COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Печь конвекционная UNOX XEFR-06EU-EMLV-DR со сливным отверстием

Цена с НДС: 339 026 руб.

Артикул: **395059**

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, °C	от 30 до 260
Управление	электронное
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.3
Ширина, мм	800
Глубина, мм	829
Высота, мм	682
Вес (без упаковки), кг	72
Вес (с упаковкой), кг	87.2

Печь конвекционная UNOX XEFR-06EU-EMLV-DR используется для приготовления широкого спектра блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, дисплеем 7", замком, светодиодной LED-подсветкой и направляющими. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал двери - двойное стекло.

Листы для выпечки в комплект не входят.

Технические характеристики:

- Механизм открывания слева направо
- Панель управления MASTER
- 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
- ADAPTIVE.Cooking: оптимизация всех показателей для достижения идеального микроклимата внутри печи
- AUTO.Soft: автоматический контроль повышения температуры в печи для оптимального распределения тепла на каждом противне
- SMART.Preheating: автоматическая установка наиболее подходящих температуры и времени предварительного разогрева в зависимости от параметров заданного процесса выпекания и на основании ранее выполненных процессов
- 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
- DATA DRIVEN COOKING: сбор данных, обработка информации, анализ режимов работы и предоставление рекомендаций в зависимости от индивидуальных потребностей пользователя
- Скругленные углы камеры для простоты очистки и поддержания гигиены
- Электромеханический автоматический замок Soft-close
- Эргономичная ручка дверцы
- Датчик открытия дверцы
- Легко открывающееся внутреннее стекло
- Направляющие для противней изготовлены из гнутого стального L-образного листа
- Термостат
- USB-разъём
- Wi-Fi
- Температура предразогрева до 260 °C
- Отображение времени выпекания, температуры и влажности в камере
- Режим непрерывного функционирования «INF»
- Единицы измерения температуры °C или °F

Ручные режимы выпечки:

- Конвекция при температуре от 30 до 260 °C
- Пароконвекция при температуре от 48 до 260 °C
- Предварительный нагрев до 260 °C

Программирование:

- Технология MULTI.Time: управление до 10 таймерами, возможность одновременного приготовления разных блюд
- Встроенная память на 896 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

Совместимость:

- 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-HCEU
    - XEKHT-ACEU
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу XHC 016
- XHC 003 (сменный картридж XHC 004)
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
    - XWKQT-00EF-E
    - XWKQT-04EF-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

- Редукционный клапан XUC156
- Комплект ножек: XUC035
- Комплект колес XUC 012
- Комплект подключения к сети Wi-Fi XEC 012

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