

# Описание товара Пароконвектомат газовый OZTI

## COMBI OKFG 102 C (10xGN2/1)



### Описание

Газовый пароконвектомат **OZTI COMBI OKFG 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 гастроемкостей, 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
- Высокоэффективные бесшумные горелки с системой предварительного сeshивания (premix) и низким уровнем выбросов
- Автоматическое активное ополаскивание 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
- Возможность работы на магистральном и сжиженном балонном газе
- Регулируемые по высоте нескользащие 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 °C
  - Пар: от 25 до 130 °C

- Delta T: от 25 до 99 °C
- Диапазон давления подачи воды: от 1,5 до 4 бар
- Максимальная заданная длительность приготовления: 24 ч
- Сила тока предохранителя: 16 А
- Потребляемая электрическая мощность: 1 кВт
- Мощность двигателей: 2x0,85 кВт
- Максимальная тепловая мощность:
  - Сухой нагрев: 42 кВт
  - Пар: 35 кВт
- Полезный внутренний объем: 0,44 м³
- Диаметр соединений:
  - Подключение газа: 3/4"
  - 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                                | 1 кВт                         |
| Ширина                                  | 1230 мм                       |
| Глубина                                 | 1096 мм                       |
| Высота                                  | 1089 мм                       |
| Страна производства                     | Турция                        |
| Температурный режим                     | от 25 до 280 °C               |
| Установка                               | настольный                    |
| 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                       | электромеханическая           |
| Способ образования пара                 | бойлер                        |
| Ручной душ                              | Да                            |
| Термощуп                                | Да                            |

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.