COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 18.11.2026

# Блинный автомат Kocateq JB200ID

**Цена с НДС: 116 417 руб.**

Артикул: **681854**

**Есть в наличии**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Ю. Корея |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Материал жарочной поверхности** | алюминий |
| **Количество жарочных поверхностей** | 1 |
| **Диаметр, мм** | 190 |
| **Подключение, В** | 220 |
| **Мощность, кВт** | 2.4 |
| **Ширина, мм** | 500 |
| **Глубина, мм** | 350 |
| **Высота, мм** | 350 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 55 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 60 |

Блинница Kocateq JB200ID предназначается для непрерывного приготовления тонких блинов на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным управлением, PID регулятором температуры, регулировкой скорости вращения барабана, краном для подачи теста, съемным приемным лотком, выдвижным лотком для крошек и остатков теста. Материал корпуса - нержавеющая сталь AISI 201, материал барабана - теплопроводящий сплав с полированной жарочной поверхностью, покрытой латунью.

**Технические характеристики:**

- Максимальная температура: 200°C
- Производительность: от 260 до 360 шт/час
- Объем бункера для теста: 3 л
- Толщина блина: от 0.4 до 1.2 мм (в зависимости от вязкости теста)
- Ширина конвейера: 220 мм
- Быстрый нагрев и стабильная теплопередача
- Блины выпекаются с одной стороны и автоматически подаются на конвейер для удобного съёма оператором
- Оборудование обеспечивает стабильное качество продукции и высокую производительность при компактных габаритах

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