

Коммерческое предложение от 14.01.2026**Шкаф расстойочный UNOX XLT 133****Цена с НДС: 69 265 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, °С	от 30 до 70 °С
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

Расстойочный 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 (venting 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 °С
- 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.