

# Описание товара Пароконвектомат convotherm

## OES 12.20



### Описание

- Полностью удовлетворит запросы кухонь ресторанов и кафе OES 12.20.
- Вкусы и запахи не смешиваются даже при одновременном тушении, жарении или выпекании.
- При высоком качестве блюд вы экономите время.
- Рабочая зона имеет датчик температур, следящий за готовкой и подсветку.
- Компактный, но в тоже время высокопроизводительный.
- Производитель Convotherm. Отличительные особенности Пароконвектомата Convotherm OES 12.20 Размеры:
- 1232x1055x1416мм.
- Уровни:
- 20 штук.
- Температура:
- 30С...250 С.
- Инжекторный впрыск.
- Материал дверцы - стекло.
- Вкатная тележка.

### Характеристики

Длина, мм	1232
Ширина, мм	1055
Высота, мм	1416
Масса, кг	325
Напряжение, В	380

Количество уровней	1
Номинальная потребляемая мощность, кВт/Час	29426
	электромеханическое
Тип противня	GN2/1
Тип подключения	э
Тип пароувлажнения	инжекторный
Высота, мм	1416
Длина, мм	1232
Ширина, мм	1055
Страна сборки	Германия

---

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.