

Коммерческое предложение от 03.04.2025

Печь конвекционная UNOX XEFR-04HS-ETDV

Цена с НДС: 119 114 руб.

Артикул: **159354**

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 30 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	43

Печь конвекционная [UNOX XEFR-04HS-ETDV](#) 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 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 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
- Встроенная память на 99 программ с возможностью задать имя и изображение
- Возможность сохранять номер рецепта

Технические характеристики:

- Тип и размер гастроемкостей и противней: 460x330 мм
- Механизм открывания двери сверху вниз
- AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи
- Возможность проверять и отслеживать в реальном времени режимы работы, создавать новые рецепты и делиться ими
- Новая емкостная панель управления с мгновенным откликом на любую заданную команду
- 1 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.Upox.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 колонну из двух 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](#)
 - [ХЕКРТ-08EU-B](#)

Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт:
 - [ХЕКНТ-НСНС](#)
 - [ХЕКНТ-АСЕУ](#)
 - ХWKНТ-ВСНС

- Комплект фильтр-системы ХНС 010 (сменный картридж ХНС 011)
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое [XWKQT-00HS-E](#)
- Подставка:
 - [XEKRT-06HS-M](#)
 - XWKRT-00HS-F
 - [XWKRT-08HS-H](#)
- Емкость для воды:
 - ХНС026
 - ХНС024
 - ХНС022
 - ХНС020
- Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки ХЕС 015
- Комплект ножек:
 - ХУС 025
 - ХУС045

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

Цены указаны с учетом НДС.