

Электрическая печь пароконвектомат OES 10.10



Алматы, Казахстан

Электрическая печь пароконвектомат OES 10.10 производства CONVOTHERM, Германия, на 11 листов, потребляемая мощность 19,8.

Пароконвектомат Convotherm OES 10.10 сделан в самом востребованном форм-факторе. Все дело в том, что данный размер в плане загрузки оптимален для большинства ресторанов. Фирменная тапливаемая дверь позволяет использовать аппарат даже на кухнях с малыми габаритами.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Название-----Пароконвектомат
Модель-----OES 10.10
Фирма-----Convotherm
Производитель-----Германия
Серия-----Individual
Подключение-----Электрическое
Парообразование-----Инжектор
Управление-----Электромеханическое
Наличие душа-----Есть
Система автоматической мойки--Опция
Количество уровней GN 1/1 (шт)--11
Напряжение-----380 В / 3Ph / 50Hz
Мощность (кВт)-----19.8
Габариты ДхШхВ (мм)-----932x805x1120
Вес (кг)-----215
Размер противня, мм-----GN 1/1 (530x325 мм)

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Convotherm OES 10.10 – техника профессионалов

Пароконвектомат серии OES 10.10 от немецкой компании Convotherm – идеальное оборудование для предприятий общественного питания (кафе, пиццерий, кондитерских, бистро). Это установка инжекторного типа работает от электрической сети в 380В. Возможен торг!

Цена: **2 000 000 ₸**

Тип объявления:

Торг: --

Продам, продажа, продаю

1/2

