

**Коммерческое предложение от 14.01.2026****Шкаф расстоечный UNOX XLT 193****Цена с НДС: 85 599 руб.****Артикул: 765377****Есть в наличии**

|                               |                        |
|-------------------------------|------------------------|
| Гарантия                      | 12 мес.                |
| Страна-производитель          | Италия                 |
| Количество уровней            | 8                      |
| Тип габаритности/противня     | 600x400 мм             |
| 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                    | 800                    |
| Глубина, мм                   | 713                    |
| Высота, мм                    | 757                    |
| Вес (без упаковки), кг        | 37                     |
| Вес (с упаковкой), кг         | 41                     |

Расстоечный шкаф [UNOX XLT 193](#) 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 180 (модель снята с производства)
- Конвекционная печь [XFT 183](#)
- Конвекционная печь [XFT 190](#) (модель снята с производства)
- Конвекционная печь [XFT 193](#)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.