

Коммерческое предложение от 02.04.2025

Печь конвейерная для пиццы RoboLabs RoboChef RC460M

Цена с НДС: 470 479 руб.

Артикул: **513287**

Есть в наличии



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. печи позволяет устанавливать до 3-х печей друг на друга. Для удобства регулярного технического обслуживания конструкция печи полностью разборная. Материал изделия - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 430](#).

Подставка для печи и вытяжной зонт в комплект поставки не входят.

Технические характеристики:

- Регулировка температуры и времени приготовления
- Производительность: до 35 пицц в час (при диаметре пиццы 400 мм)
- Температура внутри камеры: до +315 С
- Время прохождения: до 30 минут
- Ширина конвейерной ленты: 460 мм
- Длина рабочей камеры: 810 мм
- 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.