

**Коммерческое предложение от 17.02.2026****Печь конвейерная для пиццы RoboLabs RoboChef RC460M Deluxe****Цена с НДС: 625 250 руб.****Артикул: 442666****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	24 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Россия
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Диаметр пиццы, мм</b>	400
<b>Производительность, шт/час</b>	35
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	14.7
<b>Ширина, мм</b>	1730
<b>Глубина, мм</b>	1140
<b>Высота, мм</b>	545
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	140
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	267

Печь конвейерная [RoboLabs RoboChef RC460M Deluxe](#) предназначена для приготовления пиццы на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным управлением Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 430](#).

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

**Технические характеристики:**

- Время прохождения: до 30 мин
- Энергопотребление в режиме ожидания при температуре в камере 280 °С: 11 кВт/час
- Ширина конвейерной ленты: 460 мм
- Длина рабочей камеры: 810 мм
- Габариты в упаковке: 1270x1750x980 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
- Регулировка температуры и времени приготовления
- Возможность установки до 3 печей друг на друга
- Полностью разборная конструкция: удобство технического обслуживания

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.  
Цены указаны с учетом НДС.