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 FIT ST 2 магнетрона, 380 В

Цена с НДС: 945 900 руб.

Артикул: **936415**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Бразилия
Количество уровней	1
Тип гастроемкости/противня	GN 2/3
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Объем, л	13
Подключение, В	380
Мощность, кВт	6.8
Ширина, мм	518
Глубина, мм	697
Высота, мм	425
Вес (без упаковки), кг	72
Вес (с упаковкой), кг	110

Высокоскоростная печь Pratica FIT ST используется на предприятиях общественного питания, торговли и производствах для приготовления множества блюд из свежих, охлажденных и замороженных продуктов. Модель оснащена управлением Touch Screen, 1 магнетроном и съемным каталитическим нейтрализатором. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30 до 280 °C
- Размеры камеры: 315x308x133 мм
- Обновление прошивки и настроек меню через USB или Wi-Fi через систему Pratica IOK
- Однофазный ток 32 А или 16 ампер, трехфазный (Требуется выключатель типа D)
- Обеспечивает максимальную гибкость при минимальной занимаемой площади
- Можно штабелировать в два блока без ущерба для дополнительного пространства на стойке
- Сохраняет 1024 рецепта рецептов, каждый из которых содержит до 8 шагов, разделенных на 16 групп
- Независимый контроль подаваемого воздуха (высокоскоростной поток воздуха) и микроволн
- Сертифицированная система Ventless – нет необходимости в вентиляционных колпаках
- Дополнительные функции: Тестовый режим и Избранное

- Руководство по ежедневной уборке с пояснительными видеороликами, отображаемыми на экране и демонстрирующими пошаговый процесс
- Магнетроны генерируют энергию с помощью микроволн, которые равномерно нагревают молекулы воды в пище
- Внутренние нагревательные резисторы передают тепловую энергию циркулирующему воздуху
- Антенна равномерно распределяет микроволны
- Попадающий воздух направляется на продукты питания
- Каталитический нейтрализатор преобразует летучие органические соединения в углекислый газ и воду (CO2 и H2O)
- Вентиляционный двигатель обеспечивает циркуляцию воздуха на высокой скорости
- Система каталитического конвертера делает «безвентиляционной» печью, что позволяет устанавливать ее без необходимости использования обычных вытяжных зонтов

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