

**Шкаф расстоечный UNOX
ХЕВРС-12EU-V**



(Цена со склада в г.Москва)

161 802 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Расстоечный шкаф UNOX UNOX ХЕВРС-12EU-V 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. Главным отличием является установка нагревательного элемента со встроенным вентилятором, что обеспечивает равномерное распределение тепла и влажности внутри камеры. Расстоечный шкаф не имеет собственной панели управления. Настройка режимов работы осуществляется на панели конвекционной печи BAKERTOP MIND.Maps™ до 10 уровней. Особенности: Управление от панели печи Круглый нагревательный элемент со встроенным вентилятором для обеспечения равномерного распределения тепла и влажности внутри камеры Генерация пара осуществляется в бойлере Точный контроль влажности и температуры 32 программы управления с возможностью установки названия и фотографии MULTI.Time: до 10 таймеров для одновременного приготовления различных продуктов, если расстойка подключена к печи с панелью управления PLUS Стеклопанельная дверь с уплотнением Светодиодное освещение камеры и прозрачные стеклянные дверцы упрощают наблюдение за процессом расстойки. Датчики открытия двери:

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	43776
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Диапазон температур, °C	+30...+50
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2.5
Ширина, мм	860
Глубина, мм	978
Высота, мм	775
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	6
Количество рядов уровней	2
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Исполнение двери	стеклянная
Размер противней, мм	600x400
Вес нетто, кг	61
Вес в упаковке, кг	77
Габариты в упаковке, мм (ШxДxВ)	960x1078x898
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

контроль открывания дверей и повышение осведомленности оператора с помощью сигнализации и мигающих светодиодных лампочек Встроенный сливной поддон поможет избежать засорение системы рециркуляции пара и исключает скопление излишнего конденсата внутри рабочей камеры Система рекуперации позволяет повторное использование конденсата, что оптимизирует общий расход воды и энергии до минимальных параметров Возможность очистки камеры без необходимости демонтажа внутренних элементов

Дополнительные характеристики:
Максимальная нагрузка на противень: 5 кг
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
Условия эксплуатации: Температура окружающей среды: от 5 до 35 °С Влажность окружающей среды: не более 70 %