

Описание товара Печь конвекционная OZTI

OKFE 202



Описание

- Конвекционная печь OZTI OKFE 202 предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров.
- Корпус, камера и вентилятор выполнены из нержавеющей стали, окошко дверцы - из жаропрочного стекла.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	20, 10
Размеры камеры	740x490x880 мм
Противень	GN 2/1, GN 1/1
Расстояние между уровнями	68 мм
Температурный режим	300 °С
Глубина	944 мм
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX

определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.