

Коммерческое предложение от 06.02.2025

Пароконвектомат UNOX XEFR-03EU-EMRV

Цена с НДС: 223 249 руб.

Артикул: **678970**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	3
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	от 600x400 мм до GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.4
Ширина, мм	800
Глубина, мм	811
Высота, мм	427
Вес (без упаковки), кг	46
Вес (с упаковкой), кг	62.4

Пароконвектомат [UNOX XEFR-03EU-EMRV](#) используется для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, системой защиты от перегрева, замком Soft-close, датчиком открытия дверцы и LED-подсветкой камеры. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#), материал двери - двойное стекло, материал направляющих - хромированная сталь.

Листы для выпечки в комплект не входят.

Печь используется совместно с вытяжным зонтом UNOX [XEKHT-HCEU](#).

Ручные режимы выпечки:

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

Программирование:

- 9 шагов выпекания
- Технология MULTI.Time: возможность установки до 10 таймеров для готовки различных блюд одновременно
- Встроенная память на 896 программ с возможностью задать имя и изображение
- Возможность сохранять рецепты с номером

Технические характеристики:

- Механизм открывания двери справа налево
- Панель управления TOUCH
- Панель управления Master
- AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи
- Вентилятор 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 от 48 до 260 °C
- Комбинация влажного и сухого воздуха в температурном диапазоне от 48 до 260 °C
- Wi-Fi соединение
- DDC.Ai: применение искусственного интеллекта для получения персональных рецептов и советов в зависимости от фактических потребностей
- DDC.App: контроль печи в режиме онлайн со смартфона
- DDC.Unox.com: создание и загрузка рецептов в печь с компьютера
- DDC.Stats: анализ потребления энергии, расхода воды, времени приготовления и т.п.
- MAXI.LINK: позволяет составить колонны из двух печей
- ADAPTIVE.Cooking: оптимизация показателей
- Автоматическая регулировка влажности при помощи датчика
- CLIMALUX: автоматическое управление уровнем влажности
- AUTO.Soft: автоматическая плавная регулировка подъема температуры для оптимального распределения тепла по всем уровням в камере
- SMART.Preheating: автоматическая установка температуры и продолжительности предварительного нагрева камеры с учетом предварительных действий
- 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
- Скругленные углы камеры для простоты очистки и поддержания гигиены
- Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки дверцы
- Инжекторный тип парообразования

Вспомогательные функции:

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

Совместимость:

- Расстоечный шкаф:
 - [ХЕКРТ-10EU-C](#)
 - [ХЕКРТ-08EU-C](#)
 - [ХЕКРТ-10EU-B](#)

- [XEKPT-08EU-B](#)
- Подовая печь:
 - [XEKDT-01EU-D](#)
 - [XEKDT-01EU-S](#)
- Вытяжной зонт UNOX [XEKHT-HCEU](#)

Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт:
 - [XEKHT-HCEU](#)
 - [XEKHT-ACEU](#)
- Пароконденсатор XEKC-HCEH-M
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу XHC 016
- Комплект фильтр-системы:
 - [XHC 003](#) (картридж [XHC004](#))
 - XHC 010 (сменный картридж XHC 011)
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
 - [XWKQT-04EF-E](#)
 - [XWKQT-00EF-E](#)
- Подставка:
 - [XWKRT-00EF-F](#)
 - [XEKRT-08EU-H](#)
 - [XEKRT-06EU-M](#)
 - [XWKRT-00EF-L](#)
- Комплект контейнеров для воды:
 - XHC 021
 - XHC 023
 - XHC 024
 - XHC 026
- Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки XEC 015
- Комплект для подключения интернета:
 - XEC 011 (LAN)
 - XEC 012 (Wi-Fi)
- Комплект ножек:
 - XUC035
 - XUC045
- Поворотные колеса со стопором [XUC012](#)
- Редукционный клапан XUC156

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

Цены указаны с учетом НДС.