ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Печь конвекционная Eletto L 0664E

Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	9.2
Ширина	920
Глубина	680
Высота	700
Вес (без упаковки)	95
Страна-производитель	Италия
Гарантия	24 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 50 до 270 °C

Конвекционная печь Eletto L 0664E используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления мясных, рыбных, овощных и других блюд. Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали.

Особенности:

- 2 мотора с реверсом
- 10 уровней автоматического пароувлажнения
- 99 программ
- Таймер на 999 мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Распылитель
- Подставка на 10 уровней
- Расстоечный шкаф
- Вытяжка с вентилятором
- Преобразователь для управления скоростью вентилятора
- Распашная дверь с двойным остеклением

Товар
сертифицирован

Гарантия

Монтаж
и настройка

Доставка или
самовывоз