

Коммерческое предложение от 03.11.2025

Печь высокоскоростная Pratica Rocket Expres?s 2 магнетрона 220 В

Цена с НДС: 975 200 руб.

Артикул: **640553**



Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Бразилия
Количество уровней	1
Тип гастроемкости/противня	от GN 1/2 до GN 2/3
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °С	от 30 до 280 °C
Управление	электронное
Подключение, В	220
Мощность, кВт	6.6
Ширина, мм	532
Глубина, мм	740
Высота, мм	644
Вес (без упаковки), кг	88
Вес (с упаковкой), кг	110

Конвекционная печь Pratica Rocket Express используется на предприятиях общественного питания, торговли и производствах для приготовления множества блюд. Электронная панель управления, возможность загрузки и выгрузки рецептов через USB интерфейс, возможность сохранения до 1024 рецептов, разделенных на 16 групп по 8 шагов в каждом. Печь подходит для работы с металлической посудой. Материал корпуса и внутренней камеры - нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Объем камеры: 21 л
- Время приготовления:
 - Поджаренный сэндвич Саб 20 см: 20 сек.
 - ∘ Кесадилья: 35 сек.
 - Спаржа на пару: 60 сек.
 - Пицца Пеперони 35 см: 2 мин.
 - Куриные крылышки: 3 мин. 30 сек.
- Габариты в упаковке: 560х860х800 мм

- Комбинация конвекционного нагрева, высокоскоростного воздушного потока, нижнего инфракрасного излучения и высокоточного микроволнового нагрева, позволяющая сократить время приготовления более чем на 80%, сохраняя высококлассный результат
- Независимо управляемые верхний и нижний нагреватели
- Ударный воздушный поток с регулируемой скоростью
- Ручной режим приготовления позволяет быстро и инстинктивно готовить нестандартные блюда
- Инфракрасный нижний нагревательный элемент с независимым контролем температуры
- Съемный 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

Опционально могут быть заказаны алюминиевая лопатка для противней и лотков, закрытая тефлоновая корзина, противень-гриль, лоток с тефлоновым покрытием, USB-накопитель для записи и хранения рецептов.

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