



Шкаф расстоечный UNOX XEBPL-16EU-D



Подключение	220 В
Количество уровней	16
Мощность	2.4
Ширина	866
Глубина	950
Высота	1879
Вес (без упаковки)	100
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Расстоечные шкафы
Вес (с упаковкой)	110
Управление	независимое управление
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Температурный режим	от 0 до 50 °С

Цена: 332 961.00 руб.

Расстоечный шкаф **UNOX XEBPL-16EU-D** 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 серии BakerTop 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 XEBTL-16EU, необходимая для работы, и листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Дополнительные характеристики:

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

Совместимость:

- Пароконвектомат XEBL-16EU-YPRS
- Пароконвектомат XEBL-16EU-DPRS
- Пароконвектомат XEBL-16EU-GPRS
- Пароконвектомат XEBL-16EU-E1RS



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз