Пароконвектомат EKSI ESL 101GD

(Цена со склада в г.Москва)

277 881 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Eksi ESL 101GD 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 -Термощуп в комплекте -Система двойного вентилятора -Расстояние между гастроемкостями - 80 мм -Закругленные углы камеры, обеспечивающие быструю очистку -Быстрая система охлаждения при открывании двери -Низкий нагрев двери при приготовлении -Без автоматической мойки -Подсветка !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	4806
Производитель	EKSI
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	12,7
Ширина, мм	910
Глубина, мм	840
Высота, мм	1150
Количество уровней	10
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Вес нетто, кг	127
Вес в упаковке, кг	150
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000