

# 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 гас­т­ро­ем­ко­сти                        | GN 2/1               |
| Размер гас­т­ро­ем­ко­сти (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](http://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.