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-ETDV Stefania без сливного отверстия

**Цена с НДС: 100 417 руб.**

Артикул: **712868**

**Есть в наличии**




| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Количество уровней** | 3 |
| **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 30 до 260 |
| **Управление** | электронное |
| **Автоматическая мойка** | нет |
| **Подключение, В** | 220 |
| **Мощность, кВт** | 3 |
| **Ширина, мм** | 600 |
| **Глубина, мм** | 669 |
| **Высота, мм** | 427 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 36 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 48 |

Печь конвекционная UNOX XEFR-03HS-ETDV 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 набор из 3 листов* TG 305 *(460x330 мм).*

**3 режима работы:рал н**

- 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 9-ти шагов и возможность предварительного нагрева рабочей камеры
- Возможность добавления имени, номера и изображения для каждой программы

**Технические характеристики:**

- Тип и размер гастроемкостей и противней: 460x330 мм
- Механизм открывания двери сверху вниз
- 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
    - Вентилятор 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 сверху вниз
- Замок Soft-close
- Эргономичная ручка двери
- Датчик открытия дверцы
- Внутреннее стекло легко открывается для удобства очистки
- Термостат
- Направляющие для противней с механизмом для предотвращения опрокидывания
- USB-разъем для копирования и загрузки программ
- Wi-Fi модуль
- 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

**Совместимость:**

- Расстоечный шкаф:
  - XEKPT-08HS-C
  - XEKPT-08HS-B

**Опционально доступно к заказу:**

- Вытяжной зонт:
  - XEKHT-HCHS
  - XEKHT-ACHS
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу XHC 016
- Паровой конденсатор XEKCT-HCEH-M
- Комплект фильтр-системы XHC 010
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое XWKQT-00HS-E
- Подставка:
  - XEKRT-06HS-M
  - XWKRT-00HS-F
  - XWKRT-08HS-H
- Комплект контейнеров для воды:
  - XHC 020
  - XHC 022
  - XHC 024
  - XHC 026
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки XEC 015
- Редукционный клапан XUC156
- Комплект колёс XUC 012
- Подключение к Интернету через кабель XEC011

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