

Коммерческое предложение от 02.06.2026

Печь конвекционная UNOX XEFR-03HS-ELDV Stefania без сливного отверстия

Цена с НДС: 78 189 руб.

Артикул: **374139**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	3
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	уменьшенный
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	600
Глубина, мм	669
Высота, мм	425
Вес (без упаковки), кг	36
Вес (с упаковкой), кг	39

Печь конвекционная [UNOX XEFR-03HS-ELDV](#) Stefania 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 двери - двойное стекло, материал направляющих - хромированная сталь.

В комплекте набор из 3 листов TG 305 (460x330 мм).

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 3-х шагов и возможность предварительного нагрева рабочей камеры
- Быстрый доступ к 12 программам

Технические характеристики:

- Тип и размер гастроемкостей и противней: 460x330 мм
- Механизм открывания двери сверху вниз
- Панель управления LED (позволяет регулировать степень увлажнения во время цикла выпекания и обеспечивает деликатную вентиляцию для выпечки особых изделий)
- AIR.Plus: оптимальное распределение воздуха внутри камеры печи
 - 2 скорости вращения вентилятора
 - Возможность 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
- 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 двери сверху вниз
- Замок Soft-close
- Эргономичная ручка двери
- Внутреннее стекло легко открывается для удобства очистки
- Направляющие для противней с механизмом для предотвращения опрокидывания
- Термостат
- 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 вентилятора
- Режим непрерывного функционирования «INF»
- Единицы измерения температуры °C или °F

Совместимость:

- Расстоечный шкаф:
 - [ХЕКРТ-08HS-C](#)
 - [ХЕКРТ-08HS-B](#)
- Тепловой шкаф [ХЕЕС-10HS-EPDS](#)

[Опционально доступно к заказу:](#)

- Вытяжной зонт:
 - [ХЕКНТ-НСНС](#)
 - [ХЕКНТ-АСНС](#)
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХНС 016
- Паровой конденсатор [ХЕКСТ-НСЕН-М](#)
- Комплект фильтр-системы ХНС 010
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое [ХWKQT-00НС-Е-SR](#)
- Подставка:
 - [ХЕКРТ-06НС-М](#)
 - ХWKRT-00НС-F
 - [ХWKRT-08НС-Н](#)
- Комплект контейнеров для воды:
 - [ХНС 020](#)
 - [ХНС 022](#)
 - [ХНС 024](#)
 - [ХНС 026](#)
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки ХЕС 015
- Редукционный клапан [ХUC156](#)
- Комплект ножек:
 - ХUC 025
 - [ХUC 045](#)
- Комплект колёс [ХUC 012](#)

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