COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Печь статическая Kocateq EBO 64x2 ST2 P2

Цена с НДС: 195 134 руб.

Артикул: **970883**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Есть
Количество камер (подов)	1
Количество листов	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	8.8
Ширина, мм	1280
Глубина, мм	1160
Высота, мм	400
Вес (без упаковки), кг	140
Вес (с упаковкой), кг	155

Печь Kocateq EBO 64x2 ST2 P2 предназначена для выпечки хлеба, пиццы и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оборудована парогенератором-термоблоком, электронной панелью управления и подсветкой. Материал корпуса - нержавеющая сталь Aisi 430, внутренней камеры - алюминий, пода - керамика.

Технические характеристики:

- Индивидуальное программирование 8 программ (до 5 шагов в каждой):
  - Установка температуры в зоне верхних и нижних ТЭНов
  - Регулировка мощности ТЭНов
  - Установка момента и длительности подачи пара
- Регулируемый шибер: открытый/закрытый
- Не требует подключения к водопроводу: подача воды из любой емкости
- Многоуровневая установка до 4 печей
- Температурный режим: от 20 до 300 °C

- Вместимость:
  - 4 пиццы: 30 см
  - 2 противня: 600x400 мм

- Производительность:
    - Пицца: 76 шт./час
    - Противни: 6 шт./час
- Шаг регулировки мощности ТЭНов: 12,5%
- Мощность парогенератора-термоблока: 2 кВт
- Глубина парогенератора: 200 мм
- Подсоединительный размер к канализации и водопроводу: 1/2"
- Размеры в упаковке: 1350x1230x500 мм

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