

**Коммерческое предложение от 16.05.2024****Печь конвекционная UNOX XEFT-06EU-EMRV****Цена с НДС: 313 956 руб.****Артикул: 786648****Есть в наличии**

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| Гарантия                      | 12 мес.        |
| Страна-производитель          | Италия         |
| Количество уровней            | 6              |
| Тип gastronorm/противня       | 600x400 мм     |
| Расстояние между уровнями, мм | 75             |
| Пароувлажнение                | Да             |
| Подключение к воде            | Да             |
| Помпа                         | Нет            |
| Температурный режим, °C       | от 30 до 60 °C |
| Управление                    | электронное    |
| Тип подключения               | электричество  |
| Автоматическая мойка          | Нет            |
| Подключение, В                | 380            |
| Мощность, кВт                 | 10.3           |
| Ширина, мм                    | 800            |
| Глубина, мм                   | 811            |
| Высота, мм                    | 682            |
| Вес (без упаковки), кг        | 72             |
| Вес (с упаковкой), кг         | 79.2           |

Печь конвекционная [UNOX XEFT-06EU-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, светодиодной подсветкой и L-образными направляющими. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера выполнена из нержавеющей стали, направляющие - из гнутого стального листа.

Модель не подключается к канализации и не имеет сливного отверстия, дооснастить ее невозможно. Если необходимо сливное отверстие, то нужно заказывать аналогичную модель XEFT-06EU-EMRV-DR

*Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.*

## **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 рекомендаций

## **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 действий

## **Теплоизоляция и безопасность:**

- Технология Protek.SAFETM:
  - 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

#### 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:
  - [XEKHT-HCEU](#)
  - [XEKHT-ACEU](#)
- 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:
  - [XWKQT-00EF-E](#)
  - [XWKQT-04EF-E](#)
- Подставка:
  - [XEKRT-08EU-H](#)
  - [XEKRT-06EU-M](#)
  - [XWKRT-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 окончании 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](#)

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

Цены указаны с учетом НДС.