

Коммерческое предложение от 14.03.2025

Шкаф расстоечный UNOX XLT 135

Цена с НДС: 73 192 руб.

Артикул: **645810**

Уточняйте



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	8
Тип gastronorm/противня	уменьшенный
Расстояние между уровнями, мм	70
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 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

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