COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Печь конвекционная UNOX XEFR-04HS-ELDV Arianna без сливного отверстия

Цена с НДС: 100 426 руб.

Артикул: **502116**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	уменьшенный
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	да
Подключение к воде	да
Помпа	нет
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 50 до 260
Управление	электронное
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.5
Ширина, мм	600
Глубина, мм	669
Высота, мм	500
Вес (без упаковки), кг	39
Вес (с упаковкой), кг	43

Печь конвекционная UNOX XEFR-04HS-ELDV Arianna 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",направляющими и LED-подсветкой камеры. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал двери - двойное стекло, материал направляющих - хромированная сталь.

В комплекте 4 противня TG305 460x330 мм.

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 3-х шагов и возможность предварительного нагрева рабочей камеры
- Быстрый доступ к 12 программам

Технические характеристики:

- Тип и размер гастроемкостей и противней: 460x330 мм
- Механизм открывания дверей сверху вниз
- Панель управления LED (позволяет регулировать степень увлажнения во время цикла выпекания и обеспечивает деликатную вентиляцию для выпечки особых изделий)
- AIR.Plus: оптимальное распределение воздуха внутри камеры печи
    - 2 скорости вращения вентилятора
    - Возможность 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
- 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 сверху вниз
- Замок Soft-close
- Эргономичная ручка двери
- Внутреннее стекло легко открывается для удобства очистки
- Направляющие для противней с механизмом для предотвращения опрокидывания
- Термостат
- 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 вентилятора
- Режим непрерывного функционирования «INF»
- Единицы измерения температуры °C или °F

Совместимость:

- Расстоечный шкаф XEKPT-08HS-C
- Расстоечный шкаф XEKPT-08HS-B
- Тепловой шкаф XEEC-10HS-EPDS

Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт:
    - XEKHT-HCHS
    - XEKHT-ACHS

    - XWKHT-BCHS
- Комплект фильтр-системы XHC 010 (сменный картридж XHC 011)
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое XWKQT-00HS-E-SR
- Подставка:
    - XEKRT-06HS-M
    - XWKRT-00HS-F
    - XWKRT-08HS-H
- Емкость для воды:
    - XHC026
    - XHC024
    - XHC022
    - XHC020
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки XEC 015
- Редуктор потоков воздуха XUC156
- Помпа XHC 016
- Комплект ножек:
    - XUC 025
    - XUC 045
- Комплект колес XUC 012

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