

Коммерческое предложение от 18.10.2025

Печь конвекционная UNOX XEFT-04EU-EMRV

Цена с НДС: 332 722 руб.

Артикул: 319829





Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600х400 мм
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °С	от 30 до 260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	6.9
Ширина, мм	800
Глубина, мм	811
Высота, мм	502
Вес (без упаковки), кг	57
Вес (с упаковкой), кг	62.7

Печь конвекционная <u>UNOX XEFT-04EU-EMRV</u> 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 и светодиодной подсветкой. 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.

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 896 программ пользователя
- 9 шагов выпекания
- Возможность присвоения имени, номера и изображения сохраненным программам
- CHEFUNOX: выбор режима готовки, степени, размера и результата готовки
- MULTI.Time: выпечка разных блюд одновременно, до 10 таймеров
- 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%)
- Технология ADAPTIVE.CookingTM: один противень или полная загрузка с идентичным результатом
- Технология AUTO.Soft: контролируемый рост тепла для идеальной равномерности
- Технология SMART.Prehating: печь предварительно разогревается до заданной температуры с учетом предыдущих действий

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 °С или °F
- Подключение к интернету по сети LAN

Технические детали:

- Паронепроницаемая панель управления MASTER 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:
 - XEKHT-HCEU
 - XEKHT-ACEU
- Пароконденсатор ХЕКС-НСЕН-М
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХНС 016
- Комплект фильтр-системы XHC 003 (сменный картридж XHC 004)
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
 - XWKQT-00EF-E
 - XWKQT-04EF-E
- Подставка:
 - XEKRT-08EU-H
 - ∘ XEKRT-06EU-M
 - XWKRT-00EF-F
- Комплект контейнеров для воды:
 - ХНС 021 (для отдельно стоящей печи с водяной помпой)
 - XHC 023 (для решений MAXI.LINK)
 - XHC 024 (для расстоечных шкафов)
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки ХЕС 015
- Комплект для подключения интернета:
 - XEC 011 (LAN)
 - XEC 012 (Wi-Fi)
- Комплект колес XUC 012
- Комплект ножек для расстоечных шкафов XUC 045

Совместимость:

- Расстоечный шкаф <u>XEKPT-08EU-С</u>
- Расстоечный шкаф ХЕКРТ-10EU-С
- Расстоечный шкаф ХЕКРТ-08EU-В
- Расстоечный шкаф <u>XEKPT-10EU-В</u>

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