

**Коммерческое предложение от 08.12.2025****Пароконвектомат OZTI OKFE 102****Цена с НДС: 412 325 руб.****Артикул: 642437****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Турция
<b>Способ образования пара</b>	инжектор
<b>Количество уровней</b>	10
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	от GN 1/1 до GN 2/1
<b>Расстояние между уровнями, мм</b>	68
<b>Температурный режим, °C</b>	300
<b>Управление</b>	электромеханическое
<b>Автоматическая мойка</b>	Нет
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	21
<b>Ширина, мм</b>	1160
<b>Глубина, мм</b>	822
<b>Высота, мм</b>	1050
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	106
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	116.6

Конвекционная печь **OZTI OKFE 102** предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержаных в расстойочном 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
- Вместимость: 10x GN 2/1 или 20x GN 1/1
- Класс защиты: IP 21

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

Цены указаны с учетом НДС.