

Коммерческое предложение от 02.06.2026

Печь конвекционная OZTI OKFE 601

Цена с НДС: 293 832 руб.

Артикул: **854503**

Под заказ



| | |
|-------------------------------|---------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Турция |
| Количество уровней | 6 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | GN 1/1 |
| Расстояние между уровнями, мм | 68 |
| Пароувлажнение | Да |
| Подключение к воде | Да |
| Помпа | Нет |
| Температурный режим, °C | 300 °C |
| Управление | электромеханическое |
| Автоматическая мойка | Нет |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 11 |
| Ширина, мм | 950 |
| Глубина, мм | 700 |
| Высота, мм | 750 |
| Вес (без упаковки), кг | 106.6 |
| Вес (с упаковкой), кг | 117.3 |

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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.