

Коммерческое предложение от 16.06.2026

Печь статическая Kocateq EBO 64x2 ST2 P2

Цена с НДС: 175 961 руб.

Артикул: **970883**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Есть
Количество камер (подов)	1
Количество листов	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	8.8
Ширина, мм	1280
Глубина, мм	1160
Высота, мм	400
Вес (без упаковки), кг	140
Вес (с упаковкой), кг	155

Печь [Kocateq EBO 64x2 ST2 P2](#) предназначена для выпечки хлеба, пиццы и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оборудована парогенератором-термоблоком, 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
- Не требует подключения к водопроводу: подача воды из любой емкости
- Многоуровневая установка до 4 печей
- Температурный режим: от 20 до 300 °С

- Вместимость:
 - 4 пиццы: 30 см
 - 2 противня: 600x400 мм

- Производительность:
 - Пицца: 76 шт./час
 - Противни: 6 шт./час
- Шаг регулировки мощности ТЭНов: 12,5%
- Мощность парогенератора-термоблока: 2 кВт
- Глубина 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.