



Шкаф расстоечный UNOX XL 1005



Подключение	220 В
Количество уровней	16
Мощность	2.4
Ширина	866
Глубина	950
Высота	1879
Вес (без упаковки)	88
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Расстоечные шкафы
Вес (с упаковкой)	105
Управление	независимое управление
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Напряжение	220
Тип gastronorm/противня	Другое

Цена: 0.00 руб.

Расстоечный шкаф UNOX XL 1005 используется 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 оснащена цифровой панелью управления и может использоваться совместно с пароконвектоматами серий BakerTop MIND.Maps и ChefTop MIND.Maps.

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

В комплект поставки входят 2 пластиковых держателя, комплект подсоединения к водопроводной сети (шланг, механический фильтр и клапан) и комплект «Стартовый пакет» (гаечный ключ, наклейка индикации максимального уровня и конический колпачок для отверстия слива).

Тележка ХЕВТС-16ЕU, необходимая для работы, и листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Ручной и автоматический режимы работы
- Технология STEAM.Maxi™: подача влажности в камеру (от 10 до 100% с шагом 10)
- Функция «Последняя программа» (повторяет предыдущий шаг расстойки)
- 20 программ в памяти, каждая по 9 шагов
- Функция возобновления прерванного цикла
- Функция установки системы фильтрации
- Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°

Дополнительные характеристики:

- Максимальная нагрузка на противень: 5 кг
- Максимальная высота установки верхнего противня от пола: 160 см
- 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: 450 мм
 - Сзади, минимум: 700 мм
- Температура окружающей среды: от 5 до 35 °С
- Влажность окружающей среды: не более 70 %

Совместимость:

- Пароконвектомат ХЕВС-16ЕU-Е1R
- Пароконвектомат ХЕВС-16ЕU-ЕPR-SP
- Пароконвектомат ХЕВС-16ЕU-ЕPR
- Пароконвектомат ХЕВС-16ЕU-GPR
- Пароконвектомат ХЕVC-2011-Е1R
- Пароконвектомат ХЕVC-2011-ЕPR-SP
- Пароконвектомат ХЕVC-2011-ЕPR
- Пароконвектомат ХЕVC-2011-GPR



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз