

## 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: **1 000 000** ₸

Тип объявления:  
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Куаныш Куаныш

87757407442