

Описание товара Шкаф расстоечный UNOX XL

413



Описание

Расстоечный шкаф **UNOX XL 413** 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 пароконвектоматами серии BakerLux.

В комплект поставки входят 4 регулируемые стальные ножки и 4 самонарезных винта. Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Опции (заказываются отдельно):

- Комплект колес

Совместимость:

- Пароконвектомат XB 693
- Пароконвектомат XB 695
- Пароконвектомат XB 613 G
- Пароконвектомат XB 893
- Пароконвектомат XB 895
- Пароконвектомат XB 813 G

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	шкаф
Установка	напольный
Управление	механическое
Количество уровней	6x2
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Расстояние между уровнями	75 мм
Температурный режим	70 °С
Напряжение	220 В
Мощность	2.4 кВт
Ширина	862 мм
Глубина	890 мм
Высота (без упаковки)	805 мм
Вес (без упаковки)	38 кг
Вес (с упаковкой)	42 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.