

Коммерческое предложение от 07.04.2025

Наименование товара: Печь конвейерная Kocateq EPCV6.7/43NW

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-konveyernye/_kocateq_epcv6_7_43nw



Описание

Конвейерная печь **Kocateq EPCV6.7/43NW** предназначена для выпекания пиццы, тостов, плоских батонов, хлеба, лазаньи на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электромеханической панелью управления и термостатом для регулировки температуры. Корпус выполнен из нержавеющей стали, конвейер - из проволоки нержавеющей стали.

Особенности:

- IMPINGEMENT: Вертикальные потоки горячего воздуха ускоряют приготовление, гарантируя равномерность пропекания и получение хрустящей корочки
- PID микропроцессор
- Регулировка скорости движения конвейера
- Изменение направления движения конвейера
- Откидная фронтальная стенка и съемные лотки для крошек
- 1 камера
- Печь может устанавливаться в 2 яруса

Дополнительные характеристики:

- Время выпечки: от 1 мин 25 сек до 11 мин.
- Длина камеры: 518 мм
- Размер конвейера: 400-490x1000 мм
- Габариты в упаковке: 1100x920x620 мм

Характеристики

| | |
|---------------------|-----------------|
| Мощность | 6.7 кВт |
| Ширина | 1400 мм |
| Глубина | 826 мм |
| Высота | 467 мм |
| Вес (с упаковкой) | 107 кг |
| Страна производства | Ю. Корея |
| Температурный режим | от 50 до 300 °С |
| Подключение | 380 В |
| Старая цена | 445819 |
| Бренд | Kocateq |

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.