COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Печь конвекционная UNOX XEFR-03EU-EMRV без сливного отверстия

Цена с НДС: 189 899 руб.

Артикул: **678970**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	3
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/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	220
Мощность, кВт	3.5
Ширина, мм	800
Глубина, мм	811
Высота, мм	427
Вес (без упаковки), кг	46
Вес (с упаковкой), кг	62

Печь конвекционная UNOX XEFR-03EU-EMRV серии Elena используется для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, USB-разъёмом, замком, опорами для противней и LED-подсветкой камеры. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал двери - двойное стекло, материал опор для противней - хромированная сталь.

Противни в комплект не входят.

Печь используется совместно с вытяжным зонтом UNOX XEKHT-HCEU.

Ручные режимы выпечки:

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

Технические характеристики:

- Панель управления Master
- AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи
- Вентилятор с 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 от 48 до 260 °C
- Комбинация влажного и сухого воздуха в температурном диапазоне от 48 до 260 °C
- 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 двух печей
- ADAPTIVE.Cooking: оптимизация показателей
- Автоматическая регулировка влажности при помощи датчика
- CLIMALUX: автоматическое управление уровнем влажности
- AUTO.Soft: автоматическая плавная регулировка подъема температуры для оптимильного 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
- Камера печи имеет скругленные углы для простоты очистки и поддержания гигиены
- Система защиты от перегрева
- Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки дверцы
- Датчик открытия дверцы
- Инжекторный тип парообразования
- Замок Soft-close
- Открывание двери: Справа налево
- 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:
  - XEKPT-10EU-C
  - XEKPT-08EU-C
  - XEKPT-10EU-B
  - XEKPT-08EU-B
- Подовая печь:

    - XEKDT-01EU-D
    - XEKDT-01EU-S

Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт:
    - XEKHT-HCEU
    - XEKHT-ACEU
- Пароконденсатор XEKC-HCEH-M
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу XHC 016
- Комплект фильтр-системы:
    - XHC 003 (картридж XHC004)
    - XHC 010 (сменный картридж XHC 011)
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
    - XWKQT-04EF-E
    - XWKQT-00EF-E
- Подставка:
    - XWKRT-00EF-F
    - XEKRT-08EU-H
    - XEKRT-06EU-M
- Комплект контейнеров для воды:
    - XHC 021
    - XHC 023
    - XHC 024
    - XHC 026
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки XEC 015
- Комплект для подключения интернета:
    - XEC 011 (LAN)
    - XEC 012 (Wi-Fi)
- Комплект ножек: XUC035
- Поворотные колеса со стопором XUC012
- Редукционный клапан XUC156
- Комплект ножек для расстоечных шкафов XUC 045

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