

## Коммерческое предложение от 03.05.2026

Печь конвекционная UNOX XEFR-03EU-ELDV Elena без сливного отверстия

**Цена с НДС: 118 355 руб.**

Артикул: **163252**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	3
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 50 до 260
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3
Ширина, мм	800
Глубина, мм	811
Высота, мм	425
Вес (без упаковки), кг	46
Вес (с упаковкой), кг	62

Печь конвекционная [UNOX XEFR-03EU-ELDV](#) Elena серии BAKERLUX SHOP.Pro используется для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, дисплеем 2.4", замком и LED-подсветкой камеры. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#), материал двери - двойное стекло, материал направляющих - хромированная сталь.

*Листы для выпечки в комплект не входят.*

### 3 режима работы:

- Конвекция при температуре от 30 до 260 °C
- Конвекция с паром при температуре от 48 до 260 °C

- Предварительный нагрев до 260 °C

### Программирование:

- Встроенная память на 99 программ приготовления: каждая включает в себя до 3-х шагов и возможность предварительного нагрева рабочей камеры
- Быстрый доступ к 12 программам

### Технические характеристики:

- Панель управления LED (позволяет регулировать степень увлажнения во время цикла выпекания и обеспечивает деликатную вентиляцию для выпечки особых изделий)
- AIR.Plus: оптимальное распределение воздуха внутри камеры печи
  - 2 скорости вращения вентилятора
  - Возможность реверсивного вращения
- DRY.Plus: отвод влажного воздуха из камеры естественным путем для создания хрустящей корочки и придания румянца готовым блюдам
- STEAM.Plus: обеспечение оптимального уровня влажности в камере печи
  - Комби-режим, выпекание с конвекцией и увлажнением (0-20-40-60-80-100%)
- MAXI.LINK: позволяет составить колонны из нескольких печей, предоставляя возможность одновременного приготовления различных блюд с индивидуальными требованиями к температуре, уровню влажности и времени приготовления
- 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
  - Дверца с двойным остеклением
- Лёгкий высокопрочный корпус из современных материалов
- Скругленные углы камеры для простоты очистки и поддержания гигиены
- Герметичная панель управления для предотвращения попадания пара на электронную плату (степень защиты IPX4)
- Ручное открывание двери сверху вниз
- Замок Soft-close
- Эргономичная ручка двери
- Внутреннее стекло легко открывается для удобства очистки
- Термостат
- Без дренажного отверстия и слива
- Возможность управления расстоечным шкафом
- Отображение оставшегося времени приготовления
- Отображение номинального и фактического времени, температуры и влажности в камере, скорости вращения вентилятора
- Режим непрерывного функционирования «INF»
- Единицы измерения температуры °C или °F
- 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-10EU-B](#)
  - [ХЕКРТ-08EU-B](#)
- Подовая печь:
  - [ХЕКДТ-01EU-D](#)
  - [ХЕКДТ-01EU-S](#)

## Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт:
  - [XEKHT-HCEU](#)
  - [XEKHT-ACEU](#)
- Пароконденсатор ХЕКС-НСЕН-М
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу [XHC 016](#)
- Комплект фильтр-системы:
  - ХНС 010 (сменный картридж ХНС 011)
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
  - [XWKQT-04EF-E-SR](#)
  - [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](#)
- Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки ХЕС 015
- Комплект колес [XUC 012](#)
- Комплект ножек [XUC035](#)
- Редукционный клапан [XUC156](#)

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

Цены указаны с учетом НДС.