COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 03.11.2025

Ротационная печь Kocateq EP NEO 15 EN (40x60)

Цена с НДС: 790 453 руб.

Артикул: **441156**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Количество уровней	15
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Подключение, В	380
Мощность, кВт	24
Ширина, мм	960
Глубина, мм	1600
Высота, мм	2065
Вес (без упаковки), кг	500
Вес (с упаковкой), кг	650

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 75 кг/ч
- Возможность приготовления в ручном режиме с настройкой:
  - Температуры: до 400°C
  - Времени приготовления: до 99 мин, 59 сек
  - Количества пара
- Несъемная вращающаяся рама
- Библиотека на 50 рецептов с возможностью запрограммировать 5 шагов приготовления, 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.