



## Печь конвекционная OZTI OKFE 102



**Цена: 380 240.00 руб.**

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	21
Ширина	1160
Глубина	822
Высота	1050
Вес (без упаковки)	106
Страна-производитель	Турция
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	68
Вес (с упаковкой)	116.6
Управление	электромеханическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип gastronormности/противня	GN 1/1
Тип gastronormности/противня	GN 2/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	300 °С

Конвекционная печь **OZTI OKFE 102** 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: 10х GN 2/1 или 20х GN 1/1
- 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