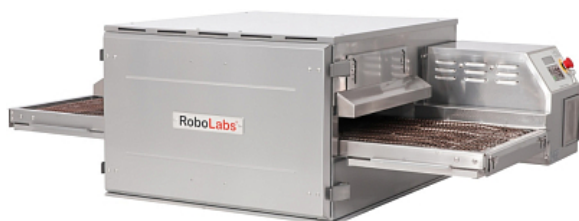


Коммерческое предложение от 17.02.2026**Печь конвейерная для пиццы RoboLabs RoboChef RC460M****Цена с НДС: 478 320 руб.****Артикул: 513287****Есть в наличии**

| | |
|----------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Тип подключения | электричество |
| Производительность, шт/час | 35 |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 14.7 |
| Ширина, мм | 1730 |
| Глубина, мм | 1140 |
| Высота, мм | 545 |
| Вес (без упаковки), кг | 140 |
| Вес (с упаковкой), кг | 150 |

Конвейерная печь [RoboLabs RoboChef RC460M](#) предназначена для выпечки пиццы на предприятиях общественного питания, торговли и производствах. Интеллектуальное управление печи позволяет поддерживать в камере равномерную температуру по всей площади. Блок управления установлен по правую сторону. Возможна эксплуатация конвейерной ленты как слева направо, так и справа налево. печь позволяет устанавливать до 3-х печей друг на друга. Для удобства регулярного технического обслуживания конструкция печи полностью разборная. Материал изделия - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 430](#).

Подставка для печи и вытяжной зонт в комплект поставки не входят.

Технические характеристики:

- Регулировка температуры и времени приготовления
- Производительность: до 35 пицц в час (при диаметре пиццы 400 мм)
- Температура внутри камеры: до +315 C
- Время прохождения: до 30 минут
- Ширина конвейерной ленты: 460 мм
- Длина рабочей камеры: 810 мм
- Рекомендации по подключению к сети: вилка 32А 3Р+N+E (IEC 60309)

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