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 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 предназначается для выпекания пиццы, приготовления горячих сэндвичей и тостов, гратинирования 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.