COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Печь высокоскоростная Pratica Copa Expres?s 1 магнетрон оранжевая



Цена с НДС: 760 000 руб.

Артикул: **641355**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Бразилия
Количество уровней	1
Тип гастроемкости/противня	GN 1/2, уменьшенный
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 276 °C
Управление	электронное
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.8
Ширина, мм	405
Глубина, мм	680
Высота, мм	692
Вес (без упаковки), кг	79
Вес (с упаковкой), кг	100

Высокоскоростная печь Pratica Copa Express 1 используется на предприятиях общественного питания, торговли и производствах для приготовления множества блюд. Сенсорная панель управления с интерфейсом на нескольких языках, для загрузки и выгрузки рецептов используется USB-порт, возможность сохранения до 1024 рецептов, разделенных на 16 групп, по 8 шагов приготовления в каждом. Материал корпуса - нержавеющая сталь AISI 430, материал внутренней камеры - нержавеющая сталь AISI 304. Печь возможно использовать с металлической посудой.

Технические характеристики:

- Самая компактная высокоскоростная печь с самой большой вместимостью
- Комбинация конвекционного нагрева, высокоскоростного воздушного потока, нижнего инфракрасного излучения и высокоточного микроволнового нагрева, позволяющая сократить время приготовления более чем на 80%, сохраняя высококлассный результат
- Независимая регулировка скорости воздушного потока, микроволнового нагрева и инфракрасного излучения
- Ручной режим приготовления позволяет быстро и инстинктивно готовить нестандартные блюда
- Инфракрасный нижний нагревательный элемент с независимым контролем температуры
- Съемный каталитический нейтрализатор, разрушающий пары, содержащие жир, что позволяет печи работать без вентиляции

- Функция ежедневной очистки - охлаждает духовку до безопасных температур, а затем предлагает пользователю выполнить рекомендуемый этап очистки
- Работа без вентиляции - прошла тестирование EPA 202 и была сертифицирована как устройство, не выделяющее при работе пары, содержащие жиры
- Наружные части печи не нагреваются во время работы
- Легкий доступ и снятие каталитического нейтрализатора для чистки и обслуживания
- Легкий доступ и снятие воздушного фильтра электрического отсека для чистки и обслуживания
- Удобный дизайн, позволяющий пользователю самостоятельно выполнять очистку и техническое обслуживание
- Минимальный или нулевой боковой зазор благодаря усовершенствованному дизайну системы охлаждения, позволяющему устранить боковые вентиляционные отверстия и жалюзи
- Объем камеры: 17,5 л
- Время приготовления:
    - Классический сэндвич: 35 сек.
    - Сэндвич панини: 35 сек.
    - Мини-пицца: 60 сек.
    - Картофель фри: 1 мин. 15 сек.
    - Филе лосося: 3 мин. 20 сек.
- Габариты в упаковке: 426x813x800 мм
- Цвет: оранжевый

Опционально могут быть заказаны: алюминиевая лопатка, перфорированный противень, противень-гриль, лоток с тефлоновым покрытием, средства для чистки и защиты камеры, нейлоновая губка для чистки, не оставляющая царапин, полотенце и USB-накопитель для записи и хранения рецептов.

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