

Печь подовая UNOX XEKDT-01EU-S

Подовая печь **UNOX XEKDT-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.

Листы для выпечки в комплект поставки

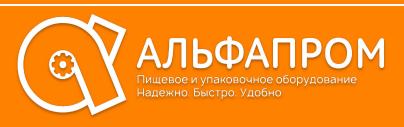
...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/pech-podovaia-unox-xekdt-01eu-s/

Цена: 188843.00 руб.



Характеристики	
Высота	405 мм
Ширина	800 мм
Глубина	840 мм
Мощность	2.7 кВт
Подключение	220 B
Формат емкостей	противни 600х400 мм
Вес (с упаковкой)	79 кг
Вес (без упаковки)	65 кг



Высота (в упаковке)	690 мм
Вместимость (уровней)	1
Страна-производитель	Италия
Количество камер (подов)	1
Количество уровней в одной камере	1

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - <u>YouTube</u>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают известные компании федерального масштаба.