

Коммерческое предложение от 11.06.2026

Пароконвектомат EКСI ESL 101GD

Цена с НДС: 282 925 руб.

Артикул: **581375**

Уточняйте



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Температурный режим, °С	от 60 до 270
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12.7
Ширина, мм	910
Глубина, мм	840
Высота, мм	1150
Вес (без упаковки), кг	127
Вес (с упаковкой), кг	139.7

Пароконвектомат **EКСI ESL 101GD** серии Snack Line предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена программируемой панелью управления, термощупом и односкоростным вентилятором. Скругленные углы камеры позволяют легко чистить оборудование. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Электронная панель управления на 9 программ
- Универсальные направляющие для GN1/1 и 600x400
- Функция быстрого охлаждения камеры
- Ручная или автоматическая подача пара
- Подсветка камеры

- Термощуп

Дополнительные характеристики:

- Размеры камеры: 680x480x840 мм
- Мощность: 12,7 кВт

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.