COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Печь конвекционная Pratica HPE80 Prog

Цена с НДС: 288 000 руб.

Артикул: **503300**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Бразилия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 50 до 250 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380 / 220
Мощность, кВт	6.3
Ширина, мм	905
Глубина, мм	894
Высота, мм	600
Вес (без упаковки), кг	86
Вес (с упаковкой), кг	122

Конвекционная печь Pratica HPE80 Prog используется на предприятиях общественного питания, торговли и производствах для приготовления множества блюд. Электронная панель управления с возможностью сохранения до 100 рецептов по 4 шага, а также шаг предварительного нагрева. Для загрузки и выгрузки рецептов используется USB интерфейс. Материал корпуса и внутренней камеры - нержавеющая сталь. Камера с внутренней подсветкой, функция контроля влажности на каждом шагу приготовления. Опционально могут быть заказаны вытяжной зонт с пароконденсатором HPE Hood и подставка с направляющими для противней

В комплекте 4 противня 600x400 мм.

Технические характеристики:

- Бронированные резисторы для нагрева
- Конвекция за счет принудительной циркуляции воздуха через высокопроизводительную турбину с

реверсивной системой
- Функция парообразования, генерируемого вспрыском воды в начале шага
- Функция отключения конвекции для приготовления кондитерских изделий
- Дверь с большим смотровым окном из двойного закаленного стекла
- Высокоэффективная теплоизоляция
- Ножки регулируются по высоте

- Габариты в упаковке: 1020x980x750 мм

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