

Коммерческое предложение от 09.04.2025

Наименование товара: Печь конвейерная Kocateq EPCV12.5/52

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-konveyernye/pech_konvejernaya_kocateq_epcv125_52



Описание

Конвейерная печь **Kocated EPCV12.5/52** предназначена для выпекания пиццы и приготовления тостов, плоских батонов, хлеба и лазаньи на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена цифровой панелью управления и термостатом для регулировки температуры. Конвейер выполнен из проволоки нержавеющей стали.

Особенности:

- Конвекционный нагрев
- Принудительная циркуляция воздуха в камере через сопла над и под конвейером
- Регулировка скорости движения конвейера
- Изменение направления движения конвейера
- 1 камера
- Печь может устанавливаться в 2 и 3 яруса

Дополнительные характеристики:

- Время разогрева до рабочей температуры: не более 12 мин.

- Внутренний размер камеры: 520x710x90 мм
- Ширина конвейера: 520 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Стенд

Характеристики

Подключение	380 В
Диаметр пиццы	30 см
Производительность	от 50 до 60 пицц в час
Температурный режим	от 0 до 300 °С
Мощность	12.5 кВт
Ширина	1520 мм
Глубина	1140 мм
Высота	450 мм
Вес (без упаковки)	120 кг
Вес (с упаковкой)	150 кг
Страна производства	Ю. Корея

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.