ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Eletto L 0511M



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Мощность	4.6
Ширина	920
Глубина	680
Высота	540
Вес (без упаковки)	65
Страна-производитель	Италия
Гарантия	24 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	67
Управление	механическое
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 50 до 270 °C

Пароконвектомат Eletto L 0511M 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:

- 1 мотор
- Непосредственный впрыск пара
- Таймер на 120 мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Распылитель
- Подставка
- Шкаф-держатель
- Вятяжка с вентилятором
- Парогенератор
- Распашная дверь с остеклением

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз