

## Коммерческое предложение от 26.12.2024

### Печь высокоскоростная Pratica Copa Express<sup>2</sup>s 2 магнетрона оранжевая 220 В

**Цена с НДС: 979 000 руб.**

Артикул: **550212**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Бразилия
Количество уровней	1
Тип gastronorm/противня	от GN 1/2 до уменьшенный
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 276 °C
Управление	электронное
Дата Turbo Air	17.12.2024 00:00:29
Подключение, В	220
Мощность, кВт	6.6
Ширина, мм	405
Глубина, мм	680
Высота, мм	692
Вес (без упаковки), кг	79
Вес (с упаковкой), кг	100

Высокоскоростная печь [Pratica Copa Express 2](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и производствах для приготовления множества блюд. Сенсорная панель управления с интерфейсом на нескольких языках, для загрузки и выгрузки рецептов используется USB-порт, возможность сохранения до 1024 рецептов, разделенных на 16 групп, по 8 шагов приготовления в каждом. Материал корпуса - нержавеющая сталь AISI 430, материал внутренней камеры - нержавеющая сталь AISI 304. Печь возможно использовать с металлической посудой.

#### Технические характеристики:

- Самая компактная высокоскоростная печь с самой большой вместимостью
- Комбинация конвекционного нагрева, высокоскоростного воздушного потока, нижнего инфракрасного излучения и высокоточного микроволнового нагрева, позволяющая сократить время приготовления более чем на 80%, сохраняя высококлассный результат
- Независимая регулировка скорости воздушного потока, микроволнового нагрева и инфракрасного излучения
- 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
- Объем камеры: 17,5 л
- Время приготовления:
  - Классический сэндвич: 35 сек.
  - Сэндвич панини: 35 сек.
  - Мини-пицца: 60 сек.
  - Картофель фри: 1 мин. 15 сек.
  - Филе лосося: 3 мин. 20 сек.
- Габариты в упаковке: 426x813x800 мм
- Цвет: оранжевый

*Опционально могут быть заказаны: алюминиевая лопатка, перфорированный противень, противень-гриль, лоток с тефлоновым покрытием, средства для чистки и защиты камеры, нейлоновая губка для чистки, не оставляющая царапин, полотенце и USB-накопитель для записи и хранения рецептов.*

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