

Коммерческое предложение от 22.07.2024

Пароконвектомат OZTI OKFE 102

Цена с НДС: 438 608 руб.

Артикул: **642437**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип габаритности/противня	от GN 1/1 до GN 2/1
Расстояние между уровнями, мм	68
Температурный режим, °С	300
Управление	электромеханическое
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	21
Ширина, мм	1160
Глубина, мм	822
Высота, мм	1050
Вес (без упаковки), кг	106
Вес (с упаковкой), кг	116.6

Конвекционная печь [OZTI OKFE 102](#) 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.

Особенности:

- Цифровой термостат для регулировки температуры нагрева
- 4-позиционный функциональный переключатель режимов приготовления
- Приготовление с паром и без
- Система впрыска пара
- Установка времени приготовления
- Режим охлаждения
- Вентилятор для равномерного распределения тепла
- Предохранительный термостат

- Подсветка
- При открывании дверцы прекращается процесс приготовления пищи
- Герметичная камера для сохранения тепла
- Дверца с силиконовым уплотнителем для предотвращения тепловых потерь
- Стекло дверцы легко чистится изнутри
- Изоляция для сохранения тепла
- Регулируемые по высоте ножки

Дополнительные характеристики:

- Максимальное время приготовления: 2 ч
- Вместимость: 10х GN 2/1 или 20х GN 1/1
- Класс защиты: IP 21

Склад - г. Шахты. Срок поставки товара, который есть в наличии - 7 дней.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.