

Описание товара Пароконвектомат газовый OZTI

OKFG 102 (10xGN2/1)



Описание

Газовый пароконвектомат **OZTI OKFG 102** 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 правосторонней распашной дверью с поворотной ручкой, электромеханической панелью управления с поворотными переключателями, светодиодными индикаторами и цифровым дисплеем. Корпус, внутренняя облицовка камеры и вентилятор выполнены из высококачественной нержавеющей стали, остекление двери – из термостойкого закаленного стекла.

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды. Подробнее о необходимости водоподготовки читайте [здесь](#).

Особенности:

- Панель управления:
 - Секция установки функций приготовления пищи
 - 4-позиционный поворотный переключатель для охлаждения камеры при выборе режима готовки с паром или без
 - Регулятор подачи пара
 - Приготовление на пару
 - Конвекция
 - Непрерывное приготовление
 - Регулировка длительности приготовления
 - Охлаждение камеры
 - Отключение всех функций приготовления

- Секция регулирования температуры
- Включение и отключение освещения
- Кнопка сброса
- Цифровой индикатор температуры
- Индикатор питания
- Индикатор системы нагрева
- Индикатор перегрузки двигателя
- Индикатор перегрева
- Встроенный вентилятор для равномерного распределения тепла
- Автоматический поджиг горелки
- Предохранительный газовый клапан
- Предохранительный термостат для защиты от перегрева
- Автоматическое выключение при открывании двери
- Двойное прозрачное обзорное остекление двери для визуального контроля процесса и энергосбережения
- Эффективная теплоизоляция камеры и силиконовое уплотнение двери для минимизации теплопотерь
- Внутреннее освещение камеры
- Возможность работы на магистральном и сжиженном балонном газе
- Регулируемые по высоте нескользящие опоры для компенсации неровностей монтажной поверхности
- Легкость очистки внутренней поверхности двери
- Эргономичный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Максимальная температура приготовления: 280 °C
- Шаг регулировки пароувлажнения: 20%
- Шаг регулировки заданной длительности приготовления: 1 мин.
- Потребляемая электрическая мощность: 0,4 кВт
- Максимальная тепловая мощность: 30 кВт
- Диаметр соединений:
 - Подключение воды: 3/4"
 - Подключение газа: 3/4"

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Подключение к водопроводу	Да
Мощность	0.4 кВт
Ширина	1100 мм
Глубина	930 мм

Высота	1220 мм
Страна производства	Турция
Температурный режим	от 0 до 280 °С
Количество уровней	10
Подключение	газ, 220 В
Расстояние между уровнями	68 мм
Тип и размер гастроемкостей и противней	GN 2/1 (646x530 / 620x530 мм)
Панель управления	механическая
Способ образования пара	инжектор
Бренд	OZTI

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.