

Коммерческое предложение от 01.05.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Eksi ESL 051GD

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-eksi-esl-051gd>



Описание

- Пароконвектомат Eksi ESL 051GD – российское профессиональное оборудование для приготовления обширного меню:
- мясных и рыбных блюд, гарниров, свежей выпечки.
- Относится к универсальной серии оборудования Snack Line.
- Особенности модели:
- трехфазное подключение 380 В;
- панель управления – электронная, с программным обеспечением (9 автоматических программ);
- подача пара вручную или в авторежиме, инжекторный тип подачи;
- автоматическая мойка и ручное душирующее устройство – не предусмотрены;
- предусмотрена функция быстрого охлаждения камеры, а также охлаждение при открытии дверки;
- запоминание последнего введенного цикла с возможностью повтора (быстрый выбор);
- вместимость – пять гастронормированных емкостей (размер GN 1/1 или противни 600x400).
- Стандартная комплектация:
- пять пар L-образных направляющих, расстояние 80 мм;
- наружная обшивка, а также система конвекции – из коррозионностойкой полированной стали;
- рабочая камера со скругленными углами, материал – сталь пищевая;

- дверка – распашная со стеклопакетом, низкая теплопроводность;
- комплектуется термощупом;
- подсветка.

Характеристики

Количество уровней	5
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	380 В
Расстояние между уровнями	80 мм
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Подсветка	есть
Тип противня/гастроёмкости	600x400/GN 1/1
Высота, мм	750 мм
Длина, мм	840 мм
Ширина, мм	910 мм
Мощность, кВт	6.45 кВт

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.