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-03HS-EGDN Stefania без сливного отверстия

Цена с НДС: 81 724 руб.

Артикул: **472985**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	3
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	уменьшенный
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	нет
Подключение к воде	нет
Помпа	нет
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 50 до 260
Управление	электронное
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3
Ширина, мм	600
Глубина, мм	669
Высота, мм	425
Вес (без упаковки), кг	36
Вес (с упаковкой), кг	39

Печь конвекционная UNOX XEFR-03HS-EGDN Stefania 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", замком, направляющими и LED-подсветкой камеры. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал двери - двойное стекло, материал направляющих - хромированная сталь.

В комплекте 3 противня TG305 460x330 мм.

2 режима работы:

- Конвекция при температуре от 30 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 двери сверху вниз

- Панель управления GO (создана специально для выпекания замороженных круассанов или регенерации готового замороженного хлеба)
- AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи с помощью 1 вентилятора с возможностью реверсивного вращения
- DRY.Plus: отвод влажного воздуха из камеры естественным путем для создания хрустящей корочки и придания румянца готовым блюдам
- Protek.SAFE: максимальная теплоизоляция и безопасность
    - Температура наружных элементов печи соответствует требованиям международных стандартов IEC/EN60332-2-42
    - Автоматическая остановка вентилятора 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 дверцы сверху вниз
- Замок Soft-close
- Эргономичная ручка дверцы
- Внутреннее стекло легко открывается для удобства очистки
- Направляющие для противней с механизмом предотвращения опрокидывания
- Термостат
- Не требуется подключение к водопроводу
- Без дренажного отверстия и слива
- Нет возможности 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

Опционально доступно к заказу:

- Паровой конденсатор XEKCT-HCEH-M
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое: XWKQT-00HS-E-SR
- Подставка:
    - XWKRT-06HS-M
    - XWKRT-00HS-F
    - XWKRT-08HS-H
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки XEC 015
- Редукционный клапан XUC156
- Комплект ножек:
    - XUC 025
    - XUC 045
- Комплект колёс XUC 012

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