

Описание товара Пароконвектомат convotherm

OES 6.10 C/Clean



Описание

- Модель аппарата OES 6.10 C/Clean может легко и главное одновременно испечь, пожарить или потушить.
- С ним все запросы профессиональной кухни будут выполнены безупречно.
- Рабочая зона имеет датчик температур, следящий за готовкой пищи и подсветку камеры.
- Производитель Convotherm. Отличительные особенности Пароконвектомата Convotherm OES 6.10 C/Clean Размеры:
- 932x805x852мм.
- Уровни:
- 7 штук.
- Температура:
- 30С...250 С.
- Инжекторный тип.
- Материал дверцы - стекло.
- Электронное управление.
- Система самоочистки камеры и парогенератора.

Характеристики

Длина, мм	932
Ширина, мм	805
Высота, мм	852
Масса, кг	136
Напряжение, В	380

Количество уровней	7
Номинальная потребляемая мощность, кВт/Час	29418
Тип противня	электронное GN2/1
Тип подключения	э
Тип пароувлажнения	инжекторный
Высота, мм	852
Длина, мм	932
Ширина, мм	805
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.