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-RM

Цена с НДС: 719 362 руб.

Артикул: **294345**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Исполнение	на стенде
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-RM 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:

- Телеметрический модуль RoboMetrics, позволяющий осуществлять дистанционный мониторинг работы печи и энергопотребление в режиме реального времени
- 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.