

**Коммерческое предложение от 08.01.2026****Ротационная печь Kocateq EP NEO 10 EN (40x60)****Цена с НДС: 643 065 руб.****Артикул: 900075****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Ю. Корея
<b>Количество уровней</b>	10
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	600x400 мм
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	16
<b>Ширина, мм</b>	960
<b>Глубина, мм</b>	1310
<b>Высота, мм</b>	1980
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	450
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	500

Ротационная печь [Kocateq EP NEO 10 EN](#) предназначена для выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена сенсорным управлением, ЖК-дисплеем 7", звуковым сигналом окончания работы, регулируемым шибером, подсветкой камеры и дверцей с двойным закаленным стеклом. Материал корпуса и камеры - высококачественная нержавеющая сталь.

**Технические характеристики:**

- Производительность по хлебу: до 50 кг/ч
- Возможность приготовления в ручном режиме с настройкой:
  - Температуры: до 400 °C
  - Времени приготовления: до 99 мин, 59 сек
  - Количества пара
- Библиотека рецептов с возможностью запрограммировать 5 шагов приготовления и установить фото блюда
- USB вход
- PID контроль температуры внутри печи
- Возможность программирования времени включения/выключения по дням недели
- Вентилятор с двумя скоростями вращения и реверсом
- Равномерное распределение горячего воздуха и достаточное количество пара высокого качества позволяют выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия любого типа
- Механическая или автоматическая функция увлажнения
- Автоматическая остановка вентилятора в случае открытия двери
- Силиконовая прокладка

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