

Печь конвекционная UNOX  
XEFR-06EU-ELRV без сливного  
отверстия



(Цена со склада в г.Москва)

**212 026 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Печь конвекционная UNOX XEFR-06EU-ELRV без сливного отверстия предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением и светодиодной LED подсветкой. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304. Пекарские листы не входят в комплект поставки и приобретаются отдельно. Ручные режимы выпечки: Изменение параметров температуры в диапазоне 50-260 °C Конвекция с паром 50-260 °C с технологией STEAM.Plus от 10 до 100% Конвекция 50-260 °C с технологией DRY.Plus Программирование: 3 шага выпечки 12 программ с быстрым доступом: запуск приготовления одной кнопкой Встроенная память на 99 программ Особенности: AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи 3 вентилятора с возможностью реверсивного вращения DRY.Plus: отвод влажного воздуха из камеры естественным путем STEAM.PlusTM: обеспечение оптимального уровня влажности в камере печи Получение пара в температурном диапазоне 48-260 °C Комбинация влажного и сухого воздуха в температурном диапазоне 48-260 °C MAXI.LINK: позволяет составить колонны из нескольких печей Protek.SAFE: максимальная

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

|                                 |                       |
|---------------------------------|-----------------------|
| Код товара                      | 38489                 |
| Производитель                   | UNOX (Унокс)          |
| Страна производитель            | Италия                |
| Гарантия, мес                   | 12                    |
| Источник энергии                | Электричество         |
| Диапазон температур, °C         | +50...+260            |
| Напряжение, в                   | 380                   |
| Энергопотребление, кВт          | 10,3                  |
| Ширина, мм                      | 800                   |
| Глубина, мм                     | 829                   |
| Высота, мм                      | 682                   |
| Материал корпуса                | Нержавеющая сталь     |
| Количество уровней              | 6                     |
| Материал рабочей камеры         | нержавеющая сталь     |
| Управление                      | электронное           |
| Подключение к водопроводу       | есть                  |
| Размер противней, мм            | 600x400               |
| Реверс вентилятора              | есть                  |
| Противней в комплекте, шт       | в комплект не входят  |
| Помпа                           | нет                   |
| Пароувлажнение                  | есть                  |
| Вес нетто, кг                   | 72                    |
| Вес в упаковке, кг              | 87                    |
| Габариты в упаковке, мм (ШxДxВ) | 970x1060x830          |
| Упаковка                        | гофрокороб на поддоне |
| Статус в Москве                 | в наличии             |
| Стоимость доставки по Москве    | 1000                  |

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 Дверца с двойным остеклением Открывание двери: Механизм открывания справа налево Вспомогательные функции: Температура предразогрева до 260 °C Отображение времени выпекания, температуры и влажности в камере Режим непрерывного функционирования «INF» Единицы измерения температуры °C или °F Технические детали: Скругленные углы камеры для простоты очистки и поддержания гигиены LED-подсветка камеры Система защиты от перегрева Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки дверцы Опоры для противней из гнутого стального L-образного листа Опции (приобретаются дополнительно): Вытяжной зонт: ХЕКНТ-НСНС ХЕКНТ-АСНС ХЕКНТ-НСЕУ ХЕКНТ-АСЕУ Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХНС 016 Редуктор воздушного потока ХУС156 Пароконденсатор ХЕКСТ-НСЕН-М Комплект фильтр-системы: ХНС 003 (картридж ХНС004) ХНС 032 (картридж ХНС033) Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое: ХWKQT-04EF-E ХWKQT-00EF-E Боковые направляющие для печей и расстоечных шкафов ХУС154 Подставка: ХWKRT-00EF-F ХЕКРТ-08ЕУ-Н ХЕКРТ-06ЕУ-М ХWKRT-00EF-L Комплект контейнеров для воды: ХНС 021 ХНС 023 ХНС 024 ХНС 026 Тележка-шпилька: ХТВ0003 ХТВ0005 Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки ХЕС 015 Моющие средства для мойки вручную DB1044A0 Комплект ножек: ХУС035 ХУС045 Поворотные колеса со стопором ХУС012 Совместимость: Расстоечный шкаф: ХЕКРТ-10ЕУ-С ХЕКРТ-08ЕУ-С ХЕКРТ-10ЕУ-В ХЕКРТ-08ЕУ-В Подовая печь: ХЕКДТ-01ЕУ-D ХЕКДТ-01ЕУ-S