

Коммерческое предложение от 13.09.2026

Печь конвекционная Pratica Miniconv Classic Inox Prog

Цена с НДС: 140 600 руб.

Артикул: **144927**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Бразилия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	уменьшенный
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 30 до 230 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.56
Ширина, мм	588
Глубина, мм	694
Высота, мм	446
Вес (без упаковки), кг	38
Вес (с упаковкой), кг	48

Конвекционная печь [Pratica Miniconv Classic Inox Prog](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и производствах для приготовления множества блюд. Электронная панель управления. Материал корпуса и внутренней камеры - нержавеющая сталь. Камера с внутренней подсветкой, функция контроля влажности на каждом шагу приготовления. Опционально может быть заказана подставка с направляющими для противней. Возможность сохранения до 100 рецептов по 4 шага в каждом + шаг предварительного нагрева.

В комплект поставки входят 4 противня размером 350x350 мм.

Технические характеристики:

- Габариты в упаковке: 670x700x530 мм
- Для нагрева используются бронированные резисторы

- Принудительная конвекция воздуха за счет высокоскоростных турбин
 - Пароувлажнение, генерируемое прямым впрыском в камеру
 - Дверь с двойным остеклением, складывающимся для большей легкости очистки
 - Высокоэффективная теплоизоляция
 - Камера с закругленными углами для большего удобства и скорости чистки
 - Ножки регулируются по высоте
-
- Возможность штабелирования (максимум 2 единицы оборудования в колонне)

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

Цены указаны с учетом НДС.