

## Коммерческое предложение от 28.10.2025

## Печь ротационная для коно-пиццы Kocateq FPE

# Цена с НДС: 90 173 руб.

Артикул: 704761



### Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Количество уровней	2
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °С	от 50 до 300 °C
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.5
Ширина, мм	420
Глубина, мм	610
Высота, мм	970
Вес (без упаковки), кг	42
Вес (с упаковкой), кг	47

Ротационная печь <u>Kocateq FPE</u> предназначена для выпекания отформованных тестовых полуфабрикатов, получаемых после холодного прессования, и доготовки коно-пиццы на основе пропеченных полуфабрикатов, получаемых горячим прессованием на термопрессах, на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена механической панелью управления и термостатом для регулировки температуры. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304.

Ротационная печь входит в набор для приготовления коно-пиццы.

### Набор оборудования для приготовления коно-пиццы:

- Термопресс для коно-пиццы РА-С2х2
- Пресс для коно-пиццы РАС4А
- Пресс механический для коно-пиццы РА-01
- Печь конвекционная EPF1
- Витрина тепловая Kocateq RTR108L

#### Особенности:

- Конвективный нагрев в сочетании с вращающимися держателями для конопиццы обеспечивают быструю и равномерную выпечку
- Съемные кронштейны-держатели для коно-пиццы можно перемещать по высоте
- Кнопка включения / выключения:

- Подсветка
- Двигатель привода держателя
- 2 ярусная внутренняя структура для коно-пиццы легко снимается
- Регулируемые по высоте ножки

### Дополнительные характеристики:

• Вместимость пицц на 1 ярусе: 8

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