



Пароконвектомат Eletto L 1011M (душ)



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	13.8
Ширина	920
Глубина	680
Высота	1020
Вес (без упаковки)	120
Страна-производитель	Италия
Гарантия	24 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Управление	механическое
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 50 до 270 °C

Пароконвектомат Eletto L 1011M используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления мясных, рыбных, овощных и других блюд. Модель оснащена душем. Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали.

Особенности:

- 3 мотора
- Непосредственный впрыск пара
- Таймер на 120 мин.

Опции (заказываются отдельно):

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



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз