

Коммерческое предложение от 30.05.2026

Печь конвекционная UNOX XEFR-06EU-ELLV-DR Vittoria петли справа со сливным отверстием

Цена с НДС: 233 510 руб.

Артикул: **191627**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/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-ELLV-DR](#) Vittoria 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, LED-подсветкой встроенной в дырер, замком Soft-close и L-образными направляющими. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#), материал двери - двойное стекло.

Пекарские листы в комплект не входят и приобретаются отдельно.

Технические характеристики:

- Механизм открывания слева направо
- Панель управления LED (позволяет регулировать степень увлажнения во время цикла выпекания и обеспечивает деликатную вентиляцию для выпечки особых изделий)
- AIR.Plus: оптимальное распределение воздуха внутри камеры печи
 - 2 скорости вращения вентиляторов
 - 2 вентилятора 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
- 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
- Скругленные углы камеры для простоты очистки и поддержания гигиены
- Герметичная панель управления для предотвращения попадания пара на электронную плату (степень защиты IPX4)
- Эргономичная ручка двери
- Внутреннее стекло легко открывается для удобства очистки
- Термостат
- Поставляется без вилки
- Дренажное отверстие, позволяющее установить слив в канализацию
- Возможность управления расстоечным шкафом
- 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

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: приготовление можно начать нажатием одной кнопки

Совместимость:

- Расстоечный шкаф: [ХЕКРТ-08ЕU-С](#)
- Расстоечный шкаф: [ХЕКРТ-10ЕU-С](#)
- Расстоечный шкаф: [ХЕКРТ-08ЕU-В](#)
- Расстоечный шкаф: [ХЕКРТ-10ЕU-В](#)

Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт:
 - [ХЕКНТ-НСЕU](#)

- [ХЕКНТ-АСЕУ](#)
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХНС 016
- Редуктор воздушного потока [ХУС156](#)
- Комплект фильтр-системы ХНС 003 (сменный картридж ХНС 004)
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
 - [ХWKQT-04EF-E-SR](#)
 - [ХWKQT-00EF-E](#)
- Подставка:
 - [ХWKRT-00EF-F](#)
 - [ХЕКРТ-08ЕУ-Н](#)
 - [ХЕКРТ-06ЕУ-М](#)
 - [ХWKRT-00EF-L](#)
- Комплект контейнеров для воды:
 - [ХНС 021](#)
 - [ХНС 023](#)
 - [ХНС 024](#)
 - [ХНС 026](#)
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки ХЕС 015

- Редукционный клапан [ХУС156](#)
- Комплект ножек: [ХУС 035](#)
- Комплект колес [ХУС 012](#)
- Комплект подключения к сети Wi-Fi [ХЕС 012](#)

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