

Коммерческое предложение от 20.04.2026

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 gastronorm/противня | от GN 1/1 до 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.