

Коммерческое предложение от 03.05.2026

Печь конвекционная OZTI OKFE 601

Цена с НДС: 315 187 руб.

Артикул: **854503**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	68
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	300 °C
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	11
Ширина, мм	950
Глубина, мм	700
Высота, мм	750
Вес (без упаковки), кг	106.6
Вес (с упаковкой), кг	117.3

Конвекционная печь [OZTI OKFE 601](#) предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Корпус, камера и вентилятор выполнены из нержавеющей стали, окошко дверцы - из жаропрочного стекла.

Особенности:

- Цифровой термостат для регулировки температуры нагрева
- 4-позиционный функциональный переключатель режимов приготовления
- Приготовление с паром и без
- Система впрыска пара
- Установка времени приготовления

- Режим охлаждения
- Вентилятор для равномерного распределения тепла
- Предохранительный термостат
- Подсветка
- При открывании дверцы прекращается процесс приготовления пищи
- Герметичная камера для сохранения тепла
- Дверца с силиконовым уплотнителем для предотвращения тепловых потерь
- Стекло дверцы легко чистится изнутри
- Изоляция для сохранения тепла
- Регулируемые по высоте ножки

Дополнительные характеристики:

- Максимальное время приготовления: 2 ч
- Класс защиты: IP 21

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

Цены указаны с учетом НДС.