

Шкаф расстоечный UNOX XL 1003

Расстоечный шкаф **UNOX XL 1003** 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 серий BakerTop MIND.Maps и ChefTop MIND.Maps.

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

В комплект поставки входят 2 пластиковых держателя, комплект подсоединения к водопроводной сети (шланг, механический фильтр и клапан) и комплект «Стартовый пакет» (гаечный ключ, наклейка индикации максимального уровня и конический колпачок для отверстия слива).

Тележка ХЕВТС-16ЕU, необходимая для работы, и листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°

Совместимость:

- Пароконвектомат ХВ 1083
- Пароконвектомат ХЕВС-16ЕU-Е1R
- Пароконвектомат ХЕВС-16ЕU-ЕPR-SP
- Пароконвектомат ХЕВС-16ЕU-ЕPR
- Пароконвектомат ХЕВС-16ЕU-GPR
- Пароконвектомат ХЕVC-2011-Е1R
- Пароконвектомат ХЕVC-2011-ЕPR-SP
- Пароконвектомат ХЕVC-2011-ЕPR
- Пароконвектомат ХЕVC-2011-GPR

Цена: 224840 руб.



Характеристики	
Ширина	866 мм
Глубина	950 мм
Мощность	2.4 кВт
Напряжение	220 В
Сбоку, минимум	450 мм
Сзади, минимум	700 мм
Формат емкостей	противень 600x400 мм

Характеристики	
Вес (без упаковки)	100 кг
Количество уровней	16
Температурный режим	от 30 до 70 °С
Высота (без упаковки)	1879 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	80 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
Максимальная высота установки верхнего противня от пола	160 см

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