COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат OZTI COMBI OKFE 201 C, эл (с тележкой)



Цена с НДС: 1 884 335 руб.

Артикул: **179959**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	63
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	36
Ширина, мм	1022
Глубина, мм	933
Высота, мм	1854
Вес (без упаковки), кг	88
Вес (с упаковкой), кг	98

Пароконвектомат OZTI COMBI OKFE 201 C используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовлен кондитерских и хлебобулочных изделий, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок и подогрева готовых блюд. Модель оснащена сенсорным управлением, дисплеем 10", предварительным прогревом камеры, функцией Delta T, функцией быстрого охлаждения камеры, 5 скоростным вентилятором, предупреждением о неисправности, парогенератором, галогенной лампой, уплотнением на дверце, ножками и колесами. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь AISI 430.

В комплекте тележка.

Технические характеристики:

- Три различных режима приготовления: Комбинированный режим (конвекция+пар) 25-280 °C; Горячий воздух (конвекция) 25-280 °C; Пар 25-130 °C

- Функция предварительного прогрева камеры
- Функция интеллектуального приготовления для смешанных загрузок с индивидуальным контролем каждого уровня загрузки
- 7 программ очистки (очистка парогенератора (котла), Т9, промежуточный, без таблеток, быстрая, средняя, интенсивная)
- Уплотнение на дверце предотвращает потерю тепла
- Галогенная лампа освещения внутри камеры устойчивая к высоким температурам и влажности
- Приготовление продуктов с датчиком температуры в сердцевине продукта (25-99 ° C)
- Конструкция камеры обеспечивает равномерное распределение горячего воздуха, что обеспечивает однородное приготовление пищи
- Температура и время отображается на сенсорном экране
- 50 сохраненных рецептов, может быть сохранено более 1000 рецептов
- Функция копирования рецепта и загрузки программного обеспечения. USB вход
- 8-ступенчатая программа для приготовления пищи
- Безопасная двухступенчатая система блокировки дверей
- Предупреждения о чистке
- Система предупреждения о неисправностях
- Мощный парогенератор
- Расстояние между полками: не менее 63 мм
- Полезный внутренний объем: не менее 0,44 м^3
- Мощность двигателя: 2 x 850 Вт
- Труба подачи воды: 3/4 ", давление воды: 1 - 4 бар

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