COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Печь конвекционная Восход "Фотон" 1,5 ПРО

Цена с НДС: 356 586 руб.

Артикул: **717990**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	96
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10
Ширина, мм	995
Глубина, мм	1026
Высота, мм	745
Вес (без упаковки), кг	150
Вес (с упаковкой), кг	200

Печь конвекционная Восход "Фотон" 1,5 ПРО используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий. Модель оснащена Touch-Screen управлением, дверцей, внутренней подсветкой и удобной ручкой. Материал камеры и облицовки - высококачественная нержавеющая сталь, материал двери - двойное остекление из термостойкого ударопрочного стекла.

Технические характеристики:

- Автоматическая система управления
- Отображение текущих параметров на помощи сенсорном экране панели оператора
- Дисплей Touch-Screen имеет степень защиты Ip65
- Встроенная система подсказок для оперативного получения справочной информации
- Максимальный набор функций управления печью и минимальное техническое обслуживание:

    - ввод
    - редактирование
    - хранение и воспроизведение в автоматическом режиме до ста 10-шаговых программ выпечки с возможностью задания технологических параметров в каждом шаге
    - корректирование программ во время выпечки
    - задание и индикация прямого и обратного отсчета времени выпечки
    - отображение текстовой информации о режимах работы, аварийных ситуациях и производимых манипуляциях на дисплее
- Система распределения воздушных потоков обеспечивает равномерную выпечку и одинаковый колер изделий
- 6 скоростей вентилятора пекарной камеры
- Большой шаг между подовыми листами для увеличения ассортимента
- Система инжекционного пароувлажнения, пароудаление и вентиляция пекарной камеры
- Клапан продувки пекарной камеры для удаления излишней влаги
- Внутреннее низкоэмиссионное стекло двери позволяет снизить потери тепла
- Уплотнение из силиконового резинового профиля исключает утечку паровоздушной смеси
- Внутреннее стекло открывается для облегчения санитарной обработки печи
- Освещение пекарной камеры

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