

Шкаф расстоечный UNOX ХЕКРТ-08EU-B

Расстоечный шкаф **UNOX ХЕКРТ-08EU-B** 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 ножи, 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-03EU-ELDV
- Конвекционная печь ХЕFT-03EU-ETDV
- Конвекционная печь ХЕFT-03EU-ETRV
- Конвекционная печь ХЕFT-03EU-ETLV
- Конвекционная печь ХЕFT-03EU-EMRV
- Конвекционная печь ХЕFT-03EU-EMLV
- Конвекционная печь ХЕFT-04EU-ELDV
- Конвекционная печь ХЕFT-04EU-ETDV
- Конвекционная печь ХЕFT-04EU-ETRV
- Конвекционная печь ХЕFT-04EU-ETLV
- Конвекционная печь ХЕFT-04EU-EMRV
- Конвекционная печь ХЕFT-04EU-EMLV
- Конвекционная печь ХЕFT-06EU-ELRV
- Конвекционная печь ХЕFT-06EU-ELLV
- Конвекционная печь ХЕFT-06EU-ETRV
- Конвекционная печь ХЕFT-06EU-ETLV
- Конвекционная печь ХЕFT-06EU-EMRV
- Конвекционная печь ХЕFT-06EU-EMLV
- Конвекционная печь ХЕFT-10EU-ELRV
- Конвекционная печь ХЕFT-10EU-ELLV
- Конвекционная печь ХЕFT-10EU-ETRV
- Конвекционная печь ХЕFT-10EU-ETLV
- Конвекционная печь ХЕFT-10EU-EMRV
- Конвекционная печь ХЕFT-10EU-EMLV

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 114810 руб.

Характеристики

Ширина	800 мм
Глубина	792 мм

Характеристики

Мощность	2.3 кВт
Напряжение	220 В
Сбоку, минимум	450 мм
Сзади, минимум	700 мм
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Вес (без упаковки)	49 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