

Коммерческое предложение от 05.06.2026

Печь высокоскоростная Pratica FIT ST 2 магнетрона, 380 В

Цена с НДС: 861 820 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» печь, что позволяет устанавливать ее без необходимости использования обычных вытяжных зонтов

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

Цены указаны с учетом НДС.