

Коммерческое предложение от 15.04.2026

Печь конвекционная UNOX XEFR-04HS-EMLV без сливного отверстия

Цена с НДС: 165 816 руб.

Артикул: **845157**

Под заказ



| | |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Количество уровней | 4 |
| 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 | 3.5 |
| Ширина, мм | 600 |
| Глубина, мм | 669 |
| Высота, мм | 502 |
| Вес (без упаковки), кг | 39 |
| Вес (с упаковкой), кг | 55 |

Печь конвекционная [UNOX XEFR-03HS-EMLV](#) серии Arianna 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: [XEKPT-08HS-B](#)

Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт:
 - [XEKHT-HCHS](#)
 - [XEKHT-ACHS](#)
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу [XHC 016](#)
- Комплект фильтр-системы XHC 010
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
 - [XWKQT-00HS-E](#)
- Подставка:
 - [XWKRT-06HS-M](#)
 - XWKRT-00HS-F
 - [XWKRT-08HS-H](#)
- Комплект контейнеров для воды:
 - [XHC 020](#)
 - [XHC 022](#)
 - [XHC 024](#)
 - [XHC 026](#)
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки XEC 015
- Комплект ножек: XUC 025 и [XUC 045](#)

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

Цены указаны с учетом НДС.