ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Печь конвекционная OZTI OKFG 601

Цена: 361 900.00 руб.

Подключение	220
Количество уровней	6
Мощность	12
Ширина	900
Глубина	816
Высота	913
Вес (без упаковки)	106.6
Страна-производитель	Турция
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	68
Вес (с упаковкой)	117.26
Управление	механическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет

Конвекционная печь **OZTI OKFG 601** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для выпекания кондитерских и хлебобулочных изделий, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста. Модель оснащена механическим управлением, газ-контролем, пьезоподжигом, таймером, индикаторами температуры, охлаждением, вентилятором, внутренней подсветкой и регулируемыми ножками. Материал камеры, корпуса и вентилятора - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Размер противня: 325x530 мм

- Индикатор перегрузки двигателя
- Индикатор температуры перегрева печи
- Отключение всех функций приготовления пищи
- Индикатор электроэнергии
- Секция индикации неисправностей
- Секция установки функций приготовления пищи
- Индикатор системы нагрева
- Изолированная варочная камера для сбережения тепла
- Силиконовое уплотнение на дверце для предотвращения тепловых потерь в камере при работе
- Предохранительное устройство блокировки дверцы отключает печь, если дверца откроется вовремя работы
- Двойная глянцевая закаленная термостойкая стеклянная дверца
- 4-позиционный функциональный переключатель для охлаждения камеры при выборе режима готовки с паром или без

- Работает на сжиженном и природном газе
- Предохранительный газовый клапан с автоматической подсветкой и вспомогательной горелкой

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

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз