

**Коммерческое предложение от 20.05.2024****Шкаф расстоечный UNOX XEKPT-08HS-B****Цена с НДС: 120 003 руб.****Артикул: 122512****Под заказ**

|                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| Гарантия                      | 12 мес.            |
| Страна-производитель          | Италия             |
| Количество уровней            | 8                  |
| Тип гастоёмкости/противня     | уменьшенный        |
| Расстояние между уровнями, мм | 70                 |
| Температурный режим, °C       | от 0 до 50 °C      |
| Управление                    | управление от печи |
| Высота (без упаковки)         | 750 мм             |
| Подключение, В                | 220                |
| Мощность, кВт                 | 2.3                |
| Ширина, мм                    | 600                |
| Глубина, мм                   | 711                |
| Высота, мм                    | 750                |
| Вес (без упаковки), кг        | 35                 |
| Вес (с упаковкой), кг         | 38.5               |

Расстоечный шкаф [UNOX XEKPT-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 ножи, комплект «Starter Kit» (4 самонарезающих шурупа, Т-образный тройник (Ø8), соединительная трубка 3 м (Ø8)). Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

**Дополнительные характеристики:**

- Максимальная нагрузка на противень: 5 кг
- Максимальная температура подключаемой воды: 30 °C
- Давление подключаемой воды: от 150 до 600 кПа
- Расстояние при установке:
  - Относительно стен, минимум: 50 мм

- Относительно другого оборудования:
  - Сбоку, минимум: 450 мм
  - Сзади, минимум: 700 мм
- Температура окружающей среды: от 5 до 35 °C
- Влажность окружающей среды: не более 70 %

**Совместимость:**

- Конвекционная печь [XEFT-03HS-ELDV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-03HS-ETDV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-03HS-ETRV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-03HS-ETLV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-03HS-EMRV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-03HS-EMLV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-04HS-ELDV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-04HS-ETDV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-04HS-ETRV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-04HS-ETLV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-04HS-EMRV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-04HS-EMLV](#)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.  
Цены указаны с учетом НДС.