COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Печь конвейерная для пиццы RoboLabs RoboChef RC800M

Цена с НДС: 795 642 руб.

Артикул: **640176**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Производительность, шт/час	35
Подключение, В	380
Мощность, кВт	27.8
Ширина, мм	1920
Глубина, мм	1600
Высота, мм	535
Вес (без упаковки), кг	300
Вес (с упаковкой), кг	330

Конвейерная печь RoboLabs RoboChef RC800M предназначена для выпечки пиццы на предприятиях общественного питания, торговли и производствах. Интеллектуальное управление позволяет равномерно поддерживать температуру в камере, регулировать температуру и время приготовления. Конвейерная лента может быть установлена как слева направо, так и справа налево. Печи имеют разборную конструкцию и могут быть установлены в несколько ярусов (до 3 печей). Импинджментная системы подвода тепла к продукту (jet impingement flow) - нагретый ТЭНом горячий воздух проходит через 445 небольших сопел, расположенных сверху и снизу от конвейерной сетки и соприкасается с продуктом с эффектом удара. Материал корпуса - нержавеющая сталь.

Подставка, крышка для печи и вытяжной зонт в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Технические характеристики:

- Производительность:
  - По 40 см: до 70 пицц в час
  - По 30 см: до 130 пицц в час
- Время приготовления: от 1 до 10 мин.
- Макс. энергопотребление в режиме ожидания при температуре в камере 300°C: 12,5кВт*ч
- Ширина конвейерной ленты: 800 мм
- Длина рабочей камеры: 1000 мм

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