

Коммерческое предложение от 23.06.2026

Печь конвейерная Kocateq EPCV5/26

Цена с НДС: 190 560 руб.

Артикул: **754518**

Есть в наличии



| | |
|------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Ю. Корея |
| Тип подключения | электричество |
| Диаметр пиццы, мм | 300 |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 5 |
| Ширина, мм | 788 |
| Глубина, мм | 690 |
| Высота, мм | 412 |
| Вес (без упаковки), кг | 107 |
| Вес (с упаковкой), кг | 140 |

Конвейерная печь [Kocateq EPCV5/26](#) предназначена для приготовления пиццы, тостов, плоских батонов, хлеба и лазаньи на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена цифровым управлением, регулировкой температуры, регулировкой скорости движения, временем выпечки, регулировкой направления конвейера и вентилятором. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал конвейера - проволока из нержавеющей стали.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 50 до 300 °C
- Конвейер размером: 788x26 мм
- Длина камеры: 430 мм
- Производительность: 18 шт
- Размер парбейка: 200x300 мм
- Режим экономии электроэнергии
- Возможность установки печи в 2 и 3 яруса
- Принудительная циркуляция воздуха в печарной камере через сопла над конвейером и под конвейером, благодаря чему происходит прошивка продукта горячим воздухом (технология Impinger)
- Сверху и с торца печь оснащена специальными экранами, которые защитят ваш персонал от термических ожогов
- Площадка сверху также может использоваться, как тепловая поверхность для подогрева тарелок, коробок, посуды, поддержания в разогретом состоянии готового продукта

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