COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 02.06.2026

Печь конвекционная OZTI OKFE 601

Цена с НДС: 293 832 руб.

Артикул: **854503**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	68
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	300 °C
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	11
Ширина, мм	950
Глубина, мм	700
Высота, мм	750
Вес (без упаковки), кг	106.6
Вес (с упаковкой), кг	117.3

Конвекционная печь OZTI OKFE 601 предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Корпус, камера и вентилятор выполнены из нержавеющей стали, окошко дверцы - из жаропрочного стекла.

Особенности:

- Цифровой термостат для регулировки температуры нагрева
- 4-позиционный функциональный переключатель режимов приготовления
- Приготовление с паром и без
- Система впрыска пара
- Установка времени приготовления

- Режим охлаждения
- Вентилятор для равномерного распределения тепла
- Предохранительный термостат
- Подсветка
- При открывании дверцы прекращается процесс приготовления пищи
- Герметичная камера для сохранения тепла
- Дверца с силиконовым уплотнителем для предотвращения тепловых потерь
- Стекло дверцы легко чистится изнутри
- Изоляция для сохранения тепла
- Регулируемые по высоте ножки

Дополнительные характеристики:

- Максимальное время приготовления: 2 ч
- Класс защиты: IP 21

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