

Коммерческое предложение от 22.04.2026

Пароконвектомат OZTI OKFE 102 C

Цена с НДС: 1 135 288 руб.

Артикул: **927013**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Турция |
| Способ образования пара | бойлер |
| Количество уровней | 10 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/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 приготовления 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, предупреждением 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 м³
- 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), Т9, 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.