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 Miniconv Classic Inox

Цена с НДС: 107 100 руб.

Артикул: **140671**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Бразилия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/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.