

Коммерческое предложение от 12.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат электрический OZTI COMBI OKFE 102 C (10xGN2/1)

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/_ozti_combi_okfe_102_c_10_gn2_1



Описание

Электрический пароконвектомат **OZTI COMBI OKFE 102 C** предназначен для приготовления широкого спектра блюд, тепловой обработки продуктов, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также расстойки теста в гостиничном бизнесе, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена камерой с направляющими для gastronormов, правосторонней распашной дверью с поворотной ручкой, электромеханической панелью управления с сенсорным дисплеем и поворотным переключателем. Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 430, внутренняя облицовка камеры и бойлер – из нержавеющей стали марки AISI 304.

Подставка не входит в комплект поставки и приобретается отдельно. Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды. Подробнее о необходимости водоподготовки читайте [здесь](#).

Особенности:

- Основные режимы приготовления:
 - Комбинированный (конвекция+пар) с регулировкой пароувлажнения
 - Сухой нагрев (конвекция)

○ Пар 25-130 °C

- 50 предустановленных программ приготовления
- Возможность сохранения более 1000 рецептов
- 8-ступенчатая программа для приготовления пищи
- Функция предварительного нагрева камеры
- Функция интеллектуального приготовления для смешанных загрузок с индивидуальным контролем каждого уровня
- Функция Delta T: приготовление с термощупом с учетом измеренной внутри продукта температуры
- Таймер для настройки длительности приготовления, текущих даты и времени
- Функция быстрого охлаждения камеры
- 7 программ очистки:
 - Очистка парогенератора
 - T9
 - Промежуточная
 - Без таблеток
 - Быстрая
 - Средняя
 - Интенсивная
- Выбор режимов, функций и настройка параметров с помощью сенсорного дисплея
- 5 степеней интенсивности вентиляции
- Ручная регулировка пароувлажнения с помощью поворотного переключателя
- Цифровая индикация температуры и настроек таймера
- Оповещение об очистке парогенератора соответственно уровню накипи
- Предохранительные термостаты парогенератора и камеры
- Самодиагностика с индикацией кодов неисправностей
- USB порт для загрузки рецептов и обновления программного обеспечения
- Мощный парогенератор с автоматическим заливом
- Автоматическое активное ополоскивание и слив воды из парогенератора с помощью насоса
- Автоматическая остановка вентиляторов при открывании двери
- Безопасная двухступенчатая система блокировки двери
- Двойное прозрачное обзорное остекление двери для визуального контроля процесса и энергосбережения
- Съёмное уплотнение двери
- Внутреннее освещение камеры с помощью галогенной лампы, устойчивой к перепадам температуры и влажности
- Откидная панель управления для удобства технического обслуживания
- Регулируемые по высоте нескользкие опоры для компенсации неровностей монтажной поверхности
- Скругленные углы внутренней облицовки для легкости очистки
- Эргономичный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Диапазон заданной температуры соответственно режиму или функции приготовления:
 - Комбинированный / сухой нагрев: от 25 до 280 °С
 - Пар: от 25 до 130 °С
 - Delta T: от 25 до 99 °С
- Диапазон давления подачи воды: от 1,5 до 4 бар
- Максимальная заданная длительность приготовления: 24 ч
- Сила тока предохранителей: 3x63 А
- Мощность двигателей: 2x0,85 кВт
- Максимальная тепловая мощность:
 - Сухой нагрев: 32 кВт
 - Пар: 36 кВт
- Полезный внутренний объем: 0,44 м³
- Диаметр соединений:
 - Патрубок подключения воды: 3/4"
 - Дренажный патрубок: 50 мм
- Диагональ дисплея: 10"

Опции (заказываются отдельно):

- Подставка

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера с подставкой.

Характеристики

Подключение к водопроводу	Да
Мощность	37 кВт
Ширина	1230 мм
Глубина	1096 мм
Высота	1089 мм
Страна производства	Турция
Температурный режим	от 25 до 280 °С
Установка	настольный
Количество уровней	10
Подключение	380 В
Расстояние между уровнями	68 мм
Тип и размер габаритов и противней	GN 2/1 (646x530 / 620x530 мм)
Панель управления	электромеханическая

Способ образования пара	бойлер
Ручной душ	Да
Термошуп	Да
Старая цена	1267350
Бренд	OZTI

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.