

## Коммерческое предложение от 19.06.2026

### Печь конвекционная UNOX XEFR-10EU-EMRV

**Цена с НДС: 490 938 руб.**

Артикул: **904244**

Есть в наличии



|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| 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-EMRV](#) серии Camilla предназначена для приготовления различных блюд, гастрономии, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, дисплеем 7", L-образными направляющими, LED-подсветкой камеры и замком. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#).

*Противни в комплект не входят и приобретаются отдельно.*

#### Технические характеристики:

- Новая емкостная панель управления с мгновенным откликом на любую заданную команду

- AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи
- 3 вентилятора с 2 скоростями и возможностью реверсивного вращения
- DRY.Plus: отвод влажного воздуха из камеры естественным путем
- STEAM.PlusTM: 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
- DATA DRIVEN COOKING:
  - Wi-Fi соединение
  - 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.
- MAXI.LINK: позволяет составить колонны из нескольких печей
- ADAPTIVE.Cooking: оптимизация показателей:
  - Тепловая оптимизация процесса и автоматическое изменение параметров выпечки для достижения идеального результата
  - Обеспечение одинакового результата как при выпекании одного противня, так и при полной загрузке печи
  - Автоматическая регулировка влажности при помощи датчика
- CLIMALUX: автоматическое управление уровнем влажности
- AUTO.Soft: автоматическая плавная регулировка подъема температуры для оптимального распределения тепла по всем уровням в камере
- SMART.Preheating: автоматическая установка температуры и продолжительности предварительного нагрева камеры с учетом предварительных действий
- 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
- Механизм открывания справа налево
- Скругленные углы камеры для простоты очистки и поддержания гигиены
- Замок Soft-close
- WI-FI Модуль
- USB-порт
- Датчик открытия дверцы
- Система защиты от перегрева
- Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки дверцы
- Опоры для противней из гнутого стального L-образного листа
- 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:**

- Изменение параметров температуры в диапазоне 30-260 °C
- Конвекция с паром 48-260 °C с технологией STEAM.Plus от 10 до 100%
- Конвекция 30-260 °C с технологией DRY.Plus

#### **Программирование:**

- 9 шагов выпекания
- Технология MULTI.Time: возможность установки до 10 таймеров для готовки различных блюд одновременно
- Встроенная память на 896 программ с возможностью задать имя и изображение
- Возможность сохранять рецепты с номером

#### **Совместимое оборудование:**

- 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-HCHS](#)
  - [XEKHT-ACHS](#)
  - [XEKHT-HCEU](#)
  - [XEKHT-ACEU](#)
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу XHC 016
- Редуктор воздушного потока [XUC156](#)
- Пароконденсатор [XEKCT-HCEH-M](#)
- Комплект фильтр-системы:
  - XHC 003 (картридж [XHC004](#))
  - XHC 032 (картридж XHC033)
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
  - [XWKQT-04EF-E](#)
  - [XWKQT-00EF-E](#)
- Боковые направляющие для печей и расстоечных шкафов XUC154
- 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](#)
- Тележка-шпилька:
  - [XTB0003](#)
  - [XTB0005](#)
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки XEC 015
- Моющие средства для мойки вручную [DB1044A0](#)
- Комплект ножек:
  - [XUC035](#)
  - [XUC045](#)
- Поворотные колеса со стопором XUC012

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