



Печь конвекционная OZTI OKFG 102



Цена: 568 480.00 руб.

Подключение	220
Количество уровней	10
Мощность	30
Ширина	1100
Глубина	930
Высота	1203
Вес (без упаковки)	106
Страна-производитель	Турция
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	68
Вес (с упаковкой)	116.6
Управление	механическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Тип gastronorm/противня	GN 2/1
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет

Конвекционная печь **OZTI OKFG 102** 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, реверсом, газ-контролем, пьезоподжигом, таймером, индикаторами температуры, охлаждением, вентилятором, внутренней подсветкой и регулируемыми ножками. Материал камеры, корпуса и вентилятора - высококачественная нержавеющей сталь.

Технические характеристики:

- Размер противня: 650x530 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