

Коммерческое предложение от 01.05.2025

Наименование товара: Шкаф расстоечный UNOX XL 1003

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-rasstoechnye/shkaf_rasstoechnyj_unox_xl_1003



Описание

Расстоечный шкаф **UNOX XL 1003** 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 электронной панелью управления и может использоваться совместно с пароконвектоматами серий BakerTop MIND.Maps и ChefTop 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 ХЕВТС-16ЕU, необходимая для работы, и листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°

Дополнительные характеристики:

- Максимальная нагрузка на противень: 5 кг
- Максимальная высота установки верхнего противня от пола: 160 см
- Максимальная температура подключаемой воды: 30 °С
- 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 °С
- Влажность окружающей среды: не более 70 %

Совместимость:

- Пароконвектомат XB 1083
- Пароконвектомат XEBC-16EU-E1R
- Пароконвектомат XEBC-16EU-EPR-SP
- Пароконвектомат XEBC-16EU-EPR
- Пароконвектомат XEBC-16EU-GPR
- Пароконвектомат XEVC-2011-E1R
- Пароконвектомат XEVC-2011-EPR-SP
- Пароконвектомат XEVC-2011-EPR
- Пароконвектомат XEVC-2011-GPR

Характеристики

Тип	шкаф
Установка	напольный
Управление	электронное
Тип подключения к воде	проточный
Количество уровней	16
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Расстояние между уровнями	80 мм
Температурный режим	от 30 до 70 °С
Напряжение	220 В
Мощность	2.4 кВт
Ширина	866 мм
Глубина	950 мм
Высота (без упаковки)	1879 мм

Вес (без упаковки)	100 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.