

Коммерческое предложение от 20.05.2025

Наименование товара: Пароконвектомат convotherm OES 6.20 C/Clean

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-convotherm-oes-6-20-c-clean>



Описание

- С аппаратом OES 6.20 C/Clean не будет смешивания вкусов и 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 C/Clean Размеры:
- 1217x1027x895мм.
- Уровни:
- 7 штук.
- Температура:
- 30С...250 С.
- Инжекторный тип.
- Настольная установка.
- Система очистки камеры автоматическая.

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 носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.