

Коммерческое предложение от 18.06.2026**Печь конвейерная Nopein NTE-1620****Цена с НДС: 327 380 руб.****Артикул: 136085****Под заказ**

| | |
|----------------------------|---------------|
| Гарантия | 6 мес. |
| Страна-производитель | Китай |
| Тип подключения | электричество |
| Диаметр пиццы, мм | 400 |
| Производительность, шт/час | 50 |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 6.7 |
| Ширина, мм | 1400 |
| Глубина, мм | 821 |
| Высота, мм | 511 |
| Вес (без упаковки), кг | 97 |
| Вес (с упаковкой), кг | 119 |

Настольная конвейерная печь **Nopein NTE-1620** серии GrandOven предназначена для выпекания пиццы, приготовления горячих сэндвичей и тостов, gratinирования и выпечки прочих блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Управление при помощи электромеханической панели. Возможность регулировки и контроля нагрева с помощью зонирования. Печи оснащена съемными поддонами для крошек под конвейерной лентой, возможностью реверса конвейерной ленты и специальным ветроколесом турбины со смешанным потоком - сочетает в себе лучшие из осевых и центробежных свойств, генерируя высокоскоростной воздух, окружающий продукты для более быстрой передачи тепла и достижения степени готовности. Материал изготовления - пищевая нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Время приготовления: от 1 мин. 25 сек. до 11 мин.
- Длина рабочей камеры: 528 мм
- Размеры отверстия туннеля: 436x100 мм
- Размеры конвейерной ленты: 436x1000 мм
- Габариты в упаковке: 1120x950x680 мм
- Микропроцессорный PID-контроллер гарантирует полный контроль над температурой и временем приготовления
- Технология нагрева горячим воздухом - горячий воздух под давлением окружает приготовляемые продукты небольшими струями, делая процесс нагрева более быстрым и позволяя получить аппетитную хрустящую корочку
- Специальное ветроколесо турбины со смешанным потоком - сочетает в себе лучшие из осевых и центробежных свойств, генерируя высокоскоростной воздух, окружающий продукты для более быстрой передачи тепла и

достижения степени готовности

- Панели легко открываются без необходимости использования каких-либо инструментов и позволяют легко снять конвейерную ленту и воздухораспределительные пластины для легкой очистки
- Открывающаяся в передней части камера, значительно облегчающая процесс очистки
- Прочные и устойчивые 4-дюймовые ножки
- Возможность штабелирования до 2 единиц в высоту
- Защита от брызг IPX3
- Печь должна быть установлена на расстоянии минимум 150 мм от легковоспламеняющихся поверхностей и минимум 600 мм с обеих сторон от другого кухонного оборудования

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.