

**Коммерческое предложение от 08.01.2026****Печь ротационная для коно-пиццы Kocateq FPE****Цена с НДС: 92 333 руб.****Артикул: 704761****Есть в наличии**

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

Ротационная печь [Kocateq FPE](#) предназначена для выпекания отформованных тестовых полуфабрикатов, получаемых после холодного прессования, и додготовки 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 [PAC4A](#)
- Пресс механический для коно-пиццы [РА-01](#)
- Печь конвекционная [ЕРF1](#)
- 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.