

Коммерческое предложение от 02.06.2026

Печь конвекционная UNOX XEFR-03EU-ETDV Elena без сливного отверстия

Цена с НДС: 124 111 руб.

Артикул: **361591**

Под заказ



| | |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Количество уровней | 3 |
| 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 | 220 |
| Мощность, кВт | 3 |
| Ширина, мм | 800 |
| Глубина, мм | 811 |
| Высота, мм | 425 |
| Вес (без упаковки), кг | 46 |
| Вес (с упаковкой), кг | 62.4 |

Печь конвекционная [UNOX XEFR-03EU-ETDV](#) Elena 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, дисплеем 2.4", замком, направляющими и LED-подсветкой камеры. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#), материал двери - двойное стекло, материал направляющих - хромированная сталь.

Листы для выпечки в комплект не входят.

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

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
 - 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
 - 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 сверху вниз
- 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
- 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:
 - [ХЕКРТ-10EU-C](#)
 - [ХЕКРТ-08EU-C](#)

- [XEKPT-10EU-B](#)
- [XEKPT-08EU-B](#)
- Подовая печь:
 - [XEKDT-01EU-D](#)
 - [XEKDT-01EU-S](#)

Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт:
 - [XEKHT-HCEU](#)
 - [XEKHT-ACEU](#)
- Пароконденсатор XEKC-HCEH-M
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу XHC 016
- Комплект фильтр-системы:
 - XHC 010 (сменный картридж XHC 011)
- 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](#)
- Комплект контейнеров для воды:
 - [XHC 021](#)
 - [XHC 023](#)
 - [XHC 024](#)
 - [XHC 026](#)
- Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки XEC 015
- Комплект для подключения интернета: XEC 011
- Комплект ножек: [XUC035](#)
- Поворотные колеса со стопором [XUC012](#)
- Редукционный клапан [XUC156](#)

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

Цены указаны с учетом НДС.