

# Описание товара Пароконвектомат Eletto L 0611M



## Описание

Пароконвектомат **Eletto L 0611M** 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
- Непосредственный впрыск пара
- Таймер на 120 мин.

## **Опции (заказываются отдельно):**

- Распылитель
- Подставка
- Шкаф-держатель
- Втяжка с вентилятором
- Парогенератор
- Распашная дверь с остеклением

## Характеристики

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Подключение               | 380 В        |
| Количество уровней        | 6            |
| Расстояние между уровнями | 80 мм        |
| Тип габаритности          | GN 1/1       |
| Панель управления         | механическая |

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Температурный режим | от 50 до 270 °С |
| 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](http://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.