



Шкаф расстоечный UNOX XLT 135



Цена: 65 089.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	8
Мощность	1.2
Ширина	600
Глубина	650
Высота	757
Вес (без упаковки)	22
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Расстоечные шкафы
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	25
Управление	независимое управление
Формат емкостей	уменьшенный противень
Напряжение	220
Тип гастоёмкости/противня	Другое

Расстоечный шкаф UNOX XLT 135 используется совместно с конвекционными печами серий LineMiss с панелями управления Dynamic или Matic на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для расстойки тестовых заготовок, в процессе которой тесто увеличивается в объеме, приобретает ровную поверхность и восстанавливает свою пористость. Модель управляется с панели управления основного оборудования, т.к. не имеет самостоятельной панели управления.

Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения (вентиль 3/4").

В комплект поставки входят 4 держателя для ножек с винтами, кабель для подключения к конвекционным печам и 4 винта для фиксации. Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Дополнительные характеристики:

- Максимальная нагрузка на противень: 5 кг
- Максимальная температура подключаемой воды: 30 °C
- Максимальная электропроводность подключаемой воды: 150 мкС/см
- Давление подключаемой воды: от 150 до 600 кПа
- Расстояние при установке:
 - Относительно стен, минимум: 50 мм
 - Относительно другого оборудования:
 - Сбоку, минимум: 450 мм
 - Сзади, минимум: 700 мм
- Температура окружающей среды: от 5 до 35 °C
- Влажность окружающей среды: не более 70 %

Совместимость:

- Конвекционная печь XFT 115
- Конвекционная печь XFT 119
- Конвекционная печь XFT 135
- Конвекционная печь XFT 140



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз