COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 15.11.2026

# Печь конвейерная для пиццы RoboLabs RoboChef RC800M Deluxe

**Цена с НДС: 715 000 руб.**

Артикул: **633907**

**Есть в наличии**



| | |
|---|---|
| **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 загрузки 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.