

Коммерческое предложение от 24.10.2025

Печь статическая Kocateq EBO 64x2 ST1 P2

Цена с НДС: 256 096 руб.

Артикул: **521970**



Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600х400 мм
Пароувлажнение	Есть
Количество камер (подов)	1
Количество листов	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	8.4
Ширина, мм	1280
Глубина, мм	1160
Высота, мм	400
Вес (без упаковки), кг	137
Вес (с упаковкой), кг	152

Печь <u>Kocateq EBO 64x2 ST1 P2</u> предназначена для выпечки хлеба, пиццы и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оборудована парогенератором, электронной панелью управления и подсветкой. Материал корпуса - нержавеющая сталь Aisi 430, внутренней камеры - алюминий, пода - керамика.

Технические характеристики:

- Индивидуальное программирование 8 программ (до 5 шагов в каждой):
 - Установка температуры в зоне верхних и нижних ТЭНов
 - Регулировка мощности ТЭНов
 - Установка момента и длительности подачи пара
- Регулируемый шибер: открытый/закрытый
- Многоуровневая установка до 4 печей
- Температурный режим: от 20 до 300 °C
- Вместимость:
 - ∘ 4 пиццы: 30 см
 - ∘ 2 противня: 600х400 мм
- Производительность:

Пицца: 76 шт./часПротивни: 6 шт./час

• Шаг регулировки мощности ТЭНов: 12,5%

Мощность парогенератора: 1,6 кВтГлубина парогенератора: 200 мм

• Подсоединительный размер к канализации и водопроводу: 1/2"

• Размеры в упаковке: 1350x1230x500 мм

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