

Коммерческое предложение от 22.04.2026

Пароконвектомат OZTI OKFG 102 C, газ

Цена с НДС: 1 364 530 руб.

Артикул: **687121**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	10
Тип подключения	газ
Тип габаритности/противня	GN 2/1
Расстояние между уровнями, мм	63
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1
Ширина, мм	1230
Глубина, мм	1096
Высота, мм	1089
Вес (без упаковки), кг	106
Вес (с упаковкой), кг	116

Конвекционная печь [OZTI OKFG 102 C](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления 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, двухступенчатой очисткой, предупреждением о неисправности, парогенератором, галогенной лампой, уплотнением на дверце, ножками и колесами. Материал камеры и бойлера - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#), материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 430](#).

Технические характеристики:

- Диапазон заданной температуры соответственно режиму или функции приготовления:
 - Комбинированный / сухой нагрев: от 25 до 280 °C
 - Пар: от 25 до 130 °C
 - Delta T: от 25 до 99 °C
- Диапазон давления подачи воды: от 1,5 до 4 бар
- Максимальная заданная длительность приготовления: 24 ч

- Сила тока предохранителя: 16 А
- Потребляемая электрическая мощность: 1 кВт
- Мощность двигателей: 2x0,85 кВт
- Максимальная тепловая мощность:
 - Сухой нагрев: 42 кВт
 - Пар: 35 кВт
- Полезный внутренний объем: 0,44 м³
- Диаметр соединений:
 - Подключение газа: 3/4"
 - Патрубок подключения воды: 3/4"
 - Дренажный патрубок: 50 мм
- Основные режимы приготовления:
 - Комбинированный (конвекция+пар) с регулировкой пароувлажнения
 - Сухой нагрев (конвекция)
 - Пар 25-130 °С
- 50 предустановленных программ приготовления
- Возможность сохранения более 1000 рецептов
- 8-ступенчатая программа для приготовления пищи
- Функция интеллектуального приготовления для смешанных загрузок с индивидуальным контролем каждого уровня
- Таймер для настройки длительности приготовления, текущих даты и времени
- 7 программ очистки:
 - Очистка парогенератора
 - Т9
 - Промежуточная
 - Без таблеток
 - Быстрая
 - Средняя
 - Интенсивная
- Выбор режимов, функций и настройка параметров с помощью сенсорного дисплея
- Ручная регулировка пароувлажнения с помощью поворотного переключателя
- Цифровая индикация температуры и настроек таймера
- Оповещение об очистке парогенератора соответственно уровню накипи
- Предохранительные термостаты парогенератора и камеры
- Самодиагностика с индикацией кодов неисправностей
- USB порт для загрузки рецептов и обновления программного обеспечения
- Мощный парогенератор с автоматическим заливом
- Высокоэффективные бесшумные горелки с системой предварительного сeshивания (premix) и низким уровнем выбросов
- Автоматическое активное ополаскивание и слив воды из парогенератора с помощью насоса
- Автоматическая остановка вентиляторов при открывании двери
- Безопасная двухступенчатая система блокировки двери
- Двойное прозрачное обзорное остекление двери для визуального контроля процесса и энергосбережения
- Внутреннее освещение камеры с помощью галогенной лампы, устойчивой к перепадам температуры и влажности
- Откидная панель управления для удобства технического обслуживания
- Возможность работы на магистральном и сжиженном баллонном газе
- Регулируемые по высоте несложные опоры для компенсации неровностей монтажной поверхности
- Скругленные углы внутренней облицовки для легкости очистки
- Эргономичный дизайн
- Опционально доступна к заказу подставка

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

Цены указаны с учетом НДС.