

Коммерческое предложение от 18.05.2024**Печь конвейерная для пиццы RoboLabs RoboChef RC460M****Цена с НДС: 439 700 руб.****Артикул: 513287****Ожидается**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
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	150

Конвейерная печь RoboLabs RoboChef RC460M предназначена для выпечки пиццы на предприятиях общественного питания, торговли и производствах. Интеллектуальное управление печи позволяет поддерживать в камере равномерную температуру по всей площади. Блок управления установлен по правую сторону. Возможна эксплуатация конвейерной ленты как слева направо, так и справа налево. Печь позволяет устанавливать до 3-х печей друг на друга. Для удобства регулярного технического обслуживания конструкция печи полностью разборная. Подставка для печи и вытяжной зонтик в комплект поставки не входят и поставляются отдельно. Регулировка температуры и времени приготовления. Производительность до 35 пицц в час (при диаметре пиццы 400мм). Температура внутри камеры до +315°C. Время прохождения до 30 минут. Ширина конвейерной ленты 460мм. Длина рабочей камеры 810мм. Конструкция изготовлена из нерж. стали AISI 430. Рекомендации по подключению к сети — вилка 32А 3Р+N+E (IEC 60309)

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