

## Коммерческое предложение от 02.06.2026

Печь конвекционная UNOX XEFR-06EU-ETRV Vittoria без сливного отверстия

**Цена с НДС: 247 140 руб.**

Артикул: **816379**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	600x400 мм
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	380
Мощность, кВт	10.3
Ширина, мм	800
Глубина, мм	829
Высота, мм	682
Вес (без упаковки), кг	72
Вес (с упаковкой), кг	87

Печь конвекционная [UNOX XEFR-06EU-ETRV](#) Vittoria серии BAKERLUX SHOP.Pro предназначена для приготовления различных блюд, гастрономии, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, дисплеем 2.4", L-образными направляющими, светодиодной подсветкой и замком. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#).

*Противни в комплект не входят и приобретаются отдельно.*

### Технические характеристики:

- 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 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
  - 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
  - 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

### **3 режима работы:**

- 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

### **Совместимое оборудование:**

- Расстоечный шкаф:
  - [ХЕКРТ-10ЕU-С](#)
  - [ХЕКРТ-08ЕU-С](#)
  - [ХЕКРТ-08ЕU-В](#)
  - [ХЕКРТ-10ЕU-В](#)
- Печь подовая:
  - [ХЕКДТ-01ЕU-С](#)
  - [ХЕКДТ-01ЕU-Д](#)

**Опционально доступно к заказу:**

- Вытяжной зонт:
  - [ХЕКНТ-НCEU](#)
  - [ХЕКНТ-ACEU](#)
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХНС 016
- Комплект фильтр-системы UNOX ХНС 003 (картридж [ХНС004](#))
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
  - [XWKQT-04EF-E-SR](#)
  - [XWKQT-00EF-E](#)
- Подставка:
  - [XWKRT-00EF-F](#)
  - [ХЕКРТ-08ЕU-Н](#)
  - [ХЕКРТ-06ЕU-М](#)
  - [XWKRT-00EF-L](#)
- Комплект контейнеров для воды:
  - [ХНС 021](#)
  - [ХНС 023](#)
  - [ХНС 024](#)
  - [ХНС 026](#)
- Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки ХЕС 015
- Редукционный клапан [XUC156](#)
- Комплект ножек: [XUC 035](#)
- Комплект колёс [XUC 012](#)
- Подключение к Интернету через кабель ХЕС011

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