



Шкаф расстоечный UNOX XLT 193



Цена: 92 887.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	8
Мощность	1.2
Ширина	800
Глубина	713
Высота	757
Вес (без упаковки)	37
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Расстоечные шкафы
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	41
Управление	независимое управление
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Температурный режим	от 30 до 70 °C

Расстоечный шкаф **UNOX XLT 193** 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 механической панелью управления и может использоваться совместно с конвекционными печами серии LineMiss.

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

В комплект поставки входят 4 держателя для ножек с винтами. 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 %

Опции (заказываются отдельно):

- Комплект колес

Совместимость:

- Конвекционная печь XFT 180 (модель снята с производства)
- Конвекционная печь XFT 183
- Конвекционная печь XFT 190 (модель снята с производства)
- Конвекционная печь XFT 193



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз