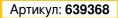


# Коммерческое предложение от 31.10.2025

# Пресс для коно-пиццы Kocateq PA02M

# **Цена с НДС: 80 655 руб. Есть в наличии**





#### Гарантия 12 мес. Страна-производитель Ю. Корея Тип установки настольная Тесто коническое Диаметр заготовки, мм 60 пресс для коно-пиццы Подключение, В 220 Мощность, кВт 1.5 Ширина, мм 300 400 Глубина, мм Высота, мм 780 Вес (без упаковки), кг 52 Вес (с упаковкой), кг 58

Механический пресс для коно-пиццы <u>Косаteq PA02M</u> используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для формирования и пропекания 2 стаканчиков из теста конусообразной формы. Модель оснащена термостатированным контролем температуры верхней и нижней поверхности. Ручка с изоляцией выполнена из натурального дерева, формы - из теплопроводящего сплава, облицовка поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, - из нержавеющей стали AISI 304.

### Набор для приготовления коно-пиццы:

- Печь ротационная для коно-пиццы Kocateq FPE
- Печь ротационная для коно-пиццы Kocateq FPE2
- Пресс механический для коно-пиццы Kocateg PA-01
- Витрина тепловая Kocateq RTR108L
- Полка для тепловой витрины ConoPizzaShelf

## Технические характеристики:

- Равномерный нагрев за счет 6 нагревательных элементов
- Разъемная на 2 симметричные части нижняя форма для простого извлекания выпеченной тестовой заготовки из формы
- Кулисно-рычажная система поднимания и опускания форм с фиксацией в верхнем и нижнем положении для минимизации усилий на стадии формования и соблюдения толщины заготовки
- LED-индикация подачи напряжения на ТЭНы

- Без привода
- Мощность нагревательного элемента: 6х 0,25 кВт
- Максимальная производительность: 100 шт./час
- Время выпечки: 90 сек.
- Стандартная толщина стенки готового продукта: 4-5 мм
- Высота стаканчика: 140 мм

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