COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат OZTI OKFE 102 C



Цена с НДС: 1 236 417 руб.

Артикул: **927013**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 2/1
Расстояние между уровнями, мм	63
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	33
Ширина, мм	1230
Глубина, мм	1096
Высота, мм	1089
Вес (без упаковки), кг	106
Вес (с упаковкой), кг	116

Конвекционная печь OZTI OKFE 102 C используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовлен кондитерских и хлебобулочных изделий, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок и подогрева готовых блюд. Модель оснащена сенсорным управлением, дисплеем 10", предварительным прогревом камеры, функцией Delta T, функцией быстрого охлаждения камеры, 5 скоростным вентилятором, двухступенчатой очисткой, предепреждением о неисправности, парогенератором, галогенной лампой, уплотнением на дверце, ножками и колесами. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь AISI 430.

Технические характеристики:

- Расстояние между полками: не менее 63 мм
- Полезный внутренний объем: не менее 0,44 м^3
- Мощность двигателя: 2x850 Вт
- Труба подачи воды: 3/4 ", давление воды: 1,5 - 4 бар
- Три режима приготовления:
    - Комбинированный режим (конвекция+пар) 25-280 °C

    - Горячий воздух (конвекция) 25-280 °C
    - Пар 25-130 °C
- Функция интеллектуального приготовления для смешанных загрузок с индивидуальным контролем каждого уровня загрузки
- 7 программ очистки (очистка парогенератора (котла), T9, промежуточный, без таблеток, быстрая, средняя, интенсивная)
- Приготовление продуктов с датчиком температуры в сердцевине продукта (25-99 ° C)
- Конструкция камеры обеспечивает равномерное распределение горячего воздуха, что обеспечивает однородное приготовление пищи
- Установка времени приготовления
- Температура и время отображается на сенсорном экране
- 50 сохраненных рецептов, может быть сохранено более 1000 рецептов
- Функция копирования рецепта и загрузки программного обеспечения
- 8-ступенчатая программа для приготовления пищи

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