

**Коммерческое предложение от 21.01.2026****Шкаф расстойочный UNOX XEKPT-08EU-B****Цена с НДС: 170 053 руб.****Артикул: 338152****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Количество уровней</b>	8
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	600x400 мм
<b>Расстояние между уровнями, мм</b>	70
<b>Температурный режим, °С</b>	от 0 до 50 °С
<b>Управление</b>	управление от печи
<b>Высота (без упаковки)</b>	750 мм
<b>Подключение, В</b>	220
<b>Мощность, кВт</b>	2.3
<b>Ширина, мм</b>	800
<b>Глубина, мм</b>	792
<b>Высота, мм</b>	750
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	49
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	53.9

Расстойочный шкаф [UNOX XEKPT-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 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.

**Дополнительные характеристики:**

- Максимальная нагрузка на противень: 5 кг
- Максимальная температура подключаемой воды: 30 °С
- 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-03EU-ELDV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-03EU-ETDV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-03EU-ETRV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-03EU-ETLV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-03EU-EMRV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-03EU-EMLV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-04EU-ELDV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-04EU-ETDV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-04EU-ETRV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-04EU-ETLV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-04EU-EMRV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-04EU-EMLV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-06EU-ELRV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-06EU-ELLV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-06EU-ETRV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-06EU-ETLV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-06EU-EMRV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-06EU-EMLV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-10EU-ELRV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-10EU-ELLV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-10EU-ETRV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-10EU-ETLV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-10EU-EMRV](#)
- Конвекционная печь [XEFT-10EU-EMLV](#)

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