

Пароконвектомат EKSI ESL 051GD



(Цена со склада в г.Москва)

168 992 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Eksi ESL 051GD серии Snack Line предназначен для приготовления широкого спектра блюд: мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, гарниров и выпечки. Благодаря комбинации паровой и конвекционной систем доступно приготовление разных видов продуктов без смешения их запахов и вкусов. Особенности:
-Тип: инжекторный -Универсальные направляющие для GN1/1 и 600x400
-Полностью из нержавеющей стали
-Электронная панель управления на 9 программ -Функция охлаждения -Система подачи пара ручная или автоматическая
-Термошуп в комплекте -Расстояние между гастоёмкостями - 80 мм -Закругленные углы камеры, обеспечивающие быструю очистку -Быстрая система охлаждения при открывании двери -Низкий нагрев двери при приготовлении -Без автоматической мойки
-Подсветка

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	4804
Производитель	EKSI
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	6,45
Ширина, мм	910
Глубина, мм	840
Высота, мм	750
Количество уровней	5
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Вес нетто, кг	87
Вес в упаковке, кг	109
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1020x940x860
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000