2025

Печь конвекционная UNOX XEFR-10EU-ELLV левая дверь

Цена с НДС: 381 562 руб.

Артикул: **693051**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	10
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, °C	от 30 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-ELLV используется для приготовления широкого спектра блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, системой защиты от перегрева, термостатом, таймером, замком Soft-close, светодиодной LED-подсветкой и эргономичной ручкой. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал направляющих - хромированная сталь.

Листы для выпечки в комплект не входят.

Технические характеристики:

- Механизм открывания слева направо
- AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи

- 3 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: 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
- Отображение времени выпекания, температуры и влажности в камере
- Режим непрерывного функционирования «INF»
- Единицы измерения температуры °C или °F
- Скругленные углы камеры для простоты очистки и поддержания гигиены
- Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки дверцы

Режимы выпечки:

- Конвекция при температуре от 30 до 260 °C
- Пароконвекция 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

Совместимость:

- Вытяжной зонт: XEKHT-HCEU
- Расстоечный шкаф: XEKPT-08EU-C
- Расстоечный шкаф: XEKPT-10EU-C
- Расстоечный шкаф: XEKPT-08EU-B
- Расстоечный шкаф: XEKPT-10EU-B
- Подовая печь: XEKDT-01EU-D и XEKDT-01EU-S

Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт:
  - XEKHT-HCHS
  - XEKHT-ACHS
  - XEKHT-HCEU
  - XEKHT-ACEU
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу XHC 016
- Редуктор воздушного потока XUC156
- Пароконденсатор XEKC-HCEH-M
- XHC 003 (сменный картридж XHC 004)
- XHC 032 (картридж XHC033)
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
  - XWKQT-00EF-E
  - XWKQT-04EF-E
- Боковые направляющие для печей и расстоечных шкафов XUC154

- 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
- Моющие средства для мойки вручную DB1044A0
- Комплект ножек:
    - XUC035
    - XUC045
- Комплект колес XUC 012

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