

## Коммерческое предложение от 24.04.2025

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

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-konveksionnye/pech\\_konveksionnaya\\_unox\\_xeft\\_03eu\\_etrv\\_bez\\_slivnogo\\_otverstiya](https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-konveksionnye/pech_konveksionnaya_unox_xeft_03eu_etrv_bez_slivnogo_otverstiya)



### Описание

Печь конвекционная UNOX XEFT-03EU-ETRV 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 99 программ пользователя
- 9 шагов выпекания
- Возможность присвоения имени, номера и изображения сохраненным программам
- 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%)

### **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

### **Технические детали:**

- Паронепроницаемая панель управления TOUCH 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 °С
- 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 °С
- Влажность окружающей среды: не более 70 %

#### **Опции (заказываются отдельно):**

- 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-08ЕУ-Н
  - ХЕКРТ-06ЕУ-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 ХУС 012
- Комплект ножек для расстоечных шкафов ХУС 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	600x400 мм
Размер противня	600x400 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.