

Описание товара Шкаф расстоечный UNOX XLT

193



Описание

Расстоечный шкаф **UNOX XLT 193** 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. Модель оснащена механической панелью управления и может использоваться совместно с конвекционными печами серии LineMiss.

Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения (вентиль 3/4").

В комплект поставки входят 4 держателя для ножек с винтами. Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Дополнительные характеристики:

- Максимальная нагрузка на противень: 5 кг
- Максимальная температура подключаемой воды: 30 °С
- Максимальная электропроводность подключаемой воды: 150 мкС/см
- 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 °С
- Влажность окружающей среды: не более 70 %

Опции (заказываются отдельно):

- Комплект колес

Совместимость:

- Конвекционная печь XFT 180
- Конвекционная печь XFT 183
- Конвекционная печь XFT 190
- Конвекционная печь XFT 193

Характеристики

Тип	шкаф
Установка	напольный
Управление	механическое
Тип подключения к воде	проточный
Количество уровней	8
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Расстояние между уровнями	70 мм
Температурный режим	от 30 до 70 °С
Напряжение	220 В
Мощность	1.2 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	713 мм
Высота (без упаковки)	757 мм
Вес (без упаковки)	37 кг
Вес (с упаковкой)	41 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.