



Печь конвекционная OZTI OKFE 601



Цена: 290 820.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	11
Ширина	950
Глубина	700
Высота	750
Вес (без упаковки)	106.6
Страна-производитель	Турция
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	68
Вес (с упаковкой)	117.3
Управление	электромеханическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	300 °С

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

Склад - г. Шахты. Срок поставки товара, который есть в наличии - 7 дней.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз