

Коммерческое предложение от 04.11.2025

Печь для пиццы Kocateq EP CV 9/38G

Цена с НДС: 300 129 руб.

Артикул: 823595



Гарантия 12 мес. Страна-производитель Ю. Корея Тип подключения электричество Диаметр пиццы, мм 380 Производительность, шт/час 40 380 Подключение, В 9 Мощность, кВт Ширина, мм 1450 Глубина, мм 922 Высота, мм 470 Вес (без упаковки), кг 130 Вес (с упаковкой), кг 140

Конвейерная печь <u>Kocateq EP CV 9/38G</u> 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. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал конвейера - нержавеющая проволока.

Подставка в комплект не входит и приобретается отдельно.

Технические характеристики:

- Размер камеры: 713х450 мм
- Размер конвейера: 1215х400 мм
- Высота установки шторки камеры от конвейера: от 68 до 30 мм
- 2 программы для записи параметров приготовления
- Режим экономии электроэнергии
- Возможность регулировки температуры, скорости и направления конвейера
- Технология Impinger: принудительная циркуляция воздуха в пекарной камере через сопла над конвейером и под конвейером
- Откидная дверь со смотровым окном
- Возможность установки в 2 и 3 яруса

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

