

**Шкаф расстоечный SMEG LEV 43
XV-2**



(Цена со склада в г.Москва)

70 018 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Расстоечный шкаф SMEG LEV 43 XV-2 предназначен для расстойки теста (для придания ему пышности) перед дальнейшим выпеканием разнообразных кондитерских и хлебобулочных изделий в конвекционных печах или другом тепловом оборудовании. Рекомендуется к использованию на предприятиях общественного питания всех типов. Подходит для совместной работы с конвекционными печами серий ALFA 43 и ALFA 45. Особенности: Функция подогрева (без расстойки) позволяет использовать представленную модель для разогрева уже готовых блюд перед подачей заказа клиенту; Поддержание оптимального уровня влажности обеспечивает система пароувлажнения при помощи ёмкости с водой, расположенной внизу рабочей камеры; Регулируемый термостат позволяет установить нужную температуру для каждого сеанса работы оборудования, а

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	19647
Производитель	SMEG (Смег)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	24
Диапазон температур, °C	0...+60
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2
Ширина, мм	600
Глубина, мм	600
Высота, мм	950
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	8
Количество рядов уровней	1
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Исполнение двери	стеклянная
Управление	электромеханическое
Размер противней, мм	435x320
Вес нетто, кг	29
Вес в упаковке, кг	32
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	650x650x1050
Упаковка	гофрокороб
Комплектация	Противни в комплект не входят
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

также отключить пароувлажнение при необходимости.