COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

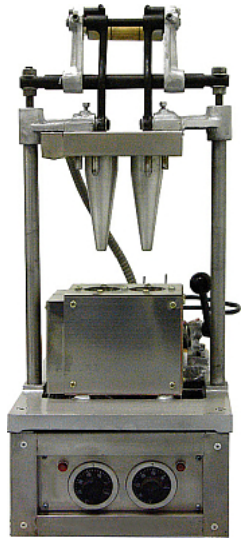
Коммерческое предложение от 10.11.2026

Пресс для коно-пиццы Kocateq PA02M

Цена с НДС: 100 911 руб.

Артикул: **639368**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Тип установки	настольная
Тесто	коническое
Диаметр заготовки, мм	60
Тип	пресс для коно-пиццы
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	300
Глубина, мм	400
Высота, мм	780
Вес (без упаковки), кг	52
Вес (с упаковкой), кг	58

Механический пресс для коно-пиццы Kocateq PA02M используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для формирования и пропекания 2 стаканчиков из теста конусообразной формы. Модель оснащена термостатированным контролем температуры верхней и нижней поверхности. Ручка с изоляцией выполнена из натурального дерева, формы - из теплопроводящего сплава, облицовка поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, - из нержавеющей стали AISI 304.

Набор для приготовления коно-пиццы:

- Печь ротационная для коно-пиццы Kocateq FPE
- Печь ротационная для коно-пиццы Kocateq FPE2
- Пресс механический для коно-пиццы Kocateq PA-01
- Витрина тепловая Kocateq RTR108L
- Полка для тепловой витрины ConoPizzaShelf

Технические характеристики:

- Равномерный нагрев за счет 6 нагревательных элементов
- Разъемная на 2 симметричные части нижняя форма для простого извлекания выпеченной тестовой заготовки из формы
- Кулисно-рычажная система поднимания и опускания форм с фиксацией в верхнем и нижнем положении для минимизации усилий на стадии формования и соблюдения толщины заготовки
- LED-индикация подачи напряжения на ТЭНы

- Без привода
- Мощность нагревательного элемента: 6х 0,25 кВт
- Максимальная производительность: 100 шт./час
- Время выпечки: 90 сек.
- Стандартная толщина стенки готового продукта: 4-5 мм
- Высота стаканчика: 140 мм

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