

## Шкаф расстоечный UNOX ХЕВРС-08ЕU-С

Расстоечный шкаф **UNOX ХЕВРС-08ЕU-С** используется совместно с пароконвектоматами серии BakerTop MIND.Maps (за исключением больших моделей и моделей с тележками) 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:

- Пароконвектомат ХЕВС-04ЕU-ЕPR
- Пароконвектомат ХЕВС-04ЕU-Е1R
- Пароконвектомат ХЕВС-06ЕU-ЕPR
- Пароконвектомат ХЕВС-06ЕU-ЕPL
- Пароконвектомат ХЕВС-06ЕU-Е1R
- Пароконвектомат ХЕВС-06ЕU-Е1L
- Пароконвектомат ХЕВС-06ЕU-ГPR
- Пароконвектомат ХЕВС-06ЕU-ЕPR-SP
- Пароконвектомат ХЕВС-10ЕU-ЕPR
- Пароконвектомат ХЕВС-10ЕU-Е1R
- Пароконвектомат ХЕВС-10ЕU-Е1L
- Пароконвектомат ХЕВС-10ЕU-ГPR
- Пароконвектомат ХЕВС-10ЕU-ЕPR-SP

## Цена по запросу.

Характеристики	
Ширина	862 мм
Глубина	890 мм
Мощность	2.4 кВт
Напряжение	220 В
Сбоку, минимум	450 мм
Сзади, минимум	700 мм
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Вес (без упаковки)	42 кг

Характеристики	
Количество уровней	4x2
Температурный режим	50 °С
Высота (без упаковки)	623 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	75 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 жесткость подключаемой воды	35 °f
Максимальная температура подключаемой воды	30 °С
Максимальная электропроводность подключаемой воды	150 мкС/см

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**