

Шкаф расстоечный UNOX ХЕКРТ-08HS-B

Расстоечный шкаф **UNOX ХЕКРТ-08HS-B** используется совместно с конвекционными печами серии BakerLux Shop.Pro Master, Touch и Led шириной 600 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.

Совместимость:

- Конвекционная печь ХЕFT-03HS-ELDV
- Конвекционная печь ХЕFT-03HS-ETDV
- Конвекционная печь ХЕFT-03HS-ETRV
- Конвекционная печь ХЕFT-03HS-ETLV
- Конвекционная печь ХЕFT-03HS-EMRV
- Конвекционная печь ХЕFT-03HS-EMLV
- Конвекционная печь ХЕFT-04HS-ELDV
- Конвекционная печь ХЕFT-04HS-ETDV
- Конвекционная печь ХЕFT-04HS-ETRV
- Конвекционная печь ХЕFT-04HS-ETLV
- Конвекционная печь ХЕFT-04HS-EMRV
- Конвекционная печь ХЕFT-04HS-EMLV

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 101360 руб.

| Характеристики | |
|-----------------|-----------------------|
| Ширина | 600 мм |
| Глубина | 711 мм |
| Мощность | 2.3 кВт |
| Напряжение | 220 В |
| Сбоку, минимум | 450 мм |
| Сзади, минимум | 700 мм |
| Размер противня | 460x330 UNOX, GARBIN |
| Формат емкостей | уменьшенный противень |

Характеристики

| | |
|--|---|
| Вес (без упаковки) | 35 кг |
| Количество уровней | 8 |
| Температурный режим | от 0 до 50 °С |
| Высота (без упаковки) | 750 мм |
| Страна-производитель | Италия |
| Расстояние при установке | Относительно стен, минимум 50 мм Относительно другого оборудования: Сбоку, минимум: 450 мм Сзади, минимум: 700 мм |
| Расстояние между уровнями | 70 мм |
| Относительно стен, минимум | 50 мм |
| Влажность окружающей среды | не более 70 % |
| Давление подключаемой воды | от 150 до 600 кПа |
| Температура окружающей среды | от 5 до 35 °С |
| Максимальная нагрузка на противень | 5 кг |
| Относительно другого оборудования | Сбоку, минимум 450 мм Сзади, минимум: 700 мм |
| Максимальная температура подключаемой воды | 30 °С |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23