

Коммерческое предложение от 22.04.2025

Наименование товара: Печь конвекционная UNOX XEFT-03EU-EMRV без сливного отверстия

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-konveksionnye/pech_konveksionnaya_unox_xeft_03eu_emrv_bez_slivnogo_otverstiya



Описание

Печь конвекционная **UNOX XEFT-03EU-EMRV** серии BakerLux Shop.Pro 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 подсветкой. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера выполнена из нержавеющей стали, направляющие - из хромированной стали.

В комплект поставки входит набор «Starter Kit». Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Модель не оснащена сливом и дренажным отверстием, доустановить их невозможно.

Режимы выпечки:

- Конвекция: от 30 до 260 °C
- Конвекция + пар: от 48 до 260 °C
- Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- Сохранение до 896 программ пользователя
- 9 шагов выпекания
- Возможность присвоения имени, номера и изображения сохраненным программам
- CHEFUNOX: выбор режима готовки, степени, размера и результата готовки
- MULTI.Time: выпечка разных блюд одновременно, до 10 таймеров
- DATA DRIVEN COOKING: сбор данных, обработка информации, анализ режимов работы и предоставление персональных рекомендации□

Распределение воздуха в камере:

- Технология AIR.Plus:
 - Вентиляторы с реверсивным движением
 - 2 скорости воздушных потоков, устанавливаемые оператором

Управление климатом в камере:

- Технология DRY.Plus: изъятие влажности из камеры печи
- Технология STEAM.Plus: комби-режим, комбинированная выпечка конвенция + пар (0-20-40-60-80-100%)
- Технология ADAPTIVE.Cooking™: один противень или полная загрузка с идентичным результатом
- Технология AUTO.Soft: контролируемый□ рост тепла для идеальной□ равномерности
- Технология SMART.Preheating: печь предварительно разогревается до заданной□ температуры с учетом предыдущих дей□ствий□

Теплоизоляция и безопасность:

- Технология Protek.SAFE™:
 - Максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются)
 - Торможение мотора для избежания потерь энергии при открывании двери

Открывание двери:

- Ручной□ механизм для открытия справа налево
- Электромеханический и автоматический замки
- Автоматическое открывание двери по окончании процесса выпечки

Вспомогательные функции:

- Визуализация остаточного времени выпечки
- Непрерывная работа печи "INF"
- Визуализация установочных и фактических значений времени, температуры в камере, влажности и скорости вентилятора

- Единица измерения температуры в °C или °F
- Подключение к интернету по сети LAN

Технические детали:

- Паронепроницаемая панель управления MASTER с ЖК- дисплеем
- Термостат
- USB-разъем
- Датчик открытия двери
- Технология MAXI.LINK: позволяет создавать колонны из двух печей
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов
- Отсутствует слив и дренажное соединение

Дополнительные характеристики:

- Максимальная температура подключаемой воды: 30 °C
- Давление подключаемой воды: от 150 до 600 кПа
- Расстояние при установке:
 - Относительно стен, минимум: 50 мм
 - Относительно другого оборудования:
 - Сбоку, минимум: 45 мм
 - Сзади, минимум: 70 мм
- Температура окружающей среды: от 5 до 35 °C
- Влажность окружающей среды: не более 70 %

Опции (заказываются отдельно):

- Вытяжной зонт:
 - ХЕКНТ-НCEU
 - 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
 - ХWKРТ-00EF-F
- Комплект контейнеров для воды:
 - ХНС 021 (для отдельно стоящей печи с водяной помпой)
 - ХНС 023 (для решений MAXI.LINK)
 - ХНС 024 (для расстоечных шкафов)
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки ХЕС 015

- Комплект для подключения интернета:
 - ХЕС 011 (LAN)
 - ХЕС 012 (Wi-Fi)
- Комплект колес XUC 012
- Комплект ножек для расстоечных шкафов XUC 045

Совместимость:

- Расстоечный шкаф ХЕКРТ-08ЕU-С
- Расстоечный шкаф ХЕКРТ-10ЕU-С
- Расстоечный шкаф ХЕКРТ-08ЕU-В
- Расстоечный шкаф ХЕКРТ-10ЕU-В

Характеристики

Подключение	220 В
Количество уровней	3
Расстояние между уровнями	75 мм
Противень	600х400 мм
Размер противня	600х400 GARBIN, FOINOX
Управление	электронное
Температурный режим	от 30 до 260 °С
Пароувлажнение	Да
Мощность	3.5 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	811 мм
Высота	427 мм
Вес (без упаковки)	46 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.