COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 18.11.2026

Пароконвектомат OZTI OKFE 202



Цена с НДС: 805 092 руб.

Артикул: **776541**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, GN 2/1
Расстояние между уровнями, мм	68
Температурный режим, °C	300
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	42
Ширина, мм	1110
Глубина, мм	944
Высота, мм	2011
Вес (без упаковки), кг	80
Вес (с упаковкой), кг	88

Конвекционная печь **OZTI OKFE 202** 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
- Вместимость: 20x GN 2/1 или 40x GN 1/1
- Класс защиты: IP 21

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