

Коммерческое предложение от 11.06.2026

Печь конвекционная UNOX BAKERLUX XEFR-10EU-ELRV-DRZ

Цена с НДС: 385 233 руб.

Артикул: **957725**

Ожидается



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	да
Подключение к воде	да
Помпа	нет
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15.5
Ширина, мм	800
Глубина, мм	829
Высота, мм	952
Вес (без упаковки), кг	96
Вес (с упаковкой), кг	111

Печь конвекционная [UNOX XEFR-10EU-ELRV-DRZ](#) серии BakerLux используется для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным LED управлением, регулировкой пароувлажнения, L-образными направляющими, системой вентиляторов с реверсом, предохранительным термостатом, механическим дверным замком, встроенной LED-подсветкой в дверь, ручным душем и сливным отверстием. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#), материал двери - двойное стекло, материал направляющих - хромированная сталь.

В комплекте душирующее устройство с креплением на печь, гидрозатвор, каплесборники, шланги и компоненты для установки и моющее средство SPRAY&Rinse 0.75.

Противни в комплект не входят.

Технические характеристики:

- Размер противня: 600x400 мм

- 99 ячеек памяти для сохранения программ
- До 3 этапов приготовления
- Регулировка влажности с шагом 20%
- Регулировка температуры: от 30 до 260 °C
- Количество скоростей вентилятора: 2
- AIR.Plus: оптимальное распределение воздуха и тепла внутри камеры
- DRY.Plus: естественный отвод влаги
- STEAM.Plus: быстро создает необходимый уровень влажности в камере
- Камера с закругленными углами
- Петли слева
- Нет возможности перенавешивания двери

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

Цены указаны с учетом НДС.