

Коммерческое предложение от 13.09.2026**Печь конвекционная OZTI OKFG 102****Цена с НДС: 568 480 руб.****Артикул: 420416****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Количество уровней	10
Тип подключения	газ
Тип габаритности/противня	GN 2/1
Расстояние между уровнями, мм	68
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Управление	механическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	30
Ширина, мм	1100
Глубина, мм	930
Высота, мм	1203
Вес (без упаковки), кг	106
Вес (с упаковкой), кг	116.6

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 нержавеющая 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

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

Цены указаны с учетом НДС.