ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Печь конвекционная OZTI OKFE 202



Цена: 633 600.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	20
Способ образования пара	инжектор
Мощность	42
Ширина	1110
Глубина	944
Высота	2011
Вес (без упаковки)	80
Страна-производитель	Турция
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	68
Вес (с упаковкой)	88
Управление	электромеханическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	GN 2/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	300 °C

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

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


Товар сертифицирован


Гарантия


Монтаж и настройка


Доставка или самовывоз