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:
- 932x805x852mm.
- Уровни:
- 7 штук.
- Температура:
- 30C...250 C.
- 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

электронное

Тип противня GN2/1

Тип подключения э

Тип пароувлажнения инжекторный

 Высота, мм
 852

 Длина, мм
 932

 Ширина, мм
 805

Страна сборки Германия

Информация на сайте <u>prom-katalog.ru</u> носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.