

Описание товара Шкаф тепловой UNOX XEVSC-0711-CR



Описание

Тепловой шкаф **UNOX XEVSC-0711-CR** используется совместно с пароконвектоматами серии ChefTop MIND.Maps на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для кратковременного хранения и поддержания в горячем состоянии готовых блюд. Модель управляется с цифровой панели управления MASTER.Touch основного оборудования, т.к. не имеет самостоятельной панели управления.

Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 7х GN 1/1
- Расстояние между направляющими: 70 мм

Совместимость:

- Пароконвектомат XEVC-0511-EPR
- Пароконвектомат XEVC-0711-EPR
- Пароконвектомат XEVC-1011-EPR
- Пароконвектомат XEVC-0311-E1R
- Пароконвектомат XEVC-0511-E1R
- Пароконвектомат XEVC-0711-E1R
- Пароконвектомат XEVC-1011-E1R
- Пароконвектомат XEVC-0511-EPRM
- Пароконвектомат XEVC-0711-EPRM
- Пароконвектомат XEVC-1011-EPRM
- Пароконвектомат XEVC-0311-E1RM

- Пароконвенктомат XEVC-0511-E1RM
- Пароконвенктомат XEVC-0711-E1RM
- Пароконвенктомат XEVC-1011-E1RM

Характеристики

Формат	тепловой шкаф
Температурный режим камеры	180 °C
Количество дверей	1
Напряжение	220 В
Мощность	3.2 кВт
Ширина	750 мм
Глубина	792 мм
Высота	961 мм
Вес (без упаковки)	63 кг
Страна производства	Италия

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.