

Коммерческое предложение от 08.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат UNOX XV 513 G

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-unox-xv-513-g



Описание

- Пароконвектомат UNOX XV 513 G серии ChefLux предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских.
- Модель оснащена подсветкой посредством галогеновых ламп и С-образными направляющими.
- Съемное внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивают максимальную гигиену.
- Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие из нержавеющей стали, дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера, дверной замок из углеродного волокна.

Характеристики

Подключение газ

Количество уровней 7

Тип гастроемкости GN 1/1

Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 530х325 / 500х300 мм

Панель управления механическая

Температурный режим от 30 до 260 °C

Глубина 882 мм

Расстояние между уровнями 67 мм

Способ образования пара инжектор

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.