

Коммерческое предложение от 19.04.2025

Наименование товара: Печь конвекционная Electrolux CCO30 240913

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-konveksionnye/pech-konveksionnaya-electrolux-cco30-240913>



Описание

- Подойдет для выпечки различных изделий из теста, кроме того для приготовления штучных полуфабрикатов, блюд из рыбы, мяса и овощей. Заявленные габариты конвекционной печи CCO30:
- длина 352 мм, глубина 548 мм, высота 466 мм.
- Для конвекционной печи CCO30 min температура составляет 85 С.
- А max температура составляет 98 С С.
- Оптимальный размер габаритности GN 1/2-40.
- Следует также отметить, что конвекционная печь CCO30 дает возможность выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия самого высокого качества, при этом равномерность пропекания обеспечивается за счет равномерной циркуляции горячего воздуха в камере.
- Необходимая для стабильной работы оборудования электрическая сеть:
- напряжение 230 В, частота тока 50/60 Гц, мощность 2.15 кВт.

Характеристики

Длина, мм

352

Ширина, мм	548
Высота, мм	466
Длина в упаковке, мм	422
Ширина в упаковке, мм	618
Высота в упаковке, мм	536
Масса, кг	22.5
Вес в упаковке, кг	29.5
Напряжение, В	220
Количество уровней	3
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	бойлерный
Высота, мм	466
Длина, мм	352
Способ установки	Настольный
Страна сборки	Италия

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.