

Коммерческое предложение от 03.04.2025

Печь конвекционная UNOX XEFT-04HS-ELDV

Цена с НДС: 107 376 руб.

Артикул: **933377**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	уменьшенный
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
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	42.9

Печь конвекционная [UNOX XEFT-04HS-ELDV](#) серии **BakerLux Shop.Pro** предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением и светодиодной подсветкой и направляющими с механизмом для предотвращения опрокидывания. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера выполнена из нержавеющей стали, направляющие - из хромированной стали.

Модель не подключается к канализации и не имеет сливного отверстия.

В комплект поставки входят 4 листа для выпечки.

Режимы выпечки:

- Конвекция: от 30 до 260 °C
- Конвекция + пар: от 48 до 260 °C
- Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- Сохранение до 99 программ пользователя
- 12 быстрых программ
- 3 шага выпекания

Распределение воздуха в камере:

- Технология AIR.Plus:
 - Вентиляторы с реверсивным движением
 - 2 скорости воздушных потоков, устанавливаемые оператором

Управление климатом в камере:

- Технология DRY.Plus: изъятие влажности из камеры печи
- Технология STEAM.Plus: комби-режим, комбинированная выпечка конвенция + пар (0-20-40-60-80-100%)

Теплоизоляция и безопасность:

- Технология Protek.SAFETM:
 - Максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются)
 - Торможение мотора для избежания потерь энергии при открывании двери

Открывание двери:

- Откидной ручной механизм для открытия сверху вниз

Вспомогательные функции:

- Визуализация остаточного времени выпечки
- Непрерывная работа печи "INF"
- Визуализация установочных и фактических значений времени, температуры в камере, влажности и скорости вентилятора
- Единица измерения температуры в °C или °F

Технические детали:

- Паронепроницаемая панель управления LED
- Термостат

- USB-разъем
- Технология MAXI.LINK: позволяет создавать колонны из двух печей
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Дополнительные характеристики:

- Максимальная температура подключаемой воды: 30 °C
- 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 °C
- Влажность окружающей среды: не более 70 %

Опции (заказываются отдельно):

- Вытяжной зонт:
 - [ХЕКНТ-НСНС](#)
 - [ХЕКНТ-АСНС](#)
- Пароконденсатор ХЕКС-НСЕН-М
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХНС 016
- Комплект фильтр-системы ХНС 010 (сменный картридж ХНС 011)
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое [XWKQT-00HS-E](#)
- Подставка:
 - [ХЕКРТ-08HS-H](#)
 - [ХЕКРТ-06HS-M](#)
 - XWKRT-00HS-F
- Комплект контейнеров для воды:
 - ХНС 021 (для отдельно стоящей печи с водяной помпой)
 - ХНС 023 (для решений MAXI.LINK)
 - ХНС 024 (для расстоечных шкафов)
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки ХЕС 015
- Комплект колес ХУС 012
- Комплект ножек для расстоечных шкафов ХУС 045

Совместимость:

- Расстоечный шкаф [ХЕКРТ-08HS-C](#)
- Расстоечный шкаф [ХЕКРТ-08HS-B](#)
- Тепловой шкаф [ХЕЕС-10HS-EPD](#)

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

Цены указаны с учетом НДС.