

Коммерческое предложение от 16.11.2025

Печь конвейерная для пиццы RoboLabs RoboChef RC460M

Цена с НДС: 470 479 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. печи 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 С
- Время прохождения: до 30 минут
- Ширина конвейерной ленты: 460 мм
- Длина рабочей камеры: 810 мм
- Рекомендации по подключению к сети: вилка 32A 3P+N+E (IEC 60309)

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