

**Шкаф расстоечный SMEG LEV 1035
XV**



(Цена со склада в г.Москва)

112 154 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Расстоечный шкаф SMEG LEV 1035 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 и ALFA 1035. 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; Максимальная вместимость - 12 противней.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	19653
Производитель	SMEG (Смег)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	24
Диапазон температур, °С	+30...+90
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2
Ширина, мм	800
Глубина, мм	900
Высота, мм	600
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	6
Количество рядов уровней	2
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)	1000x900x700
Упаковка	гофрокороб
Комплектация	Противни в комплект не входят
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700