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 ROBERTA XENA-03HS-MADP

Цена с НДС: 62 600 руб.

Артикул: **520528**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	3
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	уменьшенный
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	нет
Подключение к воде	нет
Помпа	да
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3
Ширина, мм	600
Глубина, мм	611
Высота, мм	466
Вес (без упаковки), кг	34
Вес (с упаковкой), кг	39

Печь конвекционная UNOX ROBERTA XENA-03HS-MADP серии BakerLux используется для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена с электромеханическим управлением, предохранительным термостатом, регулировкой времени и температуры, встроенной в дверь LED-подсветкой и утолщенной дверью. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал двери - двойное стекло, материал направляющих - хромированная сталь.

В комплекте противни TG305 – 3 шт.

Технические характеристики:

- Размер противня: 460x330 мм
- AIR.Plus: оптимальное распределение воздуха и тепла внутри камеры
- DRY.Plus: естественный отвод влаги
- STEAM.Plus: мгновенно создает влажность
- Закругленные углы камеры для быстрой и эффективной очистки

- Антивандальные ручки и усиленные петли выдерживают сотни циклов открывания-закрывания в день
- Система вентиляторов и высокоэффективные кольцевые нагревательные элементы
- Встроенная помпа для подачи воды из бака, позволяет использовать печь без подключения к водопроводу

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