

## Коммерческое предложение от 03.05.2026

Печь конвекционная UNOX XEFR-06EU-ETRV-MT Vittoria без сливного отверстия

**Цена с НДС: 253 038 руб.**

Артикул: **479140**

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                | да            |
| Подключение к воде            | да            |
| Помпа                         | нет           |
| Панель управления             | Touch Screen  |
| Температурный режим, °C       | от 30 до 260  |
| 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         | 87            |

Печь конвекционная [UNOX XEFR-06EU-ETRV-MT](#) Vittoria 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, ЖК-дисплеем 2.4", L-образными направляющими, замком и LED-подсветкой камеры. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#), материал направляющих - стальной лист, материал двери - двойное стекло.

*Пекарские листы 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 9-ти шагов и возможность предварительного нагрева рабочей камеры
- Возможность добавления имени, номера и изображения для каждой программы

### **Технические характеристики:**

- Механизм открывания справа налево
- Панель управления TOUCH (позволяет сохранять в памяти программы выпечки с изображениями и обеспечивает быстроту интуитивного программирования)
- AIR.Plus: оптимальное распределение воздуха внутри камеры печи
  - 2 скорости вращения вентиляторов
  - 2 вентилятора с возможностью 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
- DATA DRIVEN COOKING:
  - 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.
- 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
- 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 справа налево
- Механический замок
- Эргономичная ручка двери
- Датчик открытия дверцы
- Внутреннее стекло легко открывается для удобства очистки
- Термостат
- USB-разъем для копирования и загрузки программ
- Wi-Fi модуль
- Поставляется без вилки
- 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 вентиляторов
- Режим непрерывного функционирования «INF»
- Единицы измерения температуры °C или °F

### **Совместимость:**

- Расстоечный шкаф:
  - [XEKPT-10EU-C](#)
  - [XEKPT-08EU-C](#)
  - [XEKPT-08EU-B](#)
  - [XEKPT-10EU-B](#)
- Печь подовая:
  - [XEKDT-01EU-S](#)
  - [XEKDT-01EU-D](#)

**Опционально доступно к заказу:**

- Вытяжной зонт:
  - [XEKHT-HCEU](#)
  - [XEKHT-ACEU](#)
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу [XHC 016](#)
- Комплект фильтр-системы UNOX [XHC 003](#) (картридж [XHC004](#))
- 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 XEC 015
- Редукционный клапан [XUC156](#)
- Комплект ножек: [XUC 035](#)
- Комплект колёс [XUC 012](#)
- Подключение к Интернету через кабель XEC011

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

Цены указаны с учетом НДС.