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 EPCV8/44LCD

Артикул: **720915**

Цена с НДС:

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Тип подключения	электричество
Диаметр пиццы, мм	300
Производительность, шт/час	от 16 до 22
Подключение, В	380
Мощность, кВт	8
Ширина, мм	1354
Глубина, мм	908
Высота, мм	478
Вес (без упаковки), кг	119
Вес (с упаковкой), кг	130

Конвейерная печь Kocated EPCV8/44LCD предназначена для приготовления пиццы, тостов, плоских батонов, хлеба и лазаньи на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена сенсорным управлением, таймером, термостатом и регулировкой температуры. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь Aisi 202, материал конвейера - проволока из нержавеющей стали.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 50 до 350 °C
- Ширина конвейера: от 400 до 490 мм
- Длина конвейера: 117,2 см
- Время нагрева печи до 300 °C: 15 минут
- Время выпечки пиццы:
  - Тонкой: 4 мин 50 сек
  - Толстой: 6 мин 50 сек
- Прошивка горячим воздухом
- Вертикальные потоки горячего воздуха ускоряют приготовление
- Конвейер движется в двух направлениях
- Регулировка скорости движения конвейера
- Изменение направления движения конвейера
- Распашная фронтальная стенка со смотровым окном
- Съемные лотки для крошек
- Возможность установки печи в 3 яруса
- Термостат до 350 градусов Цельсия

- Таймер от 2 до 25 минут
- Память на 46 рецептов
- ECO режим экономии электроэнергии
- Один вентилятор, скорость не регулируется

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