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-06EU-EGRN Vittoria без сливного отверстия

Цена с НДС: 219 657 руб.

Артикул: **513125**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
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	380
Мощность, кВт	10.3
Ширина, мм	800
Глубина, мм	811
Высота, мм	682
Вес (без упаковки), кг	72
Вес (с упаковкой), кг	87

Печь конвекционная UNOX XEFR-06EU-EGRN Vittoria 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 направляющих - хромированная сталь, материал двери - двойное стекло.

Пекарские листы в комплект поставки не входят.

2 режима работы:

- Предварительный нагрев до 260 °C
- Конвекция при температуре от 30 до 260 °C

Программирование:

- Встроенная память на 99 программ приготовления, каждая включает в себя до 3-х шагов и возможность предварительного нагрева рабочей камеры
- 12 программ с быстрым доступом: запуск одной кнопкой

Технические характеристики:

- Механизм открывания справа налево
- Панель управления GO (создана специально для выпекания замороженных круассанов или регенерации готового замороженного хлеба)
- AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры с помощью 2 вентиляторов 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 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 дверцы справа налево
- Замок Soft-close
- Эргономичная ручка дверцы
- Система защиты от перегрева
- Внутреннее стекло легко открывается для удобства очистки
- Направляющие для противней из хромированной стали
- Термостат
- Поставляется без вилки
- Не требуется подключение к водопроводу
- Без дренажного отверстия и слива
- Нет возможности управления расстоечным шкафом
- Отображение оставшегося времени приготовления
- Режим непрерывного функционирования «INF»
- Отображение номинального и фактического времени, температуры и влажности в камере, скорости вращения вентиляторов
- Единицы измерения температуры °C или °F

Опционально доступно к заказу:

- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
    - XWKQT-04EF-E-SR
    - XWKQT-00EF-E
- Подставка:
    - XWKRT-00EF-F
    - XEKRT-08EU-H
    - XEKRT-06EU-M
    - XWKRT-00EF-L
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки XEC 015
- Редукционный клапан XUC156
- Комплект ножек: XUC 035
- Комплект колёс XUC 012

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.