COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Печь конвекционная UNOX XEFR-10EU-EMRV-DR



Цена с НДС: 453 999 руб.

Артикул: **609688**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/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 оптимильного 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:
  - XEKPT-10EU-C
  - XEKPT-08EU-C
  - XEKPT-08EU-B
  - XEKPT-10EU-B
- Печь подовая:
  - XEKDT-01EU-S
  - XEKDT-01EU-D

Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт:
  - XEKHT-HCHS
  - XEKHT-ACHS
  - XEKHT-HCEU
  - XEKHT-ACEU
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу XHC 016
- Редуктор воздушного потока XUC156
- Пароконденсатор XEKCT-HCEH-M
- Комплект фильтр-системы:
  - XHC 003 (картридж XHC004)
  - XHC 032 (картридж XHC033)
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
  - XWKQT-04EF-E
  - XWKQT-00EF-E
- Боковые направляющие для печей и расстоечных шкафов XUC154
- Подставка:
  - XWKRT-00EF-F
  - XEKRT-08EU-H
  - XEKRT-06EU-M
  - XWKRT-00EF-L
- Комплект контейнеров для воды:
  - XHC 021
  - XHC 023
  - XHC 024
  - XHC 026
- Тележка-шпилька:
  - XTB0003
  - XTB0005
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки XEC 015
- Моющие средства для мойки вручную DB1044A0
- Комплект ножек:
  - XUC035
  - XUC045
- Поворотные колеса со стопором XUC012

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