

Печь подовая UNOX HEKDT-01EU-S



(Цена со склада в г.Москва)

196 850 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Подовая печь UNOX HEKDT-01EU-S серии DeckShop.Pro используется совместно с пароконвектоматами серии BakerShop.Pro на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также приготовления широкого спектра других блюд. Модель оснащена функцией пароувлажнения и цифровой панелью управления, позволяющей контролировать процесс выпечки независимо от печи. Высота камеры: 250 мм. Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	35391
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+260
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2,7
Ширина, мм	800
Глубина, мм	840
Высота, мм	405
Количество секций	1
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	1
Исполнение двери	стеклянная
Управление	цифровое
Размер противней, мм	600x400
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	61
Вес в упаковке, кг	75
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	960x1050x690
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	1000