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 OKFG 102 C, газ



Цена с НДС: 1 486 078 руб.

Артикул: **687121**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	10
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/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 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, 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 м^3
- 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 °C
- 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 неисправностях
- USB порт для загрузки рецептов и обновления программного обеспечения
- Мощный парогенератор с автоматическим заливом
- Высокоэффективные бесшумные горелки с системой предварительного сешивания (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 нескользящие 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.