

Описание товара Пароконвектомат UNOX XEVC-1021-GPR



Описание

- Пароконвектомат UNOX XEVC-1021-GPR серии ChefTop MIND.Maps предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских.
- Модель оснащена подсветкой посредством внешней LED-лампы и С-образными с зубчатыми нишами направляющими.
- Внутреннее открывающееся стекло облегчают чистку и обеспечивают максимальную гигиену.
- Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие - из профилированной стали, дверной замок - из высокопрочного самосмазывающегося технополимера, внутренний штифт дверной ручки - из углеродного волокна.

Характеристики

Подключение	газ
Количество уровней	10
Тип гостроемкости	GN 2/1
Размер гостроемкости (наруж./внутр.)	646x530 / 620x530 мм
Панель управления	электронная
Температурный режим	от 30 до 260 °С
Глубина	1120 мм
Расстояние между уровнями	80 мм
Способ образования пара	инжектор

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.