

Описание товара Тостер конвейерный OZTI OЕК-425.01 (реостатный контроллер)



Описание

Конвейерный тостер **OZTI OЕК-425.01** предназначен для поджарки и подогрева кусочков хлеба на предприятиях общественного питания, а также в торговых точках, деятельность которых связана с реализацией готовых блюд. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Подает ломтики хлеба как с передней, так и с задней стороны
- Поджарка с одной или обеих сторон
- Регулируемый уровень тостера
- Регулируемая скорость конвейера с помощью переключателя
- Легкая чистка

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	0.22 кВт
Ширина	368 мм
Глубина	450 мм
Высота	350 мм
Страна производства	Турция
Производительность	400 шт./ч
Загрузка	горизонтальная
Конвейерный	Да

Старая цена	71054
Бренд	OZTI

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

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