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 XLT 133



Цена с НДС: 66 635 руб.

Артикул: **405663**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	8
Тип гастроемкости/противня	уменьшенный
Расстояние между уровнями, мм	70
Температурный режим, °C	от 30 до 70 °C
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.2
Ширина, мм	600
Глубина, мм	650
Высота, мм	757
Вес (без упаковки), кг	22
Вес (с упаковкой), кг	25

Расстоечный шкаф UNOX XLT 133 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 конвекционными печами серии LineMiss.

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

В комплект поставки входят 4 держателя для ножек с винтами. 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
- Максимальная электропроводность подключаемой воды: 150 мкС/см
- 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 %

Опции (заказываются отдельно):

- Комплект колес

Совместимость:

- Конвекционная печь XFT 110
- Конвекционная печь XFT 113
- Конвекционная печь XFT 130
- Конвекционная печь XFT 133

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