

# Описание товара Печь конвекционная Eletto L

## 0664E



### Описание

Конвекционная печь **Eletto L 0664E** 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
- 10 уровней автоматического пароувлажнения
- 99 программ
- Таймер на 999 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	электронное
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](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.