COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 22.11.2026

Печь конвекционная Spidocook Caldobake SF023

Цена с НДС: 56 436 руб.

Артикул: **339784**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	уменьшенный
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	нет
Подключение к воде	нет
Помпа	нет
Температурный режим, °C	от 30 до 260
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3
Ширина, мм	600
Глубина, мм	588
Высота, мм	472
Вес (без упаковки), кг	22
Вес (с упаковкой), кг	25

Конвекционная печь Spidocook Caldobake SF023 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд и выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена электромеханическим управлением, таймером, подсветкой, эргономичной ручкой, силиконовой полимерной прокладкой и ножками. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал направляющих и ручки - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Тип и размер гастроемкостей и противней: 460x330 мм
- Частота: 50/60 Гц
- Максимальная сила тока: 13 А
- Диаметра шнура: 10 мм
- Технология AIR.PLUS обеспечивает равномерное распределение тепла

- Двойная стеклянная дверь Protek.Safe™ с механизмом вспомогательного открывания и плавного закрывания
- Технология DRY.PLUS позволяет получить сухую и хорошо текстурированную внутреннюю часть и хрустящую и рассыпчатую внешнюю поверхность продукции, а также быстро удалить влагу из камеры
- Экологичный процесс выпечки благодаря низким потерям энергии
- Открытие двери: сверху вниз
- Съемные направляющие
- Защита IP-X3

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