

**Шкаф расстоечный UNOX
ХЕВРС-16EU-M**



(Цена со склада в г.Москва)

0 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Шкаф расстоечный Unox ХЕВРС-16EU-M предназначен для качественной расстойки заготовок из теста перед выпечкой в духовом шкафу. Специальные условия внутри шкафа способствуют улучшению структуры теста, увеличению его пористости. Данный вид оборудования применяется на предприятиях, занимающихся производством хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель управляется независимо от печи. Тележка вкатная и противни в комплект не входят. Особенности: -Дополнительно предусмотрено использование вкатной тележки; -Расстояние между уровнями (противнями).....75 мм; -Максимальная температура нагрева камеры.....+70°C; -Термостойкое обзорное стекло. Совместим с пекарскими шкафами UNOX: ХЕВРС-16EU-E1R ХЕВРС-16EU-EPR

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3595
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2,4
Ширина, мм	866
Глубина, мм	950
Высота, мм	1879
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	16
Исполнение двери	стеклянная
Управление	механическое
Размер противней, мм	600x400
Вес нетто, кг	100
Вес в упаковке, кг	115
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно