

Описание товара Пароконвектомат convotherm

OES 6.06 Mini C/C с душем



Описание

- Вкусные штучные полуфабрикаты и хлебобулочную продукцию поможет приготовить OES 6.06 Mini C/C С ДУШЕМ.
- Данная техника работает с парообразованием по типу инжекторный впрыск.
- В камере - щуп для температурного контроля пропекания.
- Производитель Convotherm. Отличительные особенности Пароконвектомата Convotherm OES 6.06 Mini C/C С ДУШЕМ Размеры печи:
- 515x599x732 мм.
- Противни в количестве 4 штуки.
- Работа в диапазоне:
- 30 С...250 С.
- При одновременном выпекании нескольких блюд нет перехода запахов.

Характеристики

Длина, мм	515
Ширина, мм	599
Высота, мм	732
Масса, кг	54
Напряжение, В	220
Количество уровней	4
Номинальная потребляемая мощность, кВт/Час	29426
	электромеханическое

Тип противня	GN2/3
Тип подключения	э
Тип пароувлажнения	инжекторный
Высота, мм	732
Длина, мм	515
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.