

Коммерческое предложение от 21.06.2026

Печь конвекционная UNOX XEFR-10EU-ETLV левая дверь

Цена с НДС: 378 826 руб.

Артикул: **572515**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	10
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	15.5
Ширина, мм	800
Глубина, мм	829
Высота, мм	952
Вес (без упаковки), кг	96
Вес (с упаковкой), кг	111

Печь конвекционная [UNOX XEFR-10EU-ELLV-DR Camilla](#) серии BAKERLUX SHOP.Pro 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 2.4", светодиодной LED-подсветкой встроенной в дверь, датчиком открытой двери и L-образными направляющими. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь, материал двери - двойное стекло.

Листы для выпечки в комплект не входят.

Технические характеристики:

- Механизм открывания слева направо
- 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
 - 3 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 слева направо
 - Электромеханический автоматический замок Soft-close
 - Эргономичная ручка двери
 - 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

Режимы выпечки:

- Конвекция при температуре от 30 до 260 °C
- Пароконвекция 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

Совместимость:

- Расстоечный шкаф: [XEKPT-08EU-C](#)
- Расстоечный шкаф: [XEKPT-10EU-C](#)
- Расстоечный шкаф: [XEKPT-08EU-B](#)

- Расстоечный шкаф: [ХЕКРТ-10ЕU-В](#)

Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт:
 - [ХЕКНТ-НCEU](#)
 - [ХЕКНТ-ACEU](#)
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХНС 016
- Редуктор воздушного потока [ХUC156](#)
- ХНС 003 (сменный картридж ХНС 004)
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
 - [XWKQT-04EF-E-SR](#)
 - [XWKQT-00EF-E](#)
- Подставка:
 - [XWKRT-00EF-F](#)
 - [ХЕКРТ-08ЕU-Н](#)
 - [ХЕКРТ-06ЕU-М](#)
 - [XWKRT-00EF-L](#)
- Комплект контейнеров для воды:
 - [ХНС 021](#)
 - [ХНС 023](#)
 - [ХНС 024](#)
 - [ХНС 026](#)
- Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки ХЕС 015
- Моющие средства для мойки вручную [DB1044A0](#)
- Комплект ножек: [ХUC035](#)
- Комплект колес [ХUC 012](#)

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