

**Печь конвекционная UNOX
XEFR-06EU-ETRV**



(Цена со склада в г.Москва)

286 427 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Печь конвекционная UNOX XEFR-06EU-ETRV серии BAKERLUX SHOP.Pro предназначена для допекания замороженных изделий и выпечки любых хлебобулочных и кондитерских изделий полного цикла на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением с сенсорным ЖК-дисплеем диагональю 2,4" и светодиодным освещением камеры. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие - из гнутого стального L-образного листа. Пекарские листы не входят в комплект поставки и приобретаются дополнительно. 3 режима работы: Конвекция при температуре от 30 до 260 °С Конвекция с паром при температуре от 48 до 260 °С Предварительный нагрев до 260 °С 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 Технологии: 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 2 вентилятора 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	49219
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10.3
Ширина, мм	800
Глубина, мм	811
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	89
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	900x950x1050
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

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
Дверца с двойным остеклением
Вспомогательные функции: 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
Особенности конструкции: 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 справа налево
Автоматический электромеханический замок Soft-close
Эргономичная ручка двери
Датчик открытия дверцы
Внутреннее стекло легко открывается для удобства очистки
Термостат USB-разъем для копирования и загрузки программ
Wi-Fi модуль
Поставляется без вилки
Без дренажного отверстия и слива
Возможность управления расстоечным шкафом
Опции (приобретаются дополнительно): Вытяжной зонт: ХЕКНТ-НСЕУ ХЕКНТ-АСЕУ
Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу
ХНС 016 Редуктор воздушного потока ХУС156
Комплект фильтр-системы ХНС 003 (картридж ХНС004)
Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое: ХWKQT-04EF-E-SR ХWKQT-00EF-E
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
Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки ХЕС 015
Комплект ножек ХУС035
Поворотные колеса со стопором ХУС012
Подключение к Интернету через кабель ХЕС011