COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 17.11.2026

Пароконвектомат Kocateq EP 5 COMBI NEO

Цена с НДС: 126 317 руб.

Артикул: **631206**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	75
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Ручной душ	есть
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	4
Ширина, мм	805
Глубина, мм	780
Высота, мм	596
Вес (без упаковки), кг	70.8
Вес (с упаковкой), кг	81

Пароконвектомат Kocateq EP 5 COMBI NEO используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления различных блюд и выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена Touch Screen управлением, LED-подсветкой, ручным душем и регулируемыми ножками.

В комплекте 5 гастроёмкостей GN 1/1 глубиной 65 мм, 5 алюминиевых противней 600×400 мм.

Технические характеристики:

- Загрузка противней: 5 x GN1/1 или 60x40 шт
- Тип: бойлерный пароконвектомат
- Вместимость: 5 уровней
- Формат: GN 1/1 или противни 600×400 мм
    - 60 программ в библиотеке
- Режимы работы:
    - конвекция

    - пароконвекция
    - пар
    - расстойка
    - ручной режим (до 5 шагов приготовления)
- Температурные диапазоны:
    - конвекция: 20–300 °C
    - пар: 20–120 °C
- Функции:
    - предварительный разогрев со звуковым сигналом
    - библиотека меню с изображениями
    - быстрое охлаждение камеры
    - встроенный душ
- Вентиляция:
    - турбина с динамическим распределением воздуха
    - 3 скорости вентилятора
    - реверс
- Освещение: LED с высокой цветопередачей
- Возможность устанавливать гастроемкости GN2/3, GN1/2 и 1/3
- Ускоряет процессы приготовления и увеличивает производительность кухни
- Обеспечивает стабильный результат на каждом уровне загрузки
- Снижает энергозатраты благодаря эффективной системе нагрева
- Упрощает работу персонала за счёт автоматических программ
- Позволяет расширить меню без дополнительных затрат на оборудование

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