

Коммерческое предложение от 21.01.2026

Печь конвекционная UNOX XEFT-10EU-ETRV

Цена с НДС: 417 029 руб.

Артикул: 175724

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 |
| Температурный режим, °C | от 30 до 260 °C |
| Управление | электронное |
| Автоматическая мойка | Нет |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 15.5 |
| Ширина, мм | 800 |
| Глубина, мм | 811 |
| Высота, мм | 952 |
| Вес (без упаковки), кг | 96 |
| Вес (с упаковкой), кг | 105.6 |

Печь конвекционная [UNOX XEFT-10EU-ETRV](#) серии BakerLux Shop.Pro предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением, светодиодной подсветкой и L-образными направляющими. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера выполнена из нержавеющей стали, направляющие - из гнутого стального листа.

Модель не подключается к канализации и не имеет сливного отверстия, дооснastить ее невозможно. Если необходимо сливное отверстие, то нужно заказывать аналогичную модель XEFT-10EU-ETRV-DR

Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Режимы выпечки:

- Конвекция: от 30 до 260 °C
- Конвекция + пар: от 48 до 260 °C
- Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- Сохранение до 99 программ пользователя
- 9 шагов выпекания
- Возможность присвоения имени, номера и изображения сохраненным программам
- DATA DRIVEN COOKING: сбор данных, обработка информации, анализ режимов работы и предоставление персональных рекомендаций

Распределение воздуха в камере:

- Технология AIR.Plus:
 - Вентиляторы с реверсивным движением
 - 2 скорости воздушных потоков, устанавливаемые оператором

Управление климатом в камере:

- Технология DRY.Plus: изъятие влажности из камеры печи
- Технология STEAM.Plus: комби-режим, комбинированная выпечка конвенция + пар (0-20-40-60-80-100%)

Теплоизоляция и безопасность:

- Технология Protek.SAFETM:
 - Максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются)
 - Торможение мотора для избежания потерь энергии при открывании двери

Открывание двери:

- Ручной механизм для открытия справа налево
- Электромеханический и автоматический замки
- Автоматическое открывание двери по окончании процесса выпечки

Вспомогательные функции:

- Визуализация остаточного времени выпечки
- Непрерывная работа печи "INF"
- Визуализация установочных и фактических значений времени, температуры в камере, влажности и скорости вентилятора
- Единица измерения температуры в °C или °F

Технические детали:

- Паронепроницаемая панель управления TOUCH с ЖК- дисплеем
- Термостат
- USB-разъем
- Датчик открытия двери
- Технология MAXI.LINK: позволяет создавать колонны из двух печей
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Дополнительные характеристики:

- Максимальная температура подключаемой воды: 30 °C
- Давление подключаемой воды: от 150 до 600 кПа
- Расстояние при установке:
 - Относительно стен, минимум: 50 мм
 - Относительно другого оборудования:
 - Сбоку, минимум: 45 мм
 - Сзади, минимум: 70 мм
- Температура окружающей среды: от 5 до 35 °C
- Влажность окружающей среды: не более 70 %

Опции (заказываются отдельно):

- Вытяжной зонт:
 - [ХЕКНТ-НСЕУ](#)
 - [ХЕКНТ-АСЕУ](#)
- Пароконденсатор ХЕКС-НСЕН-М
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХС 016
- Комплект фильтр-системы [ХС 003](#) (сменный картридж [ХС 004](#))
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
 - [ХWKQT-00EF-E](#)
 - [ХWKQT-04EF-E](#)
- Подставка:
 - [ХЕКРТ-08ЕU-Н](#)
 - [ХЕКРТ-06ЕU-М](#)
 - [ХWKRT-00EF-F](#)
- Комплект контейнеров для воды:
 - ХС 021 (для отдельно стоящей печи с водяной помпой)
 - ХС 023 (для решений MAXI.LINK)
 - ХС 024 (для расстоячных шкафов)
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки ХЕС 015
- Комплект для подключения интернета:
 - ХЕС 011 (LAN)
 - ХЕС 012 (Wi-Fi)
- Комплект колес ХУС 012
- Комплект ножек для расстоячных шкафов ХУС 045

Совместимость:

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

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