COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Печь конвейерная Kocateq EP CV 9/38

Цена с НДС: 315 144 руб.

Артикул: **279368**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Тип подключения	электричество
Диаметр пиццы, мм	380
Производительность, шт/час	40от 30 до 40
Подключение, В	380
Мощность, кВт	9
Ширина, мм	1450
Глубина, мм	975
Высота, мм	450
Вес (без упаковки), кг	139
Вес (с упаковкой), кг	150

Конвейерная печь Kocateq EP CV 9/38 используется для приготовления пиццы, тостов, плоских батонов, хлеба и лазаньи на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным управлением, регулировкой температуры и скорости конвейера.

Подставка в комплект не входит и приобретается отдельно.

Технические характеристики:

- Размер камеры: 705x450 мм
- Ширина конвейера: от 300 до 390 мм
- Размер конвейера: 1215x400 мм
- Габариты в упаковке: 1510x1050x550 мм
- Конвекционный нагрев
- Технология Impinger - принудительная циркуляция воздуха в камере через сопла над и под конвейером
- Изменение направления движения конвейера
- Печь может устанавливаться в 2 и 3 яруса
- Режим экономии электроэнергии

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