COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 03.08.2025

Печь конвейерная Kocateq EPCV6.7/43NW

Цена с НДС:

Артикул: **322855**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Тип подключения	электричество
Диаметр пиццы, мм	300
Подключение, В	380
Мощность, кВт	6.7
Ширина, мм	1400
Глубина, мм	826
Высота, мм	467
Вес (без упаковки), кг	107
Вес (с упаковкой), кг	140

Конвейерная печь Kocated EPCV6.7/43NW предназначена для приготовления пиццы, тостов, плоских батонов, хлеба и лазаньи на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электромеханическим управлением, регулировкой скорости конвейера, термостатом, откидной фронтальной стенкой и съемными лотками для крошек. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал конвейера - проволока из нержавеющей стали.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 50 до 300 °C
- Время выпечки: от 1 мин 25 сек до 11 мин
- Длина камеры: 518 мм
- Размер конвейера: 400-490x1000 мм
- Габариты в упаковке: 1100x920x620 мм
- IMPINGEMENT: Вертикальные потоки горячего воздуха ускоряют приготовление, гарантируя равномерность пропекания и получение хрустящей корочки
- PID микропроцессор
- Изменение направления движения конвейера
- Печь может устанавливаться в 2 яруса

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