

## Коммерческое предложение от 21.11.2024

### Печь конвекционная UNOX XEFT-06EU-EGRN

**Цена с НДС: 293 919 руб.**

Артикул: **209316**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Нет
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 30 до 260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.3
Ширина, мм	800
Глубина, мм	829
Высота, мм	682
Вес (без упаковки), кг	72
Вес (с упаковкой), кг	79.2

Печь конвекционная [UNOX XEFT-06EU-EGRN](#) 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, светодиодной подсветкой и L-образными направляющими. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера выполнена из нержавеющей стали, направляющие - из гнутого стального листа.

Модель не подключается к канализации и не имеет сливного отверстия, дооснастить ее невозможно. Если необходимо сливное отверстие, то нужно заказывать аналогичную модель XEFT-06EU-EGRN-DR

*Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.*

### **Режимы выпечки:**

- Конвекция: от 30 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

### **Управление климатом в камере:**

- Технология DRY.Plus: изъятие влаги из камеры печи

### **Теплоизоляция и безопасность:**

- Технология Protek.SAFE™:
  - 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:**

- Ручной механизм для открытия справа налево

### **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 GO
- Термостат
- 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):

- Пароконденсатор ХЕКС-НСЕН-М
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
  - [XWKQT-00EF-E](#)
  - [XWKQT-04EF-E](#)
- Подставка:
  - [ХЕКРТ-08ЕU-Н](#)
  - [ХЕКРТ-06ЕU-М](#)
  - ХWKRT-00EF-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 окончании цикла готовки ХЕС 015
- Комплект колес ХУС 012
- Комплект ножек для расстоечных шкафов ХУС 045

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

Цены указаны с учетом НДС.