

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.ozti.nt-rt.ru | | oziz@nt-rt.ru

Технические характеристики на пароконвектоматы, конвекционные печи газовые, электрические, высокоскоростные, комбинированные OKFG, COMBI, OKFE, OKFBE, OKMF компании **Ozti**

Высокоскоростная комбинированная печь OKMF 33363, 3 GN 2/3., эл.

Артикул: 7890.33363.HSO

Производство: Турция



Характеристики

Длина	538 мм
Ширина	843 мм
Высота	583 мм
Общая мощность	3,25 кВт
Напряжение	220 В

Описание

- Вместимость 3 GN 2/3
- 7-дюймовая информативная сенсорная панель управления
- Внутренняя часть изготовлена из стали марки AISI 304, а внешняя часть из нержавеющей стали AISI 430.
- Возможность приготовления в режиме конвекции и микроволновой печи при температуре от 25 до 260 °C.
- Настройка микроволновой печи от 10% до 100% с шагом 10%.
- 10 скоростей вращения вентилятора
- Всесторонняя теплоизоляция
- Панель управления позволяет выполнять предварительное обслуживание и проверку
- Регулируемые по высоте ножки
- Уплотнение двери для предотвращения потери тепла
- Конструкция и воздуховоды спроектированы для равномерного распределения горячего воздуха и равномерного приготовления пищи
- Система охлаждения с регулируемой скоростью вращения
- Функция предварительного нагрева
- Может быть сохранено более 1000 рецептов
- Загрузки программного обеспечения через USB
- Доступно на желаемом языке
- Возможность создания 6-ступенчатой программы приготовления, включая предварительный подогрев

Конвекционная печь OKFBE 40607, 7 уровней, эл.

Артикул: 7890.60400.7Т

Производство: Турция



Характеристики

Длина	835 мм
Ширина	841 мм
Высота	828 мм
Общая мощность	10 кВт
Напряжение	380 В
Подключение	электричество
Температурный режим от	30 °С
Температурный режим до	250 °С
Панель управления	механическая
Количество уровней	7
Размер противня	600*400 мм

Описание

Конвекционная выпечка при температуре 30°-250 ° С

- Вентиляторы с реверсивной передачей для однородной температуры
- Быстрое извлечение влаги из варочной камеры
- Электромагнитный клапан, на соединении с водопроводом
- Ручное открывание двери вниз
- Скругленная варочная камера из высокопрочной нержавеющей стали для гигиены и простоты очистки
- Освещение духовки
- Защитный термостат от чрезмерного нагрева внутри шкафа
- Система впрыска для пара
- Siliconовое уплотнение на двери для предотвращения утечки тепла из шкафа во время приготовления
- Встроенный вентилятор из нержавеющей стали для равномерного приготовления
- Защитный выключатель, останавливает печь, если она открыта во время работы.
- Двойное остекление, закаленное, термостойкое стекло.
- Простая очистка стекла дверцы рабочей камеры

Конвекционная печь OKFBE 40604, 4 уровня, Эл.

Артикул: **7890.60400.4Т**

Производство: **Турция**



Характеристики

Длина	805 мм
Ширина	828 мм
Высота	546 мм
Общая мощность	6,5 кВт
Напряжение	380 В
Подключение	электричество
Температурный режим от	30 °С
Температурный режим до	250 °С
Панель управления	механическая
Количество уровней	4
Размер противня	600*400 мм
Описание	

- Конвекционная выпечка при температуре 30°-250 ° С
- Вентиляторы с реверсивной передачей для однородной температуры
- Быстрое извлечение влаги из варочной камеры
- Электромагнитный клапан, на соединении с водопроводом
- Ручное открывание двери вниз
- Скругленная варочная камера из высокопрочной нержавеющей стали для гигиены и простоты очистки
- Освещение духовки
- Защитный термостат от чрезмерного нагрева внутри шкафа
- Система впрыска для пара
- Siliconовое уплотнение на двери для предотвращения утечки тепла из шкафа во время приготовления
- Встроенный вентилятор из нержавеющей стали для равномерного приготовления
- Защитный выключатель, останавливает печь, если она открыта во время работы.
- Двойное остекление, закаленное, термостойкое стекло.
- Простая очистка стекла дверцы рабочей камеры

Конвекционная печь OKFBE 40603, 3 уровня, Эл.

Артикул: **7890.60400.3Т**

Производство: **Турция**



Характеристики

Длина	805 мм
Ширина	828 мм
Высота	471 мм
Общая мощность	3.25 кВт
Напряжение	220 В
Подключение	электричество
Температурный режим от	30 °С
Температурный режим до	250 °С
Панель управления	механическая
Количество уровней	3
Размер противня	400*600 мм
Описание	

- Конвекционная выпечка при температуре 30°-250 ° С
- Вентиляторы с реверсивной передачей для однородной температуры
- Быстрое извлечение влаги из варочной камеры
- Электромагнитный клапан, на соединении с водопроводом
- Ручное открывание двери вниз
- Скругленная варочная камера из высокопрочной нержавеющей стали для гигиены и простоты очистки
- Освещение духовки
- Защитный термостат от чрезмерного нагрева внутри шкафа
- Система впрыска для пара
- Siliconовое уплотнение на двери для предотвращения утечки тепла из шкафа во время приготовления
- Встроенный вентилятор из нержавеющей стали для равномерного приготовления
- Защитный выключатель, останавливает печь, если она открыта во время работы.
- Двойное остекление, закаленное, термостойкое стекло.
- Простая очистка стекла дверцы рабочей камеры

Конвекционная печь OKFBE 33364, 4GN 2/3, эл.

Артикул: 7890.33360.4Т

Производство: Турция



Характеристики

Длина	559 мм
Ширина	757 мм
Высота	546 мм
Общая мощность	3,25 кВт
Напряжение	220 В
Подключение	электричество
Температурный режим от	30 °C
Температурный режим до	250 °C
Панель управления	механическая
Количество уровней	4
Тип габаритности	GN 2/3

Описание

- Конвекционная выпечка при температуре 30°-250 ° C
- Вентиляторы с реверсивной передачей для однородной температуры
- Быстрое извлечение влаги из варочной камеры
- Электромагнитный клапан, на соединении с водопроводом
- Ручное открывание двери вниз
- Скругленная варочная камера из высокопрочной нержавеющей стали для гигиены и простоты очистки
- Освещение духовки
- Защитный термостат от чрезмерного нагрева внутри шкафа
- Система впрыска для пара
- Siliconовое уплотнение на двери для предотвращения утечки тепла из шкафа во время приготовления
- Встроенный вентилятор из нержавеющей стали для равномерного приготовления
- Защитный выключатель, останавливает печь, если она открыта во время работы.
- Двойное остекление, закаленное, термостойкое стекло.
- Простая очистка стекла дверцы рабочей камеры

Конвекционная печь OKFBE 33464, 4 уровня под противень 46*33, эл.

Артикул: 7890.33460.4Т

Производство: Турция

Уточнить цену



Характеристики

Длина	665 мм
Ширина	757 мм
Высота	546 мм
Общая мощность	3,25 кВт
Напряжение	220 В
Подключение	электричество
Температурный режим от	30 °С
Температурный режим до	250 °С
Панель управления	механическая
Количество уровней	4
Размер противня	460*330 мм

Описание

- Конвекционная выпечка при температуре 30°-250 ° С
- Вентиляторы с реверсивной передачей для однородной температуры
- Быстрое извлечение влаги из варочной камеры
- Электромагнитный клапан, на соединении с водопроводом
- Ручное открывание двери вниз
- Скругленная варочная камера из высокопрочной нержавеющей стали для гигиены и простоты очистки
- Освещение духовки
- Защитный термостат от чрезмерного нагрева внутри шкафа
- Система впрыска для пара
- Siliconовое уплотнение на двери для предотвращения утечки тепла из шкафа во время приготовления
- Встроенный вентилятор из нержавеющей стали для равномерного приготовления
- Защитный выключатель, останавливает печь, если она открыта во время работы.
- Двойное остекление, закаленное, термостойкое стекло.
- Простая очистка стекла дверцы рабочей камеры

Конвекционная печь OKFBE 40604, 4 уровня, Эл.

Артикул: **7890.60400.4TE**

Производство: **Турция**



Характеристики

Длина	805 мм
Ширина	828 мм
Высота	546 мм
Общая мощность	6,5 кВт
Напряжение	380 В
Подключение	электричество
Температурный режим от	30 °С
Температурный режим до	250 °С
Панель управления	механическая
Количество уровней	4
Размер противня	600*400 мм
Описание	

- Конвекционная выпечка при температуре 30°-250 ° С
- Вентиляторы с реверсивной передачей для однородной температуры
- Быстрое извлечение влаги из варочной камеры
- Электромагнитный клапан, на соединении с водопроводом
- Ручное открывание двери вниз
- Скругленная варочная камера из высокопрочной нержавеющей стали для гигиены и простоты очистки
- Освещение духовки
- Защитный термостат от чрезмерного нагрева внутри шкафа
- Система впрыска для пара
- Силиконовое уплотнение на двери для предотвращения утечки тепла из шкафа во время приготовления
- Встроенный вентилятор из нержавеющей стали для равномерного приготовления
- Защитный выключатель, останавливает печь, если она открыта во время работы.
- Двойное остекление, закаленное, термостойкое стекло.
- Простая очистка стекла дверцы рабочей камеры

Конвекционная печь OKFBE 40603 E, 3 уровня, Эл.

Артикул: **7890.60400.3ТЕ**

Производство: **Турция**



Характеристики

Длина	805 мм
Ширина	828 мм
Высота	471 мм
Общая мощность	3.25 кВт
Напряжение	220 В
Подключение	электричество
Температурный режим от	30 °C
Температурный режим до	250 °C
Панель управления	механическая
Количество уровней	3
Размер противня	400*600 мм

Описание

- Конвекционная выпечка при температуре 30°-250 ° C
- Вентиляторы с реверсивной передачей для однородной температуры
- Быстрое извлечение влаги из варочной камеры
- Электромагнитный клапан, на соединении с водопроводом
- Ручное открывание двери вниз
- Скругленная варочная камера из высокопрочной нержавеющей стали для гигиены и простоты очистки
- Освещение духовки
- Защитный термостат от чрезмерного нагрева внутри шкафа
- Система впрыска для пара
- Siliconовое уплотнение на двери для предотвращения утечки тепла из шкафа во время приготовления
- Встроенный вентилятор из нержавеющей стали для равномерного приготовления
- Защитный выключатель, останавливает печь, если она открыта во время работы.
- Двойное остекление, закаленное, термостойкое стекло.
- Простая очистка стекла дверцы рабочей камеры

Конвекционная печь OKFG 202, на 20 гастроемкостей GN 2/1, газ.

Артикул: 7890.20G21.03

Производство: Турция



Характеристики

Длина	1100 мм
Ширина	944 мм
Высота	2011 мм
Общая мощность	40 кВт
Напряжение	220 В
Подключение	газ
Панель управления	механическая
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Расстояние между уровнями	68 мм
Тип гастроемкости	GN 2/1

Описание

Пароконвектомат используется для приготовления различных блюд, предназначен для тепловой обработки продуктов питания, а так же выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Область использования:

рестораны, кафе, столовые, больницы, пекарни, супермаркеты, соц. объекты и т.д. Пароконвектомат может заменить несколько видов теплового оборудования, таких как: жарочный шкаф, конвекционная печь, плита, опрокидывающаяся сковорода, пищеварочный котёл, фритюрницу и др.

- Все газовые модели работают на сжиженном и природном газе
- Корпус и варочная камера из нержавеющей стали
- Изолированная варочная камера для сбережения тепла
- Предохранительный термостат от излишков тепла внутри камеры
- Цифровой термостат регулирования тепла
- Система впрыска пара
- Силиконовое уплотнение на дверце для предотвращения тепловых потерь в камере при работе
- Встроенный вентилятор из нержавеющей стали для равномерного приготовления пищи
- Предохранительное устройство блокировки дверцы отключает печь, если дверца откроется вовремя работы
- Двойная глянцевая закаленная термостойкая стеклянная дверца
- Легкая чистка стеклянной дверцы варочной камеры изнутри
- 4-позиционный функциональный переключатель для охлаждения камеры при выборе режима готовки с паром или без
- Предохранительный газовый клапан с автоматической подсветкой и вспомогательной горелкой

На панели управления отображается:

- Индикатор перегрузки двигателя
- Индикатор электроэнергии
- Индикатор температуры перегрева печи
- Отключение всех функций приготовления пищи
- Охлаждение камеры
- Готовка на пару
- Конвекция
- Секция установки функций приготовления пищи
- Цифровой температурный индикатор
- Индикатор системы нагрева
- Секция регулирования температуры печи
- Регулятор подачи пара, шаг 20%
- Непрерывное приготовление пищи
- Время приготовления (регулируется поминутно) с механическим управлением
- Подсветка (вкл/выкл)
- Кнопка сброса

Пароконвектомат COMBI OKFE 101 C, эл

Артикул: 7890.C1.10E11.01

Производство: Турция



Характеристики

Длина	1008 мм
Ширина	896 мм
Высота	1089 мм
Общая мощность	19 кВт
Напряжение	380 В
Подключение	электричество
Панель управления	электронная
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями	63 мм
Тип габаритности	GN 1/1

Описание

Пароконвектомат используется для приготовления различных блюд, предназначен для тепловой обработки продуктов питания, а так же выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Область использования: рестораны, кафе, столовые, больницы, пекарни, супермаркеты, соц. объекты и т.д. Пароконвектомат может заменить несколько видов теплового оборудования, таких как: жарочный шкаф, конвекционная печь, плита, опрокидывающаяся сковорода, пищеварочный котёл, фритюрницу и др.

- Вместимость 10 GN1/1
- 10-дюймовая сенсорная панель управления, проста в использовании, даже для неопытного персонала
- Камера изготовлена из стали марки AISI 304, а наружное покрытие из стали марки AISI 430
- Три различных режима приготовления:
 - 1 - Комбинированный режим (конвекция+пар) 25-280 °C
 - 2 - Горячий воздух (конвекция) 25-280 °C
 - 3 - Пар 25-130 °C
- Функция предварительного прогрева камеры
- Функция интеллектуального приготовления для смешанных загрузок с индивидуальным контролем каждого уровня загрузки
- 7 программ очистки (очистка парогенератора (котла), Т9, промежуточный, без таблеток, быстрая, средняя, интенсивная)
- Уплотнение на дверце предотвращает потерю тепла
- Галогенная лампа освещения внутри камеры устойчивая к высоким температурам и влажности
- Приготовление продуктов с датчиком температуры в сердцевине продукта (25-99 ° C).
- Приготовление продуктов с функцией Delta T
- Конструкция камеры обеспечивает равномерное распределение горячего воздуха, что обеспечивает однородное приготовление пищи
- Функция быстрого охлаждения камеры
- 5 скоростей вентилятора
- Температура и время отображается на сенсорном экране
- 50 сохраненных рецептов, может быть сохранено более 1000 рецептов
- Функция копирования рецепта и загрузки программного обеспечения. USB вход
- 8-ступенчатая программа для приготовления пищи
- Безопасная двухступенчатая система блокировки дверей
- Предупреждения о чистке
- Система предупреждения о неисправностях
- Мощный парогенератор
- Расстояние между полками: не менее 63 мм
- Полезный внутренний объем: не менее 0,24 м³
- Мощность двигателя: 2 x 850 Вт
- Труба подачи воды: 3/4 ", давление воды: 1,5 - 4 бар

Пароконвектомат COMBI OKFE 601 C, эл

Артикул: 7890.C1.06E11.01

Производство: Турция



Характеристики

Длина	1008 мм
Ширина	896 мм
Высота	816 мм
Общая мощность	11 кВт
Напряжение	380 В
Подключение	электричество
Панель управления	электронная
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	6
Расстояние между уровнями	63 мм
Тип габаритности	GN 1/1

Описание

Пароконвектомат используется для приготовления различных блюд, предназначен для тепловой обработки продуктов питания, а так же выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Область использования: рестораны, кафе, столовые, больницы, пекарни, супермаркеты, соц. объекты и

т.д. Пароконвектомат может заменить несколько видов теплового оборудования, таких как: жарочный шкаф, конвекционная печь, плита, опрокидывающаяся сковорода, пищеварочный котёл, фритюрницу и др.

- Вместимость 6 GN1/1
- 10-дюймовая сенсорная панель управления, проста в использовании, даже для неопытного персонала
- Камера изготовлена из стали марки AISI 304, а наружное покрытие из стали марки AISI 430
- Три различных режима приготовления:
 - 1 - Комбинированный режим (конвекция+пар) 25-280 °C
 - 2 - Горячий воздух (конвекция) 25-280 °C
 - 3 - Пар 25-130 °C
- Функция предварительного прогрева камеры
- Функция интеллектуального приготовления для смешанных загрузок с индивидуальным контролем каждого уровня загрузки
- 7 программ очистки (очистка парогенератора (котла), T9, промежуточный, без таблеток, быстрая, средняя, интенсивная)
- Уплотнение на дверце предотвращает потерю тепла
- Галогенная лампа освещения внутри камеры устойчивая к высоким температурам и влажности
- Приготовление продуктов с датчиком температуры в сердцевине продукта (25-99 ° C).
- Приготовление продуктов с функцией Delta T
- Конструкция камеры обеспечивает равномерное распределение горячего воздуха, что обеспечивает однородное приготовление пищи
- Функция быстрого охлаждения камеры
- 5 скоростей вентилятора
- Температура и время отображается на сенсорном экране
- 50 сохраненных рецептов, может быть сохранено более 1000 рецептов
- Функция копирования рецепта и загрузки программного обеспечения. USB вход
- 8-ступенчатая программа для приготовления пищи
- Безопасная двухступенчатая система блокировки дверей
- Предупреждения о чистке
- Система предупреждения о неисправностях
- Мощный парогенератор
- Расстояние между полками: не менее 63 мм
- Полезный внутренний объем: не менее 0,24 м³
- Мощность двигателя: 2 x 850 Вт
- Труба подачи воды: 3/4 ", давление воды: 1,5 - 4 бар

Конвекционная печь OKFG 202, на 20 противней 600*400, газ.

Артикул: **7890.20G21.03A**

Производство: **Турция**



Характеристики

Длина	1100 мм
Ширина	944 мм
Высота	2011 мм
Общая мощность	40 кВт
Напряжение	220 В
Подключение	газ
Панель управления	механическая
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Расстояние между уровнями	68 мм
Тип габаритности	600*400

Описание

Пароконвектомат используется для приготовления различных блюд, предназначен для тепловой обработки продуктов питания, а так

же выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Область использования: рестораны, кафе, столовые, больницы, пекарни, супермаркеты, соц. объекты и т.д. Пароконвектомат может заменить несколько видов теплового оборудования, таких как: жарочный шкаф, конвекционная печь, плита, опрокидывающаяся сковорода, пищеварочный котёл, фритюрницу и др.

- Все газовые модели работают на сжиженном и природном газе
- Корпус и варочная камера из нержавеющей стали
- Изолированная варочная камера для сбережения тепла
- Предохранительный термостат от излишков тепла внутри камеры
- Цифровой термостат регулирования тепла
- Система впрыска пара
- Силиконовое уплотнение на дверце для предотвращения тепловых потерь в камере при работе
- Встроенный вентилятор из нержавеющей стали для равномерного приготовления пищи
- Предохранительное устройство блокировки дверцы отключает печь, если дверца откроется вовремя работы
- Двойная глянцевая закаленная термостойкая стеклянная дверца
- Легкая чистка стеклянной дверцы варочной камеры изнутри
- 4-позиционный функциональный переключатель для охлаждения камеры при выборе режима готовки с паром или без
- Предохранительный газовый клапан с автоматической подсветкой и вспомогательной горелкой

На панели управления отображается:

- Индикатор перегрузки двигателя
- Индикатор электроэнергии
- Индикатор температуры перегрева печи
- Отключение всех функций приготовления пищи
- Охлаждение камеры
- Готовка на пару
- Конвекция
- Секция установки функций приготовления пищи
- Цифровой температурный индикатор
- Индикатор системы нагрева
- Секция регулирования температуры печи
- Регулятор подачи пара, шаг 20%
- Непрерывное приготовление пищи
- Время приготовления (регулируется поминутно) с механическим управлением
- Подсветка (вкл/выкл)
- Кнопка сброса

Конвекционная печь ОКФЕ 202, на 20 противней 600*400, эл.

Артикул: **7890.20G21.01A**

Производство: **Турция**



Характеристики

Длина	1100 мм
Ширина	944 мм
Высота	2011 мм
Общая мощность	42 кВт
Напряжение	380 В
Подключение	электричество
Панель управления	механическая
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Расстояние между уровнями	68 мм
Тип габаритности	600*400

Описание

Пароконвектомат используется для приготовления различных блюд, предназначен для тепловой обработки продуктов питания, а так

же выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Область использования: рестораны, кафе, столовые, больницы, пекарни, супермаркеты, соц. объекты и т.д. Пароконвектомат может заменить несколько видов теплового оборудования, таких как: жарочный шкаф, конвекционная печь, плита, опрокидывающаяся сковорода, пищеварочный котёл, фритюрницу и др.

- Корпус и варочная камера из нержавеющей стали
- Изолированная варочная камера для сбережения тепла
- Предохранительный термостат от излишков тепла внутри камеры
- Цифровой термостат регулирования тепла
- Система впрыска пара
- Силиконовое уплотнение на дверце для предотвращения тепловых потерь в камере при работе
- Встроенный вентилятор из нержавеющей стали для равномерного приготовления пищи
- Предохранительное устройство блокировки дверцы отключает печь, если дверца откроется вовремя работы
- Двойная глянцевая закаленная термостойкая стеклянная дверца
- Легкая чистка стеклянной дверцы варочной камеры изнутри
- 4-позиционный функциональный переключатель для охлаждения камеры при выборе режима готовки с паром или без

На панели управления отображается:

- Индикатор перегрузки двигателя
- Индикатор электроэнергии
- Индикатор температуры перегрева печи
- Отключение всех функций приготовления пищи
- Охлаждение камеры
- Готовка на пару
- Конвекция
- Секция установки функций приготовления пищи
- Цифровой температурный индикатор
- Индикатор системы нагрева
- Секция регулирования температуры печи
- Регулятор подачи пара, шаг 20%
- Непрерывное приготовление пищи
- Время приготовления (регулируется поминутно) с механическим управлением
- Подсветка (вкл/выкл)

Конвекционная печь OKFG 102, на 8 противней 600*400, газ

Артикул: 7890.10G21.03A

Производство: Турция



Характеристики

Длина	1100 мм
Ширина	930 мм
Высота	1220 мм
Общая мощность	30 кВт
Напряжение	220 В
Подключение	газ
Панель управления	механическая
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	8
Расстояние между уровнями	68 мм
Тип габаритности	600*400

Описание

Пароконвектомат используется для приготовления различных блюд, предназначен для тепловой обработки продуктов питания, а так

же выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Область использования: рестораны, кафе, столовые, больницы, пекарни, супермаркеты, соц. объекты и т.д. Пароконвектомат может заменить несколько видов теплового оборудования, таких как: жарочный шкаф, конвекционная печь, плита, опрокидывающаяся сковорода, пищеварочный котёл, фритюрницу и др.

- Все газовые модели работают на сжиженном и природном газе
- Корпус и варочная камера из нержавеющей стали
- Изолированная варочная камера для сбережения тепла
- Предохранительный термостат от излишков тепла внутри камеры
- Цифровой термостат регулирования тепла
- Система впрыска пара
- Силиконовое уплотнение на дверце для предотвращения тепловых потерь в камере при работе
- Встроенный вентилятор из нержавеющей стали для равномерного приготовления пищи
- Предохранительное устройство блокировки дверцы отключает печь, если дверца откроется вовремя работы
- Двойная глянцевая закаленная термостойкая стеклянная дверца
- Легкая чистка стеклянной дверцы варочной камеры изнутри
- 4-позиционный функциональный переключатель для охлаждения камеры при выборе режима готовки с паром или без
- Предохранительный газовый клапан с автоматической подсветкой и вспомогательной горелкой

На панели управления отображается:

- Индикатор перегрузки двигателя
- Индикатор электроэнергии
- Индикатор температуры перегрева печи
- Отключение всех функций приготовления пищи
- Охлаждение камеры
- Готовка на пару
- Конвекция
- Секция установки функций приготовления пищи
- Цифровой температурный индикатор
- Индикатор системы нагрева
- Секция регулирования температуры печи
- Регулятор подачи пара, шаг 20%
- Непрерывное приготовление пищи
- Время приготовления (регулируется поминутно) с механическим управлением
- Подсветка (вкл/выкл)
- Кнопка сброса

Конвекционная печь OKFE 102, на 8 противней 600*400, эл.

Артикул: **7890.10G21.01A**

Производство: **Турция**



Характеристики

Длина	1100 мм
Ширина	930 мм
Высота	1057 мм
Общая мощность	21 кВт
Напряжение	380 В
Подключение	электричество
Панель управления	механическая
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	8
Расстояние между уровнями	68 мм
Тип гостроемкости	600*400

Описание

Пароконвектомат используется для приготовления различных блюд, предназначен для тепловой обработки продуктов питания, а так же выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Область использования: рестораны, кафе, столовые, больницы, пекарни, супермаркеты, соц. объекты и т.д. Пароконвектомат может заменить несколько видов теплового оборудования,

таких как: жарочный шкаф, конвекционная печь, плита, опрокидывающаяся сковорода, пищеварочный котёл, фритюрницу и др.

- Корпус и варочная камера из нержавеющей стали
- Изолированная варочная камера для сбережения тепла
- Предохранительный термостат от излишков тепла внутри камеры
- Цифровой термостат регулирования тепла
- Система впрыска пара
- Силиконовое уплотнение на дверце для предотвращения тепловых потерь в камере при работе
- Встроенный вентилятор из нержавеющей стали для равномерного приготовления пищи
- Предохранительное устройство блокировки дверцы отключает печь, если дверца откроется вовремя работы
- Двойная глянцевая закаленная термостойкая стеклянная дверца
- Легкая чистка стеклянной дверцы варочной камеры изнутри
- 4-позиционный функциональный переключатель для охлаждения камеры при выборе режима готовки с паром или без

На панели управления отображается:

- Индикатор перегрузки двигателя
- Индикатор электроэнергии
- Индикатор температуры перегрева печи
- Отключение всех функций приготовления пищи
- Охлаждение камеры
- Готовка на пару
- Конвекция
- Секция установки функций приготовления пищи
- Цифровой температурный индикатор
- Индикатор системы нагрева
- Секция регулирования температуры печи
- Регулятор подачи пара, шаг 20%
- Непрерывное приготовление пищи
- Время приготовления (регулируется поминутно) с механическим управлением
- Подсветка (вкл/выкл)

Пароконвектомат COMBI OKFE 202 C, эл (с тележкой)

Артикул: 7890.C1.20E21.01

Производство: Турция



Характеристики

Длина	1250 мм
Ширина	1117 мм
Высота	1854 мм
Общая мощность	66 кВт
Напряжение	380 В
Подключение	электричество
Панель управления	электронная
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	20
Расстояние между уровнями	63 мм
Тип гостроемкости	GN 2/1

Описание

Пароконвектомат используется для приготовления различных блюд, предназначен для тепловой обработки продуктов питания, а так

же выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Область использования: рестораны, кафе, столовые, больницы, пекарни, супермаркеты, соц. объекты и т.д. Пароконвектомат может заменить несколько видов теплового оборудования, таких как: жарочный шкаф, конвекционная печь, плита, опрокидывающаяся сковорода, пищеварочный котёл, фритюрницу и др.

- Вместимость 20 GN2/1
- 10-дюймовая сенсорная панель управления, проста в использовании, даже для неопытного персонала
- Камера изготовлена из стали марки AISI 304, а наружное покрытие из стали марки AISI 430
- Три различных режима приготовления:
 - 1 - Комбинированный режим (конвекция+пар) 25-280 °C
 - 2 - Горячий воздух (конвекция) 25-280 °C
 - 3 - Пар 25-130 °C
- Функция предварительного прогрева камеры
- Функция интеллектуального приготовления для смешанных загрузок с индивидуальным контролем каждого уровня загрузки
- 7 программ очистки (очистка парогенератора (котла), T9, промежуточный, без таблеток, быстрая, средняя, интенсивная)
- Уплотнение на дверце предотвращает потерю тепла
- Галогенная лампа освещения внутри камеры устойчивая к высоким температурам и влажности
- Приготовление продуктов с датчиком температуры в сердцевине продукта (25-99 ° C).
- Приготовление продуктов с функцией Delta T
- Конструкция камеры обеспечивает равномерное распределение горячего воздуха, что обеспечивает однородное приготовление пищи
- Функция быстрого охлаждения камеры
- 5 скоростей вентилятора
- Температура и время отображается на сенсорном экране
- 50 сохраненных рецептов, может быть сохранено более 1000 рецептов
- Функция копирования рецепта и загрузки программного обеспечения. USB вход
- 8-ступенчатая программа для приготовления пищи
- Безопасная двухступенчатая система блокировки дверей
- Предупреждения о чистке
- Система предупреждения о неисправностях
- Мощный парогенератор
- Расстояние между полками: не менее 63 мм
- Полезный внутренний объем: не менее 0,44 м³
- Мощность двигателя: 2 x 850 Вт
- Труба подачи воды: 3/4 ", давление воды: 1,5 - 4 бар

Пароконвектомат COMBI OKFG 202 C, газ (с тележкой)

Артикул: 7890.C1.20G21.03

Производство: Турция



Характеристики

Длина	1250 мм
Ширина	1117 мм
Высота	1854 мм
Общая мощность	84 кВт
Напряжение	220 В
Подключение	газ
Панель управления	электронная
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	20
Расстояние между уровнями	63 мм
Тип габаритности	GN 2/1

Описание

Пароконвектомат используется для приготовления различных блюд, предназначен для тепловой обработки продуктов питания, а так

же выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Область использования: рестораны, кафе, столовые, больницы, пекарни, супермаркеты, соц. объекты и т.д. Пароконвектомат может заменить несколько видов теплового оборудования, таких как: жарочный шкаф, конвекционная печь, плита, опрокидывающаяся сковорода, пищеварочный котёл, фритюрницу и др.

- Вместимость 20 GN2/1
- 10-дюймовая сенсорная панель управления, проста в использовании, даже для неопытного персонала
- Камера изготовлена из стали марки AISI 304, а наружное покрытие из стали марки AISI 430
- Три различных режима приготовления:
 - 1 - Комбинированный режим (конвекция+пар) 25-280 °C
 - 2 - Горячий воздух (конвекция) 25-280 °C
 - 3 - Пар 25-130 °C
- Функция предварительного прогрева камеры
- Функция интеллектуального приготовления для смешанных загрузок с индивидуальным контролем каждого уровня загрузки
- 7 программ очистки (очистка парогенератора (котла), T9, промежуточный, без таблеток, быстрая, средняя, интенсивная)
- Уплотнение на дверце предотвращает потерю тепла
- Галогенная лампа освещения внутри камеры устойчивая к высоким температурам и влажности
- Приготовление продуктов с датчиком температуры в сердцевине продукта (25-99 ° C).
- Приготовление продуктов с функцией Delta T
- Конструкция камеры обеспечивает равномерное распределение горячего воздуха, что обеспечивает однородное приготовление пищи
- Функция быстрого охлаждения камеры
- 5 скоростей вентилятора
- Температура и время отображается на сенсорном экране
- 50 сохраненных рецептов, может быть сохранено более 1000 рецептов
- Функция копирования рецепта и загрузки программного обеспечения. USB вход
- 8-ступенчатая программа для приготовления пищи
- Безопасная двухступенчатая система блокировки дверей
- Предупреждения о чистке
- Система предупреждения о неисправностях
- Мощный парогенератор
- Расстояние между полками: не менее 63 мм
- Полезный внутренний объем: не менее 0,44 м³
- Электрическая мощность: 2 кВт, горячий воздух: 84 кВт, пар: 40 кВт.
- Мощность двигателя: 2 x 850 Вт
- Труба подачи воды: 3/4 ", давление воды: 1,5 - 4 бар

Пароконвектомат COMBI OKFG 102 C, газ

Артикул: 7890.C1.10G21.03

Производство: Турция



Характеристики

Длина	1230 мм
Ширина	1096 мм
Высота	1089 мм
Общая мощность	42 кВт
Напряжение	220 В
Подключение	газ
Панель управления	электронная
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями	63 мм
Тип гостроемкости	GN 2/1

Описание

Пароконвектомат используется для приготовления различных блюд, предназначен для тепловой обработки продуктов питания, а так же выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Область использования: рестораны, кафе, столовые, больницы, пекарни, супермаркеты, соц. объекты и

т.д. Пароконвектомат может заменить несколько видов теплового оборудования, таких как: жарочный шкаф, конвекционная печь, плита, опрокидывающаяся сковорода, пищеварочный котёл, фритюрницу и др.

- Вместимость 10 GN2/1
- 10-дюймовая сенсорная панель управления, проста в использовании, даже для неопытного персонала
- Камера изготовлена из стали марки AISI 304, а наружное покрытие из стали марки AISI 430
- Три различных режима приготовления:
 - 1 - Комбинированный режим (конвекция+пар) 25-280 °C
 - 2 - Горячий воздух (конвекция) 25-280 °C
 - 3 - Пар 25-130 °C
- Функция предварительного прогрева камеры
- Функция интеллектуального приготовления для смешанных загрузок с индивидуальным контролем каждого уровня загрузки
- 7 программ очистки (очистка парогенератора (котла), Т9, промежуточный, без таблеток, быстрая, средняя, интенсивная)
- Уплотнение на дверце предотвращает потерю тепла
- Галогенная лампа освещения внутри камеры устойчивая к высоким температурам и влажности
- Приготовление продуктов с датчиком температуры в сердцевине продукта (25-99 ° C).
- Приготовление продуктов с функцией Delta T
- Конструкция камеры обеспечивает равномерное распределение горячего воздуха, что обеспечивает однородное приготовление пищи
- Функция быстрого охлаждения камеры
- 5 скоростей вентилятора
- Температура и время отображается на сенсорном экране
- 50 сохраненных рецептов, может быть сохранено более 1000 рецептов
- Функция копирования рецепта и загрузки программного обеспечения. USB вход
- 8-ступенчатая программа для приготовления пищи
- Безопасная двухступенчатая система блокировки дверей
- Предупреждения о чистке
- Система предупреждения о неисправностях
- Мощный парогенератор
- Расстояние между полками: не менее 63 мм
- Полезный внутренний объем: не менее 0,44 м³
- Электрическая мощность: 1 кВт, горячий воздух: 42 кВт, пар: 35 кВт.
- Мощность двигателя: 2 x 850 Вт
- Труба подачи воды: 3/4 ", давление воды: 1,5 - 4 бар

Пароконвектомат COMBI OKFE 102 C, эл

Артикул: 7890.C1.10E21.01

Производство: Турция



Характеристики

Длина	1230 мм
Ширина	1096 мм
Высота	1089 мм
Общая мощность	33 кВт
Напряжение	380 В
Подключение	электричество
Панель управления	электронная
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями	63 мм
Тип габаритности	GN 2/1

Описание

Пароконвектомат используется для приготовления различных блюд, предназначен для тепловой обработки продуктов питания, а так же выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Область использования: рестораны, кафе, столовые, больницы, пекарни, супермаркеты, соц. объекты и

т.д. Пароконвектомат может заменить несколько видов теплового оборудования, таких как: жарочный шкаф, конвекционная печь, плита, опрокидывающаяся сковорода, пищеварочный котёл, фритюрницу и др.

- Вместимость 10 GN2/1
- 10-дюймовая сенсорная панель управления, проста в использовании, даже для неопытного персонала
- Камера изготовлена из стали марки AISI 304, а наружное покрытие из стали марки AISI 430
- Три различных режима приготовления:
 - 1 - Комбинированный режим (конвекция+пар) 25-280 °C
 - 2 - Горячий воздух (конвекция) 25-280 °C
 - 3 - Пар 25-130 °C
- Функция предварительного прогрева камеры
- Функция интеллектуального приготовления для смешанных загрузок с индивидуальным контролем каждого уровня загрузки
- 7 программ очистки (очистка парогенератора (котла), T9, промежуточный, без таблеток, быстрая, средняя, интенсивная)
- Уплотнение на дверце предотвращает потерю тепла
- Галогенная лампа освещения внутри камеры устойчивая к высоким температурам и влажности
- Приготовление продуктов с датчиком температуры в сердцевине продукта (25-99 ° C).
- Приготовление продуктов с функцией Delta T
- Конструкция камеры обеспечивает равномерное распределение горячего воздуха, что обеспечивает однородное приготовление пищи
- Функция быстрого охлаждения камеры
- 5 скоростей вентилятора
- Температура и время отображается на сенсорном экране
- 50 сохраненных рецептов, может быть сохранено более 1000 рецептов
- Функция копирования рецепта и загрузки программного обеспечения. USB вход
- 8-ступенчатая программа для приготовления пищи
- Безопасная двухступенчатая система блокировки дверей
- Предупреждения о чистке
- Система предупреждения о неисправностях
- Мощный парогенератор
- Расстояние между полками: не менее 63 мм
- Полезный внутренний объем: не менее 0,44 м³
- Мощность двигателя: 2 x 850 Вт
- Труба подачи воды: 3/4 ", давление воды: 1,5 - 4 бар

Конвекционная печь ОКФЕ 601, на 6 гастроемкостей GN 1/1, эл.

Артикул: 7890.95708.01

Производство: Турция



Характеристики

Длина	900 мм
Ширина	816 мм
Высота	778 мм
Общая мощность	11 кВт
Напряжение	380 В
Подключение	электричество
Панель управления	механическая
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Расстояние между уровнями	68 мм
Тип гастроемкости	GN 1/1

Описание

Пароконвектомат используется для приготовления различных блюд, предназначен для тепловой обработки продуктов питания, а так

же выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Область использования: рестораны, кафе, столовые, больницы, пекарни, супермаркеты, соц. объекты и т.д. Пароконвектомат может заменить несколько видов теплового оборудования, таких как: жарочный шкаф, конвекционная печь, плита, опрокидывающаяся сковорода, пищеварочный котёл, фритюрницу и др.

- Корпус и варочная камера из нержавеющей стали
- Изолированная варочная камера для сбережения тепла
- Предохранительный термостат от излишков тепла внутри камеры
- Цифровой термостат регулирования тепла
- Система впрыска пара
- Силиконовое уплотнение на дверце для предотвращения тепловых потерь в камере при работе
- Встроенный вентилятор из нержавеющей стали для равномерного приготовления пищи
- Предохранительное устройство блокировки дверцы отключает печь, если дверца откроется вовремя работы
- Двойная глянцевая закаленная термостойкая стеклянная дверца
- Легкая чистка стеклянной дверцы варочной камеры изнутри
- 4-позиционный функциональный переключатель для охлаждения камеры при выборе режима готовки с паром или без

На панели управления отображается:

- Индикатор перегрузки двигателя
- Индикатор электроэнергии
- Индикатор температуры перегрева печи
- Отключение всех функций приготовления пищи
- Охлаждение камеры
- Готовка на пару
- Конвекция
- Секция установки функций приготовления пищи
- Цифровой температурный индикатор
- Индикатор системы нагрева
- Секция регулирования температуры печи
- Регулятор подачи пара, шаг 20%
- Непрерывное приготовление пищи
- Время приготовления (регулируется поминутно) с механическим управлением
- Подсветка (вкл/выкл)

Конвекционная печь OKFG 601, на 6 гастроемкостей GN 1/1, газ.

Артикул: 7890.6G110.03

Производство: Турция



Характеристики

Длина	900 мм
Ширина	816 мм
Высота	928 мм
Общая мощность	12 кВт
Напряжение	220 В
Подключение	газ
Панель управления	механическая
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Расстояние между уровнями	68 мм
Тип гастроемкости	GN 1/1

Описание

Пароконвектомат используется для приготовления различных блюд, предназначен для тепловой обработки продуктов питания, а так

же выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Область использования: рестораны, кафе, столовые, больницы, пекарни, супермаркеты, соц. объекты и т.д. Пароконвектомат может заменить несколько видов теплового оборудования, таких как: жарочный шкаф, конвекционная печь, плита, опрокидывающаяся сковорода, пищеварочный котёл, фритюрницу и др.

- Все газовые модели работают на сжиженном и природном газе
- Корпус и варочная камера из нержавеющей стали
- Изолированная варочная камера для сбережения тепла
- Предохранительный термостат от излишков тепла внутри камеры
- Цифровой термостат регулирования тепла
- Система впрыска пара
- Силиконовое уплотнение на дверце для предотвращения тепловых потерь в камере при работе
- Встроенный вентилятор из нержавеющей стали для равномерного приготовления пищи
- Предохранительное устройство блокировки дверцы отключает печь, если дверца откроется вовремя работы
- Двойная глянцевая закаленная термостойкая стеклянная дверца
- Легкая чистка стеклянной дверцы варочной камеры изнутри
- 4-позиционный функциональный переключатель для охлаждения камеры при выборе режима готовки с паром или без
- Предохранительный газовый клапан с автоматической подсветкой и вспомогательной горелкой

На панели управления отображается:

- Индикатор перегрузки двигателя
- Индикатор электроэнергии
- Индикатор температуры перегрева печи
- Отключение всех функций приготовления пищи
- Охлаждение камеры
- Готовка на пару
- Конвекция
- Секция установки функций приготовления пищи
- Цифровой температурный индикатор
- Индикатор системы нагрева
- Секция регулирования температуры печи
- Регулятор подачи пара, шаг 20%
- Непрерывное приготовление пищи
- Время приготовления (регулируется поминутно) с механическим управлением
- Подсветка (вкл/выкл)
- Кнопка сброса

Конвекционная печь ОКФЕ 101, на 10 гостроемкостей GN 1/1, эл

Артикул: 7890.10G11.01

Производство: Турция



Характеристики

Длина	900 мм
Ширина	816 мм
Высота	1057 мм
Общая мощность	17 кВт
Напряжение	380 В
Подключение	электричество
Панель управления	механическая
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями	68 мм
Тип гостроемкости	GN 1/1

Описание

Пароконвектомат используется для приготовления различных блюд, предназначен для тепловой обработки продуктов питания, а так

же выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Область использования: рестораны, кафе, столовые, больницы, пекарни, супермаркеты, соц. объекты и т.д. Пароконвектомат может заменить несколько видов теплового оборудования, таких как: жарочный шкаф, конвекционная печь, плита, опрокидывающаяся сковорода, пищеварочный котёл, фритюрницу и др.

- Корпус и варочная камера из нержавеющей стали
- Изолированная варочная камера для сбережения тепла
- Предохранительный термостат от излишков тепла внутри камеры
- Цифровой термостат регулирования тепла
- Система впрыска пара
- Силиконовое уплотнение на дверце для предотвращения тепловых потерь в камере при работе
- Встроенный вентилятор из нержавеющей стали для равномерного приготовления пищи
- Предохранительное устройство блокировки дверцы отключает печь, если дверца откроется вовремя работы
- Двойная глянцевая закаленная термостойкая стеклянная дверца
- Легкая чистка стеклянной дверцы варочной камеры изнутри
- 4-позиционный функциональный переключатель для охлаждения камеры при выборе режима готовки с паром или без

На панели управления отображается:

- Индикатор перегрузки двигателя
- Индикатор электроэнергии
- Индикатор температуры перегрева печи
- Отключение всех функций приготовления пищи
- Охлаждение камеры
- Готовка на пару
- Конвекция
- Секция установки функций приготовления пищи
- Цифровой температурный индикатор
- Индикатор системы нагрева
- Секция регулирования температуры печи
- Регулятор подачи пара, шаг 20%
- Непрерывное приготовление пищи
- Время приготовления (регулируется поминутно) с механическим управлением
- Подсветка (вкл/выкл)

Конвекционная печь OKFG 101, на 10 гостроемкостей GN 1/1, газ.

Артикул: 7890.95701.03

Производство: Турция



Характеристики

Длина	900 мм
Ширина	816 мм
Высота	1203 мм
Общая мощность	19 кВт
Напряжение	220 В
Подключение	газ
Панель управления	механическая
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями	68 мм
Тип гостроемкости	GN 1/1

Описание

Пароконвектомат используется для приготовления различных блюд, предназначен для тепловой обработки продуктов питания, а так

же выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Область использования: рестораны, кафе, столовые, больницы, пекарни, супермаркеты, соц. объекты и т.д. Пароконвектомат может заменить несколько видов теплового оборудования, таких как: жарочный шкаф, конвекционная печь, плита, опрокидывающаяся сковорода, пищеварочный котёл, фритюрницу и др.

- Все газовые модели работают на сжиженном и природном газе
- Корпус и варочная камера из нержавеющей стали
- Изолированная варочная камера для сбережения тепла
- Предохранительный термостат от излишков тепла внутри камеры
- Цифровой термостат регулирования тепла
- Система впрыска пара
- Силиконовое уплотнение на дверце для предотвращения тепловых потерь в камере при работе
- Встроенный вентилятор из нержавеющей стали для равномерного приготовления пищи
- Предохранительное устройство блокировки дверцы отключает печь, если дверца откроется вовремя работы
- Двойная глянцевая закаленная термостойкая стеклянная дверца
- Легкая чистка стеклянной дверцы варочной камеры изнутри
- 4-позиционный функциональный переключатель для охлаждения камеры при выборе режима готовки с паром или без
- Предохранительный газовый клапан с автоматической подсветкой и вспомогательной горелкой

На панели управления отображается:

- Индикатор перегрузки двигателя
- Индикатор электроэнергии
- Индикатор температуры перегрева печи
- Отключение всех функций приготовления пищи
- Охлаждение камеры
- Готовка на пару
- Конвекция
- Секция установки функций приготовления пищи
- Цифровой температурный индикатор
- Индикатор системы нагрева
- Секция регулирования температуры печи
- Регулятор подачи пара, шаг 20%
- Непрерывное приготовление пищи
- Время приготовления (регулируется поминутно) с механическим управлением
- Подсветка (вкл/выкл)
- Кнопка сброса

Конвекционная печь ОКФЕ 102, на 10 гостроемкостей GN 2/1, эл.

Артикул: 7890.10G21.01

Производство: Турция



Характеристики

Длина	1100 мм
Ширина	930 мм
Высота	1057 мм
Общая мощность	21 кВт
Напряжение	380 В
Подключение	электричество
Панель управления	механическая
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями	68 мм
Тип гостроемкости	GN 2/1

Описание

Пароконвектомат используется для приготовления различных блюд, предназначен для тепловой обработки продуктов питания, а так

же выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Область использования: рестораны, кафе, столовые, больницы, пекарни, супермаркеты, соц. объекты и т.д. Пароконвектомат может заменить несколько видов теплового оборудования, таких как: жарочный шкаф, конвекционная печь, плита, опрокидывающаяся сковорода, пищеварочный котёл, фритюрницу и др.

- Корпус и варочная камера из нержавеющей стали
- Изолированная варочная камера для сбережения тепла
- Предохранительный термостат от излишков тепла внутри камеры
- Цифровой термостат регулирования тепла
- Система впрыска пара
- Силиконовое уплотнение на дверце для предотвращения тепловых потерь в камере при работе
- Встроенный вентилятор из нержавеющей стали для равномерного приготовления пищи
- Предохранительное устройство блокировки дверцы отключает печь, если дверца откроется вовремя работы
- Двойная глянцевая закаленная термостойкая стеклянная дверца
- Легкая чистка стеклянной дверцы варочной камеры изнутри
- 4-позиционный функциональный переключатель для охлаждения камеры при выборе режима готовки с паром или без

На панели управления отображается:

- Индикатор перегрузки двигателя
- Индикатор электроэнергии
- Индикатор температуры перегрева печи
- Отключение всех функций приготовления пищи
- Охлаждение камеры
- Готовка на пару
- Конвекция
- Секция установки функций приготовления пищи
- Цифровой температурный индикатор
- Индикатор системы нагрева
- Секция регулирования температуры печи
- Регулятор подачи пара, шаг 20%
- Непрерывное приготовление пищи
- Время приготовления (регулируется поминутно) с механическим управлением
- Подсветка (вкл/выкл)

Конвекционная печь OKFG 102, на 10 гостроемкостей GN 2/1, газ.

Артикул: 7890.10G21.03

Производство: Турция



Характеристики

Длина	1100 мм
Ширина	930 мм
Высота	1220 мм
Общая мощность	30 кВт
Напряжение	220 В
Подключение	газ
Панель управления	механическая
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями	68 мм
Тип гостроемкости	GN 2/1

Описание

Пароконвектомат используется для приготовления различных блюд, предназначен для тепловой обработки продуктов питания, а так

же выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Область использования: рестораны, кафе, столовые, больницы, пекарни, супермаркеты, соц. объекты и т.д. Пароконвектомат может заменить несколько видов теплового оборудования, таких как: жарочный шкаф, конвекционная печь, плита, опрокидывающаяся сковорода, пищеварочный котёл, фритюрницу и др.

- Все газовые модели работают на сжиженном и природном газе
- Корпус и варочная камера из нержавеющей стали
- Изолированная варочная камера для сбережения тепла
- Предохранительный термостат от излишков тепла внутри камеры
- Цифровой термостат регулирования тепла
- Система впрыска пара
- Силиконовое уплотнение на дверце для предотвращения тепловых потерь в камере при работе
- Встроенный вентилятор из нержавеющей стали для равномерного приготовления пищи
- Предохранительное устройство блокировки дверцы отключает печь, если дверца откроется вовремя работы
- Двойная глянцевая закаленная термостойкая стеклянная дверца
- Легкая чистка стеклянной дверцы варочной камеры изнутри
- 4-позиционный функциональный переключатель для охлаждения камеры при выборе режима готовки с паром или без
- Предохранительный газовый клапан с автоматической подсветкой и вспомогательной горелкой

На панели управления отображается:

- Индикатор перегрузки двигателя
- Индикатор электроэнергии
- Индикатор температуры перегрева печи
- Отключение всех функций приготовления пищи
- Охлаждение камеры
- Готовка на пару
- Конвекция
- Секция установки функций приготовления пищи
- Цифровой температурный индикатор
- Индикатор системы нагрева
- Секция регулирования температуры печи
- Регулятор подачи пара, шаг 20%
- Непрерывное приготовление пищи
- Время приготовления (регулируется поминутно) с механическим управлением
- Подсветка (вкл/выкл)
- Кнопка сброса

Конвекционная печь ОКФЕ 202, на 20 гастроемкостей GN 2/1, эл. с тележкой

Артикул: 7890.20G21.01ТК

Производство: Турция



Характеристики

Длина	1100 мм
Ширина	944 мм
Высота	2021 мм
Общая мощность	42 кВт
Напряжение	380 В
Подключение	электричество
Панель управления	механическая
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Расстояние между уровнями	68 мм
Тип гастроемкости	GN 2/1

Описание

Пароконвектомат используется для приготовления различных блюд, предназначен для тепловой обработки продуктов питания, а так

же выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Область использования: рестораны, кафе, столовые, больницы, пекарни, супермаркеты, соц. объекты и т.д. Пароконвектомат может заменить несколько видов теплового оборудования, таких как: жарочный шкаф, конвекционная печь, плита, опрокидывающаяся сковорода, пищеварочный котёл, фритюрницу и др.

- Корпус и варочная камера из нержавеющей стали
- Изолированная варочная камера для сбережения тепла
- Предохранительный термостат от излишков тепла внутри камеры
- Цифровой термостат регулирования тепла
- Система впрыска пара
- Силиконовое уплотнение на дверце для предотвращения тепловых потерь в камере при работе
- Встроенный вентилятор из нержавеющей стали для равномерного приготовления пищи
- Предохранительное устройство блокировки дверцы отключает печь, если дверца откроется вовремя работы
- Двойная глянцевая закаленная термостойкая стеклянная дверца
- Легкая чистка стеклянной дверцы варочной камеры изнутри
- 4-позиционный функциональный переключатель для охлаждения камеры при выборе режима готовки с паром или без

На панели управления отображается:

- Индикатор перегрузки двигателя
- Индикатор электроэнергии
- Индикатор температуры перегрева печи
- Отключение всех функций приготовления пищи
- Охлаждение камеры
- Готовка на пару
- Конвекция
- Секция установки функций приготовления пищи
- Цифровой температурный индикатор
- Индикатор системы нагрева
- Секция регулирования температуры печи
- Регулятор подачи пара, шаг 20%
- Непрерывное приготовление пищи
- Время приготовления (регулируется поминутно) с механическим управлением
- Подсветка (вкл/выкл)

Конвекционная печь OKFG 202, на 20 гастроемкостей GN 2/1, газ. с тележкой

Артикул: 7890.20G21.03ТК

Производство: Турция



Характеристики

Длина	1100 мм
Ширина	944 мм
Высота	2021 мм
Общая мощность	40 кВт
Напряжение	220 В
Подключение	газ
Панель управления	механическая
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Расстояние между уровнями	68 мм
Тип гастроемкости	GN 2/1

Описание

Пароконвектомат используется для приготовления различных блюд, предназначен для тепловой обработки продуктов питания, а так

же выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Область использования: рестораны, кафе, столовые, больницы, пекарни, супермаркеты, соц. объекты и т.д. Пароконвектомат может заменить несколько видов теплового оборудования, таких как: жарочный шкаф, конвекционная печь, плита, опрокидывающаяся сковорода, пищеварочный котёл, фритюрницу и др.

- Все газовые модели работают на сжиженном и природном газе
- Корпус и варочная камера из нержавеющей стали
- Изолированная варочная камера для сбережения тепла
- Предохранительный термостат от излишков тепла внутри камеры
- Цифровой термостат регулирования тепла
- Система впрыска пара
- Силиконовое уплотнение на дверце для предотвращения тепловых потерь в камере при работе
- Встроенный вентилятор из нержавеющей стали для равномерного приготовления пищи
- Предохранительное устройство блокировки дверцы отключает печь, если дверца откроется вовремя работы
- Двойная глянцевая закаленная термостойкая стеклянная дверца
- Легкая чистка стеклянной дверцы варочной камеры изнутри
- 4-позиционный функциональный переключатель для охлаждения камеры при выборе режима готовки с паром или без
- Предохранительный газовый клапан с автоматической подсветкой и вспомогательной горелкой

На панели управления отображается:

- Индикатор перегрузки двигателя
- Индикатор электроэнергии
- Индикатор температуры перегрева печи
- Отключение всех функций приготовления пищи
- Охлаждение камеры
- Готовка на пару
- Конвекция
- Секция установки функций приготовления пищи
- Цифровой температурный индикатор
- Индикатор системы нагрева
- Секция регулирования температуры печи
- Регулятор подачи пара, шаг 20%
- Непрерывное приготовление пищи
- Время приготовления (регулируется поминутно) с механическим управлением
- Подсветка (вкл/выкл)
- Кнопка сброса

Конвекционная печь ОКФЕ 202, на 20 гастроемкостей GN 2/1, эл.

Артикул: 7890.20G21.01

Производство: Турция



Характеристики

Длина	1100 мм
Ширина	944 мм
Высота	2011 мм
Общая мощность	42 кВт
Напряжение	380 В
Подключение	электричество
Панель управления	механическая
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Расстояние между уровнями	68 мм
Тип гастроемкости	GN 2/1

Описание

Пароконвектомат используется для приготовления различных блюд, предназначен для тепловой обработки продуктов питания, а так

же выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Область использования: рестораны, кафе, столовые, больницы, пекарни, супермаркеты, соц. объекты и т.д. Пароконвектомат может заменить несколько видов теплового оборудования, таких как: жарочный шкаф, конвекционная печь, плита, опрокидывающаяся сковорода, пищеварочный котёл, фритюрницу и др.

- Корпус и варочная камера из нержавеющей стали
- Изолированная варочная камера для сбережения тепла
- Предохранительный термостат от излишков тепла внутри камеры
- Цифровой термостат регулирования тепла
- Система впрыска пара
- Силиконовое уплотнение на дверце для предотвращения тепловых потерь в камере при работе
- Встроенный вентилятор из нержавеющей стали для равномерного приготовления пищи
- Предохранительное устройство блокировки дверцы отключает печь, если дверца откроется вовремя работы
- Двойная глянцевая закаленная термостойкая стеклянная дверца
- Легкая чистка стеклянной дверцы варочной камеры изнутри
- 4-позиционный функциональный переключатель для охлаждения камеры при выборе режима готовки с паром или без

На панели управления отображается:

- Индикатор перегрузки двигателя
- Индикатор электроэнергии
- Индикатор температуры перегрева печи
- Отключение всех функций приготовления пищи
- Охлаждение камеры
- Готовка на пару
- Конвекция
- Секция установки функций приготовления пищи
- Цифровой температурный индикатор
- Индикатор системы нагрева
- Секция регулирования температуры печи
- Регулятор подачи пара, шаг 20%
- Непрерывное приготовление пищи
- Время приготовления (регулируется поминутно) с механическим управлением
- Подсветка (вкл/выкл)

Алматы (7273)495-231
Ангартск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47