COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 19.04.2025

Печь конвейерная Kocateq EPCV6.5/38

Цена с НДС: 382 078 руб.

Артикул: **249031**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Тип подключения	электричество
Диаметр пиццы, мм	300
Подключение, В	380
Мощность, кВт	6.5
Ширина, мм	1200
Глубина, мм	890
Высота, мм	610
Вес (без упаковки), кг	127
Вес (с упаковкой), кг	139

Конвейерная печь Kocated EPCV6.5/38 используется для приготовления пиццы, тостов, плоских батонов, хлеба и лазаньи на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена цифровым управлением, регулировкой температуры и регулировкой скорости конвейера.

Подставка в комплект не входит и приобретается отдельно.

Технические характеристики:

- Температурный режим: до 300°C
- Время разогрева: 12 минут
- Длина камеры: 460 мм
- Размер конвейера: 1065x400 мм
- Площадь выпечки: 0.15 м2
- 1 камера
- Изменение направления движения конвейера
- Принудительная циркуляция воздуха в пекарной камере через сопла над конвейером и под конвейером
- Технология Impinger
- Возможность установки печи в 2 и 3 яруса

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