

## Коммерческое предложение от 03.04.2025

### Печь конвекционная UNOX XEFR-04EU-ETDV

**Цена с НДС: 185 676 руб.**

Артикул: **284660**

Есть в наличии



|                               |                 |
|-------------------------------|-----------------|
| Гарантия                      | 12 мес.         |
| Страна-производитель          | Италия          |
| Количество уровней            | 4               |
| Тип подключения               | электричество   |
| Тип габаритности/противня     | 600x400 мм      |
| 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                | 380             |
| Мощность, кВт                 | 6.9             |
| Ширина, мм                    | 800             |
| Глубина, мм                   | 811             |
| Высота, мм                    | 500             |
| Вес (без упаковки), кг        | 57              |
| Вес (с упаковкой), кг         | 73              |

Печь конвекционная [UNOX XEFR-04EU-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 и LED-подсветкой камеры. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#), материал направляющих - хромированная сталь.

*Пекарские листы в комплект поставки не входят.*

#### Ручные режимы выпечки:

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

## Программирование:

- 9 шагов выпечки
- Встроенная память на 99 программ
- Возможность сохранять номер рецепта

## Технические характеристики:

- Механизм открывания сверху вниз
- 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
- 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 °C
- Комбинация влажного и сухого воздуха в температурном диапазоне 48-260 °C
- MAXI.LINK: возможность ставить печи в колонну
- Protek.SAFE: максимальная теплоизоляция и безопасность
- 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.
- 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
- Камера печи имеет скругленные углы для простоты очистки и поддержания гигиены
- Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки дверцы

## 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-08EU-B](#)
  - [ХЕКРТ-10EU-B](#)
- Печь подовая:
  - [ХЕКДТ-01EU-S](#)
  - [ХЕКДТ-01EU-D](#)

## Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт:
  - [ХЕКНТ-НCEU](#)
  - [ХЕКНТ-ACEU](#)
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу [ХНС 016](#)
- Редуктор воздушного потока [ХУС156](#)
- Пароконденсатор [ХЕКСТ-НСЕН-М](#)

- Комплект фильтр-системы UNOX [XHC 003](#) (картридж [XHC004](#))
- 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
- Тележка-шпилька:
  - [XTB0003](#)
  - XTB0005
- Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки XEC 015
- Комплект для подключения интернета:
  - XEC 011 (LAN)
  - [XEC 012](#) (Wi-Fi)
- Комплект колес [XUC 012](#)
- Комплект ножек XUC035
- Редукционный клапан XUC156
- Комплект ножек для расстоечных шкафов XUC 045

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