

Коммерческое предложение от 11.09.2026**Печь конвекционная UNOX XEFR-10EU-EMRV-DR****Цена с НДС: 496 590 руб.****Артикул: 609688****Под заказ**

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
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 260
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-EMRV-DR](#) серии Camilla предназначена для приготовления различных блюд, гастрономии, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, дисплеем 7", L-образными направляющими, LED-подсветкой камеры и замком. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#).

Противни в комплект не входят и приобретаются отдельно.

Технические характеристики:

- Новая емкостная панель управления с мгновенным откликом на любую заданную команду

- AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи
- 3 вентилятора с 2 скоростями и возможностью реверсивного вращения
- DRY.Plus: отвод влажного воздуха из камеры естественным путем
- STEAM.PlusTM: 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
- 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
- Дверца с двойным остеклением
- Механизм открывания справа налево
- Скругленные углы камеры для простоты очистки и поддержания гигиены
- Замок Soft-close
- Wi-Fi Модуль
- USB-порт
- Датчик открытия дверцы
- Система защиты от перегрева
- Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки дверцы
- Опоры для противней из гнутого стального L-образного листа
- Температура предразогрева до 260 °C
- Отображение времени выпекания, температуры и влажности в камере
- Режим непрерывного функционирования «INF»
- Единицы измерения температуры °C или °F

Ручные 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

Совместимое оборудование:

- Расстоечный шкаф:
 - [ХЕКРТ-10ЕU-С](#)
 - [ХЕКРТ-08ЕU-С](#)
 - [ХЕКРТ-08ЕU-В](#)
 - [ХЕКРТ-10ЕU-В](#)
- Печь подовая:
 - [ХЕКДТ-01ЕU-С](#)
 - [ХЕКДТ-01ЕU-Д](#)

Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт:
 - [ХЕКНТ-НСНС](#)
 - [ХЕКНТ-АЧС](#)
 - [ХЕКНТ-НСЕU](#)
 - [ХЕКНТ-АСЕU](#)
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХНС 016
- Редуктор воздушного потока [ХUC156](#)
- Пароконденсатор [ХЕКСТ-НСЕН-М](#)
- Комплект фильтр-системы:
 - ХНС 003 (картридж [ХНС004](#))
 - ХНС 032 (картридж ХНС033)
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
 - [ХWKQT-04ЕF-Е](#)
 - [ХWKQT-00ЕF-Е](#)
- Боковые направляющие для печей и расстоечных шкафов ХUC154
- Подставка:
 - [ХWKRT-00ЕF-F](#)
 - [ХЕКРТ-08ЕU-Н](#)
 - [ХЕКРТ-06ЕU-М](#)
 - [ХWKRT-00ЕF-L](#)
- Комплект контейнеров для воды:
 - [ХНС 021](#)
 - [ХНС 023](#)
 - [ХНС 024](#)
 - [ХНС 026](#)
- Тележка-шпилька:
 - [ХТВ0003](#)
 - [ХТВ0005](#)
- Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки ХЕС 015
- Моющие средства для мойки вручную [DB1044A0](#)
- Комплект ножек:
 - [ХUC035](#)
 - [ХUC045](#)
- Поворотные колеса со стопором ХUC012

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