COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Сковорода опрокидывающаяся OZTI OTE 100



Цена с НДС: 449 088 руб.

Артикул: **121606**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °C	от 50 до 300 °C
Опрокидывание	ручное
Объем чаши, л	100
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12
Ширина, мм	1000
Глубина, мм	900
Высота, мм	850
Вес (без упаковки), кг	131.8
Вес (с упаковкой), кг	145

Опрокидывающая сковорода **OZTI OTE 100** используется для жарки, тушения, пассерования и припускания овощей, мяса, рыбы, птицы и других продуктов питания на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Термостат для регулировки температуры нагрева
- Защита от перегрева
- Нагревательные элементы под варочной поверхностью для равномерного и быстрого нагрева
- Электромагнитный клапан и хромированный кран для подачи горячей или холодной воды
- Колесо для управления наклоном сковороды
- Двойная крышка с противовесом для легкого открывания и закрывания
- Варочная поверхность с закругленными углами обеспечивает легкость и простоту чистки после использования
- Изоляция для сохранения тепла

Дополнительные характеристики:

- Толщина варочной поверхности: 8 мм
- Класс защиты: IP 21

Опции (заказываются отдельно):

- Электрическое опрокидывание
- Варочная поверхность толщиной 10 мм из нержавеющей стали 2 разных сортов для повышения термостойкости

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.