

Коммерческое предложение от 24.01.2025

Шкаф расстоечный UNOX XLT 133

Цена с НДС: 82 484 руб.

Артикул: **405663**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------------|------------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Количество уровней | 8 |
| Тип gastronorm/противня | уменьшенный |
| Расстояние между уровнями, мм | 70 |
| Температурный режим, °C | от 30 до 70 °C |
| Управление | независимое управление |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 1.2 |
| Ширина, мм | 600 |
| Глубина, мм | 650 |
| Высота, мм | 757 |
| Вес (без упаковки), кг | 22 |
| Вес (с упаковкой), кг | 25 |

Расстоечный шкаф [UNOX XLT 133](#) 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 110
- Конвекционная печь [XFT 113](#)
- Конвекционная печь [XFT 130](#)
- Конвекционная печь [XFT 133](#)

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