COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 02.08.2025

Комбинированный модуль из конвектомата, статической печи, расстоечного шкафа Kocateq FR Combi M

Цена с НДС:

Артикул: **110666**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Количество уровней	6, 2, 8
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Да
Температурный режим, °C	от 0 до 350 °C
Управление	механическое
Размеры камеры, мм	460x420x350 мм
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	21
Ширина, мм	900
Глубина, мм	1350
Высота, мм	2100
Вес (без упаковки), кг	267
Вес (с упаковкой), кг	300

Комбинированный модуль Kocateq FR Combi M используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модуль состоит из конвектомата, подовой печи, расстоечного шкафа и вытяжного зонта. Материал корпуса - нержавеющая сталь, дверца выполнена из двойного закаленного стекла.

Технические характеристики:

- Вместимость противней 600x400 мм:
  - Конвектомат: 6
  - Статическая печь: 2
  - Расстоечный шкаф: 8
- Мощность:
  - Конвектомат: 12 кВт
  - Статическая печь: 5 кВт

    - Расстоечный шкаф: 4 кВт
- Скорость вентилятора: 2800 об/мин

- Конвектомат:
    - Механическая панель управления с термостатом от 0 до 300 °C
    - Таймер
    - Функция пароувлажнения
    - 2 реверсивных вентилятора
    - Внутреннее стекло легко открывается для очистки
    - Подсветка
- Подовая печь:
    - Механическая панель управления с термостатом от 85 до 400 °C
    - Таймер
    - Под из огнеупорного камня
    - Широкое смотровое окно
    - Толстая теплоизоляция для минимизации потерь тепла
    - Защитный термостат, предотвращающий перегрев печи
- Расстоечный шкаф:
    - Механическая панель управления

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