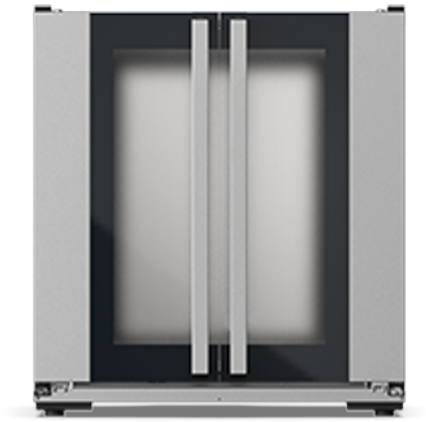
Шкаф расстоечный UNOX XEKPT-10EU-B



(Цена со склада в г.Москва)

173 404 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Расстоечный шкаф UNOX XEKPT-10EU-B с бойлером используется совместно с конвекционными печами серии BakerLux Shop.Pro Master, Touch и Led шириной 800 мм 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 управляется с панели управления основного оборудования, т.к. не имеет самостоятельной панели управления. Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения (вентиль 3/4″). В комплект поставки входят 4 регулируемые стальные ножки, комплект «Starter Kit» (4 самонарезных шурупа, Т-образный тройник (ø8), соединительная трубка 3 м (ø8)). Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.
Дополнительные характеристики: Максимальная нагрузка на противень: 5 кг Максимальная температура подключаемой воды: 30 °C 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 °C Влажность окружающей среды: не более 70 %

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	29529
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Диапазон температур, °C	0...+50
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2,3
Ширина, мм	800
Глубина, мм	792
Высота, мм	886
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Количество уровней	10
Количество рядов уровней	1
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Исполнение двери	стеклянная
Размер противней, мм	600x400
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	970x880x1040
Вес нетто, кг	54
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	72
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700