

Описание товара Печь конвекционная Eletto L

0664M



Описание

Конвекционная печь **Eletto L 0664M** 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:

- 2 мотора с реверсом
- Непосредственный впрыск пара с помощью кнопки
- Таймер на 120 мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Распылитель
- Подставка на 10 уровней
- Расстоечный шкаф
- Вытяжка с вентилятором
- Преобразователь для управления скоростью вентилятора
- Распашная дверь с двойным остеклением

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Расстояние между уровнями	80 мм

Противень	600x400 мм
Управление	механическое
Температурный режим	от 50 до 270 °С
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Мощность	9.2 кВт
Ширина	920 мм
Глубина	680 мм
Высота	700 мм
Вес (без упаковки)	95 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.