

Коммерческое предложение от 02.11.2025

Печь высокоскоростная Pratica Fit Express 2 магнетрона, нержавеющая сталь, 38В



Артикул: **171130**



Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	США
Количество уровней	1
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Объем, л	18
Подключение, В	380
Мощность, кВт	6.5
Ширина, мм	386
Глубина, мм	693
Высота, мм	619
Вес (без упаковки), кг	67
Вес (с упаковкой), кг	104.3

Высокоскоростная печь <u>Pratica Fit Express 2</u> используется на предприятиях общественного питания, торговли и производствах для приготовления множества блюд из свежих, охлажденных и замороженных продуктов. Модель оснащена управлением Touch Screen, 2 магнетронами, контроллером температуры и телеметрией. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

В комплекте алюминиевая лопатка, лоток с тефлоновым покрытием и противень-гриль.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30 до 280 °C
- Размеры камеры: 170х315х341 мм
- Частота: 60 Гц
- Кабель: 3×10 AWG
- Габариты в упаковке: 910х510х905 мм
- Технология каталитического нейтрализатора превращает насыщенный жиром пар в воду: возможность печи работать без вытяжки
- Ускоренное время приготовления
- Равномерное распределение воздушного потока
- Одновременное воздействие на продукты 2 источников нагрева:

- Микроволны
- Тэны + конвекция горячего воздуха
- Максимально эффективный контройль температуры: поддержание высокой внутренней температуры без повышение температуры в помещении
- Телеметрия: удаленный доступ к печи или всем печам своей сети для загрузки обновлений, рецептов, контроля работы персонала
- Автоматизация процессов за счет сохранения до 1024 рецептов
- Легкая очистка съемного фильтра
- Неограниченное количество настраиваемых изображений
- Цвет: нержавеющая сталь
- Опционально доступен к заказу сканер

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