

Коммерческое предложение от 04.11.2025

Печь конвекционная OZTI OKFE 101

Цена с НДС: 358 404 руб.

Артикул: 693552



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	68
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет

Температурный режим, °С 300 °C **Управление** электромеханическое Автоматическая мойка Нет 380 Подключение, В 17 Мощность, кВт Ширина, мм 950 Глубина, мм 700 Высота, мм 1050

120

132

Конвекционная печь <u>OZTI OKFE 101</u> 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.

Вес (без упаковки), кг

Вес (с упаковкой), кг

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: ІР 21

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