

Коммерческое предложение от 03.05.2026

Печь конвекционная UNOX XEFR-06EU-EMLV без сливного отверстия

Цена с НДС: 318 885 руб.

Артикул: **454919**

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 | 87.2 |

Печь конвекционная [UNOX XEFR-06EU-EMLV](#) используется для приготовления широкого спектра блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, дисплеем 7", замком, светодиодной LED-подсветкой и направляющими. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#), материал двери - двойное стекло.

Листы для выпечки в комплект не входят.

Технические характеристики:

- Панель управления MASTER
- AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи
- 2 вентилятора с 2 скоростями и 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
- ADAPTIVE.Cooking: оптимизация всех показателей для достижения идеального микроклимата внутри печи
- AUTO.Soft: автоматический контроль повышения температуры в печи для оптимального распределения тепла на каждом противне
- SMART.Preheating: автоматическая установка наиболее подходящих температуры и времени предварительного разогрева в зависимости от параметров заданного процесса выпекания и на основании ранее выполненных процессов
- MAXI.LINK: позволяет составить колонны из нескольких печей
- 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
- DATA DRIVEN COOKING: сбор данных, обработка информации, анализ режимов работы и предоставление рекомендаций в зависимости от индивидуальных потребностей пользователя
- Скругленные углы камеры для простоты очистки и поддержания гигиены
- Электромеханический автоматический замок Soft-close
- Эргономичная ручка дверцы
- Датчик открытия дверцы
- Легко открывающееся внутреннее стекло
- Направляющие для противней изготовлены из гнутого стального L-образного листа
- Термостат
- USB-разъём
- Wi-Fi
- Температура предразогрева до 260 °C
- Отображение времени выпекания, температуры и влажности в камере
- Режим непрерывного функционирования «INF»
- Единицы измерения температуры °C или °F

Ручные режимы выпечки:

- Конвекция при температуре от 30 до 260 °C
- Пароконвекция при температуре от 48 до 260 °C
- Предварительный нагрев до 260 °C

Программирование:

- Технология MULTI.Time: управление до 10 таймерами, возможность одновременного приготовления разных блюд
- Встроенная память на 896 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

Совместимость:

- Расстоечный шкаф: [ХЕКРТ-08ЕU-С](#)
- Расстоечный шкаф: [ХЕКРТ-10ЕU-С](#)
- Расстоечный шкаф: [ХЕКРТ-08ЕU-В](#)
- Расстоечный шкаф: [ХЕКРТ-10ЕU-В](#)
- Подовая печь: [ХЕКДТ-01ЕU-Д](#) и [ХЕКДТ-01ЕU-С](#)

Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт:
 - [XEKHT-HCEU](#)
 - [XEKHT-ACEU](#)
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу [XHC 016](#)
- [XHC 003](#) (сменный картридж [XHC 004](#))
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
 - [XWKQT-00EF-E](#)
 - [XWKQT-04EF-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: [XUC035](#)
- Комплект колес [XUC 012](#)
- Комплект подключения к сети Wi-Fi [XEC 012](#)

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