COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

# Коммерческое предложение от 23.08.2025

## Печь высокоскоростная Pratica FIT ST 2 магнетрона, 380 В

**Цена с НДС: 927 000 руб.**

Артикул: **936415**

**Есть в наличии**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Бразилия |
| **Количество уровней** | 1 |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 2/3 |
| **Панель управления** | Touch Screen |
| **Управление** | электронное |
| **Объем, л** | 13 |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 6.8 |
| **Ширина, мм** | 518 |
| **Глубина, мм** | 697 |
| **Высота, мм** | 425 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 72 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 110 |

Высокоскоростная печь Pratica FIT ST используется на предприятиях общественного питания, торговли и производствах для приготовления множества блюд из свежих, охлажденных и замороженных продуктов. Модель оснащена управлением Touch Screen, 1 магнетроном и съемным каталитическим нейтрализатором. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

**Технические характеристики:**

- Температурный режим: от 30 до 280 °C
- Размеры камеры: 315x308x133 мм
- Обновление прошивки и настроек меню через USB или Wi-Fi через систему Pratica IOK
- Однофазный ток 32 А или 16 ампер, трехфазный (Требуется выключатель типа D)
- Обеспечивает максимальную гибкость при минимальной занимаемой площади
- Можно штабелировать в два блока без ущерба для дополнительного пространства на стойке
- Сохраняет 1024 рецепта рецептов, каждый из которых содержит до 8 шагов, разделенных на 16 групп
- Независимый контроль подаваемого воздуха (высокоскоростной поток воздуха) и микроволн
- Сертифицированная система Ventless – нет необходимости в вентиляционных колпаках
- Дополнительные функции: Тестовый режим и Избранное

- Руководство по ежедневной уборке с пояснительными видеороликами, отображаемыми на экране и демонстрирующими пошаговый процесс
- Магнетроны генерируют энергию с помощью микроволн, которые равномерно нагревают молекулы воды в пище
- Внутренние нагревательные резисторы передают тепловую энергию циркулирующему воздуху
- Антенна равномерно распределяет микроволны
- Попадающий воздух направляется на продукты питания
- Каталитический нейтрализатор преобразует летучие органические соединения в углекислый газ и воду (CO2 и H2O)
- Вентиляционный двигатель обеспечивает циркуляцию воздуха на высокой скорости
- Система каталитического конвертера делает «безвентиляционной» печью, что позволяет устанавливать ее без необходимости использования обычных вытяжных зонтов

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