

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

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Диаметр пиццы, мм	400
Производительность, шт/час	35
Подключение, В	380
Мощность, кВт	14.7
Ширина, мм	1730
Глубина, мм	1140
Высота, мм	545
Вес (без упаковки), кг	140
Вес (с упаковкой), кг	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
- Полнотью разборная конструкция: удобство технического обслуживания

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