



Пароконвектомат ECSI ESL 101GD



Цена: 282 925.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	12.7
Ширина	910
Глубина	840
Высота	1150
Вес (без упаковки)	127
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	139.7
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 60 до 270 °С

Пароконвектомат **ECSI ESL 101GD** серии Snack Line предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена программируемой панелью управления, термощупом и односкоростным вентилятором. Скругленные углы камеры позволяют легко чистить оборудование. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Электронная панель управления на 9 программ
- Универсальные направляющие для GN1/1 и 600x400
- Функция быстрого охлаждения камеры
- Ручная или автоматическая подача пара
- Подсветка камеры
- Термощуп

Дополнительные характеристики:

- Размеры камеры: 680x480x840 мм
- Мощность: 12,7 кВт



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз