

Коммерческое предложение от 03.05.2026

Шкаф расстоечный UNOX ХЕКРТ-10EU-B

Цена с НДС: 127 592 руб.

Артикул: **336220**

Под заказ



| | |
|-------------------------------|--------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Количество уровней | 10 |
| Тип гастроемкости/противня | 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 70 |
| Температурный режим, °С | от 0 до 50 °С |
| Управление | управление от печи |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 2.3 |
| Ширина, мм | 800 |
| Глубина, мм | 792 |
| Высота, мм | 886 |
| Вес (без упаковки), кг | 54 |
| Вес (с упаковкой), кг | 59.4 |

Расстоечный шкаф [UNOX ХЕКРТ-10EU-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 ножи, комплект «Starter Kit» (4 самонарезных шурупа, T-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.