

**Шкаф расстоечный SMEG LEV 420
XV**



(Цена со склада в г.Москва)

99 246 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Расстоечный шкаф SMEG LEV 420 XV предназначен для расстойки теста (для придания ему пышности) перед дальнейшим выпеканием разнообразных кондитерских и хлебобулочных изделий в конвекционных печах или другом тепловом оборудовании. Рекомендуется к использованию на предприятиях общественного питания всех типов. Подходит для совместной работы с конвекционными печами серий ALFA 142, ALFA 143, ALFA 144, ALFA 310, ALFA 420, ALFA 625. Особенности: Функция подогрева (без расстойки) позволяет использовать представленную модель для разогрева уже готовых блюд перед подачей заказа клиенту; Поддержание оптимального уровня влажности обеспечивает система пароувлажнения при помощи ёмкости с водой, расположенной внизу рабочей камеры; Регулируемый термостат позволяет установить нужную температуру для каждого сеанса работы оборудования, а также отключить пароувлажнение при необходимости.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	19648
Производитель	SMEG (Смег)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	24
Диапазон температур, °C	+30...+90
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2
Ширина, мм	800
Глубина, мм	800
Высота, мм	930
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	8
Количество рядов уровней	1
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Исполнение двери	стеклянная
Управление	электромеханическое
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Вес нетто, кг	50
Вес в упаковке, кг	52
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	900x900x1050
Упаковка	гофрокороб
Комплектация	Противни в комплект не входят
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700