

## Коммерческое предложение от 30.05.2026

Печь конвекционная UNOX XEFR-03HS-EMLV без сливного отверстия

**Цена с НДС: 162 152 руб.**

Артикул: **828291**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	3
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/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
Ширина, мм	600
Глубина, мм	669
Высота, мм	427
Вес (без упаковки), кг	36
Вес (с упаковкой), кг	39

Печь конвекционная [UNOX XEFR-03HS-EMLV](#) серии Stefania используется для приготовления широкого спектра блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, LED-подсветкой, замком Soft-close, датчиком открытия двери, защитой от перегрева и направляющими. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#), материал двери - двойное стекло, материал опор для противней - хромированная сталь.

*Пекарские листы в комплект не входят и приобретаются отдельно.*

### Технические характеристики:

- Размер противней: 460x330 мм
- Механизм открывания слева направо

- Панель управления MASTER
- AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи
- Вентилятор с возможностью реверсивного вращения
- 2 скорости вентилятора
- 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
- Регулируемое пароувлажнение с шагом 20%
- DATA DRIVEN COOKING:
  - Wi-Fi соединение
  - 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.
- MAXI.LINK: позволяет составить колонны из нескольких печей
- ADAPTIVE.Cooking: оптимизация показателей
- Тепловая оптимизация процесса и автоматическое изменение параметров выпечки для достижения идеального результата
- Обеспечение одинакового результата как при выпекании одного противня, так и при полной загрузке печи
- Автоматическая регулировка влажности при помощи датчика
- CLIMALUX: автоматическое управление уровнем влажности
- AUTO.Soft: автоматическая плавная регулировка подъема температуры для оптимального распределения тепла по всем уровням в камере
- SMART.Preheating: автоматическая установка температуры и продолжительности предварительного нагрева камеры с учетом предварительных действий
- 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
- Автоматический замок
- Скругленные углы камеры для простоты очистки и поддержания гигиены
- Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки дверцы
- USB-разъём
- Температура предразогрева до 260 °C
- Отображение времени выпекания, температуры и влажности в камере
- Режим непрерывного функционирования «INF»
- Единицы измерения температуры °C или °F

#### **Режимы выпечки:**

- Изменение параметров температуры в диапазоне 30-260 °C
- Конвекция с паром 48-260 °C с технологией STEAM.Plus от 10 до 100%
- Конвекция 30-260 °C с технологией DRY.Plus

#### **Программирование:**

- 9 шагов выпекания
- Технология MULTI.Time: возможность установки до 10 таймеров для готовки различных блюд одновременно
- Встроенная память на 896 программ с возможностью задать имя и изображение
- Возможность сохранять рецепты с номером

#### **Совместимость:**

- Расстоечный шкаф: [ХЕКРТ-08HS-C](#)

- Расстоечный шкаф: [ХЕКРТ-08НС-В](#)

**Опционально доступно к заказу:**

- Вытяжной зонт:
  - [ХЕКНТ-НСНС](#)
  - [ХЕКНТ-АНС](#)
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХНС 016
- Паровой конденсатор [ХЕКСТ-НСЕН-М](#)
- Комплект фильтр-системы ХНС 010
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
  - [ХWKQT-00НС-Е](#)
- Подставка:
  - [ХWKRT-06НС-М](#)
  - ХWKRT-00НС-F
  - [ХWKRT-08НС-Н](#)
- Комплект контейнеров для воды:
  - [ХНС 020](#)
  - [ХНС 022](#)
  - [ХНС 024](#)
  - [ХНС 026](#)
- Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки ХЕС 015
- Подключение к Интернету через кабель ХЕС011
- Комплект ножек: ХUC 025 и [ХUC 045](#)
- Комплект колес [ХUC 012](#)
- Комплект подключения к сети Wi-Fi [ХЕС 012](#)

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

Цены указаны с учетом НДС.