

## Коммерческое предложение от 25.05.2025

### Печь конвекционная UNOX XEFT-03HS-EGDN

**Цена с НДС: 115 469 руб.**

Артикул: **965934**

Уточняйте



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	3
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	уменьшенный
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Нет
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 30 до 260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3
Ширина, мм	600
Глубина, мм	669
Высота, мм	425
Вес (без упаковки), кг	36
Вес (с упаковкой), кг	39.6

Печь конвекционная [UNOX XEFT-03HS-EGDN](#) 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 направляющими с механизмом для предотвращения опрокидывания. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера выполнена из нержавеющей стали, направляющие - из хромированной стали.

**Модель не подключается к канализации и не имеет сливного отверстия.**

*В комплект поставки входят 3 листа для выпечки TG 305.*

#### **Режимы выпечки:**

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

#### **Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:**

- Сохранение до 99 программ пользователя
- 12 быстрых программ
- 3 шага выпекания

#### **Распределение воздуха в камере:**

- Технология AIR.Plus: вентиляторы с реверсивным движением

#### **Управление климатом в камере:**

- Технология DRY.Plus: изъятие влажности из камеры печи

#### **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:**

- Откидной ручной механизм для открытия сверху вниз

#### **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 GO
- Термостат
- 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):**

- Пароконденсатор ХЕКС-НСЕН-М
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое [XWKQT-00HS-E](#)
- Подставка:
  - [XEKRT-08HS-H](#)
  - [XEKRT-06HS-M](#)
  - XWKRT-00HS-F
- Комплект контейнеров для воды:
  - ХНС 021 (для отдельно стоящей печи с водяной помпой)
  - ХНС 023 (для решений MAXI.LINK)
  - ХНС 024 (для расстоечных шкафов)
- Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки ХЕС 015
- Комплект колес ХУС 012
- Комплект ножек для расстоечных шкафов ХУС 045

**Совместимость:**

- Тепловой шкаф [XEEC-10HS-EPD](#)

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