

**Коммерческое предложение от 18.05.2024****Печь конвекционная UNOX XEFT-10EU-ELLV****Цена с НДС: 388 699 руб.****Артикул: 615286****Под заказ**

|                               |                 |
|-------------------------------|-----------------|
| Гарантия                      | 12 мес.         |
| Страна-производитель          | Италия          |
| Количество уровней            | 10              |
| Тип gastronorm/противня       | 600x400 мм      |
| Расстояние между уровнями, мм | 75              |
| Пароувлажнение                | Да              |
| Подключение к воде            | Да              |
| Помпа                         | Нет             |
| Температурный режим, °C       | от 30 до 260 °C |
| Управление                    | электронное     |
| Тип подключения               | электричество   |
| Автоматическая мойка          | Нет             |
| Подключение, В                | 220             |
| Мощность, кВт                 | 15.5            |
| Ширина, мм                    | 800             |
| Глубина, мм                   | 829             |
| Высота, мм                    | 952             |
| Вес (без упаковки), кг        | 96              |
| Вес (с упаковкой), кг         | 105.6           |

Печь конвекционная [UNOX XEFT-10EU-ELLV](#) 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 хромированной стали.

**Модель не подключается к канализации и не имеет сливного отверстия, дооснастить ее невозможно. Если необходимо сливное отверстие, то нужно заказывать аналогичную модель XEFT-10EU-ELLV-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 99 программ пользователя
- 12 быстрых программ
- 3 шага выпекания

#### **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.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 слева направо

#### **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 LED
- Термостат
- USB-разъем
- 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:
  - [ХЕКНТ-НCEU](#)
  - [ХЕКНТ-ACEU](#)
- Пароконденсатор ХЕКС-НСЕН-М
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХНС 016
- [ХНС 003](#) (сменный картридж [ХНС 004](#))
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
  - ХWKQT-00EF-E
  - ХWKQT-04EF-E
- Подставка:
  - [ХЕКРТ-08EU-H](#)
  - [ХЕКРТ-06EU-M](#)
  - ХWKRT-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 колес ХUC 012
- Комплект ножек для расстоечных шкафов ХUC 045

#### **Совместимость:**

- Расстоечный шкаф [ХЕКРТ-08EU-C](#)
- Расстоечный шкаф [ХЕКРТ-10EU-C](#)
- Расстоечный шкаф [ХЕКРТ-08EU-B](#)
- Расстоечный шкаф [ХЕКРТ-10EU-B](#)

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