

Описание товара Пароконвектомат convotherm

OES 6.20 E/Touch



Описание

- С электроконвектоматом OES 6.20 E/Touch не будет перехода запахов при одновременном тушении или выпекании разных продуктов.
- Все запросы профессиональной кухни будут выполнены безупречно.
- Отличного качества блюда за короткий срок.
- Его рабочая зона имеет датчик температур, следящий за готовкой пищи и подсветку камеры.
- Производитель Convotherm. Отличительные особенности Пароконвектомата Convotherm OES 6.20 E/Touch Размеры:
- 1217x1027x895мм.
- Уровни:
- 7 штук.
- Температура:
- 30С...250 С.
- Инжекторный тип.
- Настольная установка.
- Сенсорная панель управления.

Характеристики

Длина, мм	1217
Ширина, мм	1027
Высота, мм	895
Масса, кг	196
Напряжение, В	380

Количество уровней	7
Номинальная потребляемая мощность, кВт/Час	29419
Тип противня	электронное GN2/1
Тип подключения	э
Тип пароувлажнения	инжекторный
Высота, мм	895
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.