COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Тостер конвейерный Kocateq TT Robo260



Цена с НДС: 83 940 руб.

Артикул: **777747**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Конвейерный	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2
Ширина, мм	460
Глубина, мм	350
Высота, мм	610
Вес (без упаковки), кг	25
Вес (с упаковкой), кг	32

Конвейерный тостер **Kocateq TT Robo260** предназначается для карамелизации предварительно разрезанных булочек на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. В процессе работы булочка подогревается целиком и поджаривается срез. Управление при помощи электромеханической панели. Тостер оснащен термостатом и световой индикацией нагрева. Материал конвейера - нержавеющая сталь AISI 304, материал корпуса - нержавеющая сталь AISI 430.

Технические характеристики:

- Термостат: от 50 до 300 °C
- Диапазон регулируемого зазора:
  - переднего загрузочного бункера: от 122 до 26 мм
  - заднего загрузочного бункера: от 142 до 226 мм
- Время карамелизации булочек: 10 секунд.
- 2 бункера для загрузки разных половин булочек
- Нагрев осуществляется ТЭНом
- Габариты в упаковке: 650x520x350 мм

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