

Описание товара Пароконвектомат convotherm

OES 10.20



Описание

- Один лишь агрегат OES 10.20 заменит не одно устройство на вашей кухне.
- Запахи не смешаются, например, при одновременном тушении, жарении и выпекании.
- При высоком качестве блюд вы экономите время.
- Рабочая зона имеет датчик температур, следящий за готовкой и подсветку.
- Производитель Convotherm. Отличительные особенности Пароконвектомата Convotherm OES 10.20 Размеры:
- 1217x1027x1120мм.
- Уровни:
- 11 штук.
- Температура:
- 30С...250 С.
- Инжекторный впрыск.
- Материал дверцы - стекло.
- Электронное управление.

Характеристики

Длина, мм	1217
Ширина, мм	1027
Высота, мм	1120
Масса, кг	225
Напряжение, В	380
Количество уровней	11

Номинальная потребляемая мощность, кВт/Час	29426
	электронное
Тип противня	GN1/1
Тип подключения	э
Тип пароувлажнения	инжекторный
Высота, мм	1120
Длина, мм	1217
Ширина, мм	1027
Страна сборки	Германия

Информация на сайте 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.