

Коммерческое предложение от 25.06.2026

Печь конвекционная OZTI OKFG 601

Цена с НДС: 454 565 руб.

Артикул: **410993**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Количество уровней	6
Тип подключения	газ
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	68
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Управление	механическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	12
Ширина, мм	900
Глубина, мм	816
Высота, мм	913
Вес (без упаковки), кг	106.6
Вес (с упаковкой), кг	117.26

Конвекционная печь [OZTI OKFG 601](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для выпекания кондитерских и хлебобулочных изделий, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста. Модель оснащена механическим управлением, газ-контролем, пьезоподжигом, таймером, индикаторами температуры, охлаждением, вентилятором, внутренней подсветкой и регулируемыми ножками. Материал камеры, корпуса и вентилятора - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Размер противня: 325x530 мм
- Индикатор перегрузки двигателя
- Индикатор температуры перегрева печи
- Отключение всех функций приготовления пищи
- Индикатор электроэнергии
- Секция индикации неисправностей

- Секция установки функций приготовления пищи
- Индикатор системы нагрева
- Изолированная варочная камера для сбережения тепла
- Силиконовое уплотнение на дверце для предотвращения тепловых потерь в камере при работе
- Предохранительное устройство блокировки дверцы отключает печь, если дверца откроется вовремя работы
- Двойная глянцевая закаленная термостойкая стеклянная дверца
- 4-позиционный функциональный переключатель для охлаждения камеры при выборе режима готовки с паром или без
- Работает на сжиженном и природном газе
- Предохранительный газовый клапан с автоматической подсветкой и вспомогательной горелкой

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

Цены указаны с учетом НДС.