

Коммерческое предложение от 13.03.2025

Печь высокоскоростная Pratica Rocket Express 2 магнетрона 220 В

Цена с НДС: 1 017 600 руб.

Артикул: **640553**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Бразилия
Количество уровней	1
Тип gastronorm/противня	от GN 1/2 до GN 2/3
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 280 °C
Управление	электронное
Подключение, В	220
Мощность, кВт	6.6
Ширина, мм	532
Глубина, мм	740
Высота, мм	644
Вес (без упаковки), кг	88
Вес (с упаковкой), кг	110

Конвекционная печь [Pratica Rocket Express](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и производствах для приготовления множества блюд. Электронная панель управления, возможность загрузки и выгрузки рецептов через USB интерфейс, возможность сохранения до 1024 рецептов, разделенных на 16 групп по 8 шагов в каждом. Печь подходит для работы с металлической посудой. Материал корпуса и внутренней камеры - нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Объем камеры: 21 л
- Время приготовления:
 - Поджаренный сэндвич Саб 20 см: 20 сек.
 - Кесадилья: 35 сек.
 - Спаржа на пару: 60 сек.
 - Пицца Пеперони 35 см: 2 мин.
 - Куриные крылышки: 3 мин. 30 сек.
- Габариты в упаковке: 560x860x800 мм

- Комбинация конвекционного нагрева, высокоскоростного воздушного потока, нижнего инфракрасного излучения и высокоточного микроволнового нагрева, позволяющая сократить время приготовления более чем на 80%, сохраняя высококлассный результат
- Независимо управляемые верхний и нижний нагреватели
- Ударный воздушный поток с регулируемой скоростью
- Ручной режим приготовления позволяет быстро и инстинктивно готовить нестандартные блюда
- Инфракрасный нижний нагревательный элемент с независимым контролем температуры
- Съёмный каталитический нейтрализатор, разрушающий пары, содержащие жир, что позволяет печи работать без вентиляции
- Функция ежедневной очистки - охлаждает духовку до безопасных температур, а затем предлагает пользователю выполнить рекомендуемый этап очистки
- Работа без вентиляции - прошла тестирование EPA 202 и была сертифицирована как устройство, не выделяющее при работе пары, содержащие жиры
- Наружные части печи не нагреваются во время работы
- Легкий доступ и снятие каталитического нейтрализатора для чистки и обслуживания
- Легкий доступ и снятие воздушного фильтра электрического отсека для чистки и обслуживания
- Удобный дизайн, позволяющий пользователю самостоятельно выполнять очистку и техническое обслуживание
- Минимальный или нулевой боковой зазор благодаря усовершенствованному дизайну системы охлаждения, позволяющему устранить боковые вентиляционные отверстия и жалюзи

Опционально могут быть заказаны алюминиевая лопатка для противней и лотков, закрытая тефлоновая корзина, противень-гриль, лоток с тефлоновым покрытием, USB-накопитель для записи и хранения рецептов.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.