COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Шкаф расстоечный UNOX XL 413

Цена с НДС: 127 121 руб.

Артикул: **230022**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	12
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	75
Температурный режим, °C	70 °C
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.4
Ширина, мм	862
Глубина, мм	890
Высота, мм	805
Вес (без упаковки), кг	38
Вес (с упаковкой), кг	42

Расстоечный шкаф UNOX XL 413 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 серии BakerLux.

Модель имеет 6 уровней направляющих, каждый уровень вмещают по 2 листа 600x400 мм.

В комплект поставки входят 4 регулируемые стальные ножки и 4 самонарезных винта. Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Опции (заказываются отдельно):

- Комплект колес

Совместимость:

- Пароконвектомат XB 693
- Пароконвектомат XB 695
- Пароконвектомат XB 613 G
- Пароконвектомат XB 893

- Пароконвектомат XB 895
- Пароконвектомат XB 813 G

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