

Коммерческое предложение от 17.02.2026**Печь конвейерная для пиццы RoboLabs RoboChef RC800M Deluxe****Цена с НДС: 855 526 руб.****Артикул: 633907****Под заказ**

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Диаметр пиццы, мм	300
Производительность, шт/час	130
Подключение, В	380
Мощность, кВт	27.8
Ширина, мм	1920
Глубина, мм	1600
Высота, мм	535
Вес (без упаковки), кг	300
Вес (с упаковкой), кг	393

Печь конвейерная [RoboLabs RoboChef RC800M Deluxe](#) предназначена для приготовления пиццы на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным управлением и сенсорным экраном 4.3". Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 430](#).

В комплекте 2 скрина для пиццы 300 мм и 2 скрина для пиццы 350 мм.

Технические характеристики:

- Производительность:
 - Пицца 40 см: 70 шт/час
 - Пицца 30 см: 130 шт/час
 - Римская пицца 20x30 см: 200 шт/час
- Время прохождения: до 30 мин
- Энергопотребление в режиме ожидания при температуре в камере 280 °C: 11 кВт/час
- Ширина конвейерной ленты: 800 мм
- Длина рабочей камеры: 1000 мм
- Габариты в упаковке: 1865x1985x1855 мм
- Интеллектуальное управление: поддержание равномерной температуры при разной загрузке камеры
- Блок управления установлен по правую сторону
- Возможность эксплуатации конвейерной ленты как слева направо, так и справа налево
- Возможность установки до 3 печей друг на друга
- Полностью разборная конструкция: удобство технического обслуживания

Опционально доступно к заказу:

- Подставка [RL907022](#)
- [Верхняя крышка RL907021](#)
- Вытяжной зонт [RL907023](#)

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

Цены указаны с учетом НДС.