

Коммерческое предложение от 22.04.2025

Наименование товара: Шкаф расстоечный UNOX XLT 193

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-rasstoechnye/shkaf_rasstoechnyj_unox_xlt_193



Описание

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
- Конвекционная печь XFT 183
- Конвекционная печь XFT 190
- Конвекционная печь XFT 193

Характеристики

Тип	шкаф
Установка	напольный
Управление	механическое
Тип подключения к воде	проточный
Количество уровней	8
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Расстояние между уровнями	70 мм
Температурный режим	от 30 до 70 °C
Напряжение	220 В
Мощность	1.2 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	713 мм
Высота (без упаковки)	757 мм
Вес (без упаковки)	37 кг
Вес (с упаковкой)	41 кг
Страна производства	Италия