

# Описание товара Пароконвектомат Eksi ESL

## 101GD



### Описание

- Пароконвектомат Eksi ESL 101GD – вместительное оборудование для профессиональных кухонь.
- Оснащен универсальными направляющими для установки gastronormов (гарниры, вторые блюда) и противней для приготовления разнообразной выпечки.
- Особенности модели:
  - прямой впрыск – инжекторное пароувлажнение;
  - подача пара как в авторежиме, так и в ручном режиме;
  - конвекционная система – два вентилятора из коррозионностойкой стали (патент компании);
  - нет автомойки и ручного душа;
  - кнопочная электронная панель для управления режимами и ввода 9 автоматических программ;
  - есть возможность повторного ввода программы последнего цикла;
  - при открытии камеры включается система быстрого охлаждения, также есть функция охлаждения;
- камера рассчитана на 10 gastronormированных емкостей формата GN 1/1 или 10 противней 600x400.
- Стандартная комплектация:
  - корпус пароконвектомата снаружи и внутри (камера) изготовлен из стали коррозионностойкой полированной;
  - внутреннее пространство подсвечивается;
  - направляющие – универсальные, L-образной формы, 10 пар;
  - комплектуется термощупом, подключение с передней панели;
  - дверь оснащена поворотной ручкой из термопластика и жаропрочным стеклопакетом с низкими потерями тепла;
  - для комфортной очистки печи углы камеры скруглены.

## Характеристики

Количество уровней	10
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	1150 мм
Длина, мм	840 мм
Ширина, мм	910 мм
Мощность, кВт	12.7 кВт

---

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.