

Коммерческое предложение от 13.12.2025**Печь конвекционная UNOX XEFR-04EU-ELDV****Цена с НДС: 160 930 руб.****Артикул: 148328****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
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, °С	от 30 до 260 °С
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	6.9
Ширина, мм	800
Глубина, мм	811
Высота, мм	500
Вес (без упаковки), кг	57
Вес (с упаковкой), кг	71.9

Печь конвекционная [UNOX XEFR-04EU-ELDV](#) используется для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным управлением, системой защиты от перегрева, датчиком открытия двери и LED-подсветкой камеры. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#), материал двери - двойное стекло.

Листы для выпечки в комплект не входят.

Ручные режимы выпечки:

- Изменение параметров температуры в диапазоне 30-260 °С
- Конвекция с паром 48-260 °С с технологией STEAM.PlusTM от 10 до 100%

- Конвекция 30-260 °С с технологией DRY.Plus

Программирование:

- 3 шага выпечки
- 12 программ с быстрым доступом
- Встроенная память на 99 программ

Технические характеристики:

- Максимальная температура подключаемой воды: 30 °С
- 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 °С
- Влажность окружающей среды: не более 70 %
- Механизм открывания сверху вниз
- AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи AIR.Plus
- 2 вентилятора с возможностью реверсивного вращения
- DRY.Plus: отвод влажного воздуха из камеры естественным путем
- STEAM.Plus: обеспечение оптимального уровня влажности в камере печи
- Получение пара в температурном диапазоне 48-260 °С
- Комбинация влажного и сухого воздуха в температурном диапазоне 48-260 °С
- MAXILINK: возможность ставить печь в колонну
- 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
- Камера печи имеет скругленные углы для простоты очистки и поддержания гигиены
- Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки дверцы
- Опоры для противней из хромированной стали

Вспомогательные функции:

- Температура предразогрева до 260 °С
- Отображение времени выпекания, температуры и влажности в камере
- Режим непрерывного функционирования «INF»
- Единицы измерения температуры °С или °F

Совместимость:

- Расстоятельный шкаф:
 - [ХЕКРТ-10ЕU-С](#)
 - [ХЕКРТ-08ЕU-С](#)
 - [ХЕКРТ-10ЕU-В](#)
 - [ХЕКРТ-08ЕU-В](#)
- Подовая печь:
 - [ХЕКДТ-01ЕU-D](#)
 - [ХЕКДТ-01ЕU-S](#)
- Вытяжной зонт UNOX [ХЕКНТ-НСЕU](#)

Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт:
 - [ХЕКНТ-НСЕУ](#)
 - [ХЕКНТ-АСЕУ](#)
- Пароконденсатор ХЕКС-НСЕН-М
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХНС 016
- Комплект фильтр-системы:
 - [ХНС 003](#) (картридж [ХНС004](#))
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
 - [ХWKQT-04EF-E](#)
 - [ХWKQT-00EF-E](#)
- Подставка:
 - [ХWKRT-00EF-F](#)
 - [ХЕKRT-08EU-H](#)
 - [ХЕKRT-06EU-M](#)
 - [ХWKRT-00EF-L](#)
- Комплект контейнеров для воды:
 - ХНС 021
 - ХНС 023
 - ХНС 024
 - ХНС 026
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки ХЕС 015
- Комплект для подключения интернета:
 - ХЕС 011 (LAN)
 - ХЕС 012 (Wi-Fi)
- Комплект ножек:
 - ХУС035
 - ХУС045
- Поворотные колеса со стопором [ХУС012](#)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.