COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 01.12.2025

Печь конвекционная UNOX XEFT-10EU-EGRN

Цена с НДС: 440 504 руб.

Артикул: **901329**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
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	380
Мощность, кВт	15.5
Ширина, мм	800
Глубина, мм	829
Высота, мм	952
Вес (без упаковки), кг	96
Вес (с упаковкой), кг	105.6

Печь конвекционная UNOX XEFT-10EU-EGRN 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 хромированной стали.

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

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

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.SAFE™:
  - 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

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 XEKC-HCEH-M
- 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:
    - XHC 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 XEC 015
- Комплект колес XUC 012
- Комплект ножек для расстоечных шкафов XUC 045

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