

Описание товара Шкаф пекарский UNOX XEBC-10EU-EPR-SP



Описание

- Пароконвектомат UNOX XEBC-10EU-EPR-SP серии BakerTop MIND.Maps предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских.
- Модель оснащена электронным управлением, 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	380 В
Количество камер (подов)	3
Вместимость (уровней)	10
Количество уровней в одной камере	3
Размеры камеры	1000x800x180 мм
Температурный режим	от 30 до 260 °С
Время разогрева	от 15 до 20 мин.
Глубина	957 мм
Формат емкостей	противни 600x400 мм
Размер габаритности	530x325 мм, 650x530 мм

Объем камеры

0.56 м³

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.