COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Печь конвекционная UNOX XEFR-04HS-ETLV Arianna петли справа без сливного отверстия

Цена с НДС: 166 260 руб.

Артикул: **185331**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	уменьшенный
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	220
Мощность, кВт	3.5
Ширина, мм	600
Глубина, мм	669
Высота, мм	502
Вес (без упаковки), кг	39
Вес (с упаковкой), кг	43

Печь конвекционная UNOX XEFR-04HS-ETLV Arianna серии BAKERLUX SHOP.Pro 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 2.4", светодиодной подсветкой и направляющими. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал двери - двойное стекло, материал направляющих - хромированная сталь.

В комплекте 4 листа для выпечки TG 305 460x330 мм.

Технические характеристики:

- Размер противня: 460x330 мм
- Механизм открывания слева направо
- 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
    - Вентилятор 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
    - Дверца с двойным остеклением
- 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
- 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 слева направо
- Электромеханический автоматический замок Soft-close
- Эргономичная ручка двери
- Датчик открытия дверцы
- Внутреннее стекло легко открывается для удобства очистки
- Термостат
- Направляющие для противней с механизмом для предотвращения опрокидывания
- USB-разъем для копирования и загрузки программ
- Wi-Fi модуль
- Без дренажного отверстия и слива
- Возможность управления расстоечным шкафом

Режимы выпечки:

- 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

Совместимость:

- Расстоечный шкаф: XEKPT-08HS-C
- Расстоечный шкаф: XEKPT-08HS-B

Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт:
  - XEKHT-HCHS
  - XEKHT-ACHS
  - XWKHT-BCHS
- Комплект фильтр-системы XHC 010 (сменный картридж XHC 011)
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу XHC 016
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
  - XWKQT-00HS-E
- Подставка:
  - XEKRT-06HS-M
  - XWKRT-00HS-F
  - XEKRT-08HS-H
- Комплект контейнеров для воды:
  - XHC 020
  - XHC 022
  - XHC 024
  - XHC 026
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки XEC 015
- Редукционный клапан XUC156
- Комплект колес XUC 012
- Подключение к Интернету через кабель XEC011

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