

Коммерческое предложение от 16.06.2026

Печь конвекционная Pratica Miniconv Classic Inox

Цена с НДС: 97 580 руб.

Артикул: **140671**

Есть в наличии



| | |
|---------------------------|-----------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Бразилия |
| Количество уровней | 4 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | уменьшенный |
| Пароувлажнение | Да |
| Подключение к воде | Нет |
| Помпа | Нет |
| Температурный режим, °C | от 50 до 210 °C |
| Управление | электронное |
| Автоматическая мойка | Нет |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 2.56 |
| Ширина, мм | 588 |
| Глубина, мм | 694 |
| Высота, мм | 446 |
| Вес (без упаковки), кг | 38 |
| Вес (с упаковкой), кг | 48 |

Конвекционная печь [Pratica Miniconv Classic Inox](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и производствах для приготовления множества блюд. Электронная панель управления. Материал корпуса и внутренней камеры - нержавеющая сталь AISI 430. Камера с внутренней подсветкой, функция контроля влажности на каждом шагу приготовления. Опционально может быть заказана подставка с направляющими для противней.

В комплект поставки входят 4 противня размером 350x350 мм.

Технические характеристики:

- Габариты в упаковке: 670x700x530 мм
- Для нагрева используются бронированные резисторы

- Принудительная конвекция воздуха за счет высокоскоростных турбин
 - Пароувлажнение, генерируемое прямым впрыском в камеру
 - Дверь с двойным остеклением, складывающимся для большей легкости очистки
 - Высокоэффективная теплоизоляция
 - Камера с закругленными углами для большего удобства и быстроты чистки
 - Ножки регулируются по высоте
-
- Возможность штабелирования (максимум 2 единицы оборудования в колонне)

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

Цены указаны с учетом НДС.