

Печь конвекционная UNOX
XEFR-04EU-ETDV без сливного
отверстия



(Цена со склада в г.Москва)

154 939 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь UNOX XEFR-04EU-ETDV 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. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие - из хромированной стали. Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно. Ручные режимы выпечки: Изменение параметров температуры в диапазоне 30-260 °C Конвекция с паром 48-260 °C с технологией STEAM.Plus™ от 10 до 100% Конвекция 30-260 °C с технологией DRY.Plus
Программирование: 9 шагов выпечки
Встроенная память на 99 программ
Возможность сохранять номер рецепта
Особенности: Возможность проверять и отслеживать в реальном времени режимы работы, создавать новые рецепты и делиться ими Новая емкостная панель управления с мгновенным откликом на любую заданную команду
AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи AIR.Plus 2 вентилятора с возможностью реверсивного вращения
DRY.Plus: отвод влажного воздуха из камеры естественным путем
STEAM.Plus: 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: возможность ставить печи в колонну
Protek.SAFE: максимальная теплоизоляция и безопасность
Wi-Fi соединение
DDC.Ai: применение

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	38490
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	6,9
Ширина, мм	800
Глубина, мм	811
Высота, мм	500
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
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	57
Вес в упаковке, кг	83
Габариты в упаковке, мм (ШxDxВ)	970x1060x660
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

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.
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: Откидной ручной механизм для открытия сверху вниз
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: Камера печи имеет скругленные углы для простоты очистки и поддержания гигиены LED-подсветка камеры Система защиты от перегрева Датчик открытия дверцы Замок Soft-close, автоматическое открывание Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки дверцы Опоры для противней из хромированной стали Опции (приобретаются дополнительно): Вытяжной зонт: ХЕКНТ-НСЕУ ХЕКНТ-АСЕУ Пароконденсатор ХЕКС-НСЕН-М Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХНС 016 Комплект фильтр-системы ХНС 003 (сменный картридж ХНС 004) Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое: ХWKQT-00EF-E ХWKQT-04EF-E Подставка: ХЕКРТ-08ЕU-Н ХЕКРТ-06ЕU-М ХWKRT-00EF-F ХWKRT-00EF-L
Комплект контейнеров для воды: ХНС 021 (для отдельно стоящей печи с водяной помпой) ХНС 023 (для решений MAXI.LINK) ХНС 024 (для расстоечных шкафов) ХНС026
Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки ХЕС 015 Комплект для подключения интернета: ХЕС 011 (LAN) ХЕС 012 (Wi-Fi) Комплект колес ХУС 012
Комплект ножек ХУС035 Редукционный клапан ХУС156 Комплект ножек для расстоечных шкафов ХУС 045
Совместимость: Расстоечный шкаф: ХЕКРТ-08ЕU-С ХЕКРТ-10ЕU-С ХЕКРТ-08ЕU-В ХЕКРТ-10ЕU-В Подовая печь: ХЕКДТ-01ЕU-Д ХЕКДТ-01ЕU-С