

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Ротационная печь Kocateq EP NEO 15 EN (40x60)

Цена с НДС: 794 698 руб.

Артикул: **441156**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Количество уровней	15
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/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 °С
 - 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.