

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 гостроемкостями - 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 водумягчитель.

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