

Коммерческое предложение от 15.01.2025

Печь конвекционная UNOX XEFR-04HS-ELD V

Цена с НДС: 124 661 руб.

Артикул: **502116**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------------|-----------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Количество уровней | 4 |
| Тип подключения | электричество |
| Расстояние между уровнями, мм | 75 |
| Пароувлажнение | Да |
| Подключение к воде | Да |
| Помпа | Нет |
| Панель управления | Touch Screen |
| Температурный режим, °C | от 50 до 260 °C |
| Управление | электронное |
| Автоматическая мойка | Нет |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 3.5 |
| Ширина, мм | 600 |
| Глубина, мм | 669 |
| Высота, мм | 500 |
| Вес (без упаковки), кг | 39 |
| Вес (с упаковкой), кг | 59 |

Печь конвекционная [UNOX XEFR-04HS-ELD V](#) 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 и LED-подсветкой камеры. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#), материал двери - двойное стекло, материал направляющих - хромированная сталь.

В комплекте 4 противня [TG305](#) 460x330 мм.

Ручные режимы выпечки:

- Изменение параметров температуры в диапазоне от 50 до 260 °C
- Конвекция с паром от 50 до 260 °C с технологией STEAM.Plus от 10 до 100%

- Конвекция от 50 до 260 °C с технологией DRY.Plus

Программирование:

- 3 шага выпекания
- Встроенная память на 99 программ
- 12 программ с быстрым доступом: запуск приготовления одной кнопкой

Технические характеристики:

- Тип и размер gastronormов и противней: 460x330 мм
- Механизм открывания дверей сверху вниз
- 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
- MAXI.LINK: позволяет составить колонны из нескольких печей
- 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
- Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки дверцы
- Направляющие для противней из хромированной стали с механизмом для предотвращения опрокидывания
- Инжекторный тип парообразования
- Камера печи имеет скругленные углы для простоты очистки и поддержания гигиены

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-08HS-C](#)
- Расстоечный шкаф [ХЕКРТ-08HS-B](#)

Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт:
 - [ХЕКНТ-НСНС](#)
 - [ХЕКНТ-АНСНС](#)
 - [ХWKНТ-ВСНС](#)
- Комплект фильтр-системы ХНС 010 (сменный картридж ХНС 011)
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое [ХWKQT-00HS-E](#)
- Подставка:
 - [ХЕКРТ-06HS-M](#)
 - [ХWKРТ-00HS-F](#)
 - [ХWKРТ-08HS-H](#)
- Емкость для воды:
 - ХНС026
 - ХНС024
 - ХНС022
 - ХНС020
- Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки ХЕС 015
- Комплект ножек:

- XUC 025
- XUC 045

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