COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 15.11.2026

# Печь конвейерная Kocateq EPCV6.5/38

**Цена с НДС: 361 754 руб.**

Артикул: **249031**

**Под заказ**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Ю. Корея |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Диаметр пиццы, мм** | 300 |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 6.5 |
| **Ширина, мм** | 1200 |
| **Глубина, мм** | 890 |
| **Высота, мм** | 610 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 127 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 139 |

Конвейерная печь Kocated EPCV6.5/38 используется для приготовления пиццы, тостов, плоских батонов, хлеба и лазаньи на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена цифровым управлением, регулировкой температуры и регулировкой скорости конвейера.

*Подставка в комплект не входит и приобретается отдельно.*

**Технические характеристики:**

- Температурный режим: до 300℃
- Время разогрева: 12 минут
- Длина камеры: 460 мм
- Размер конвейера: 1065x400 мм
- Площадь выпечки: 0.15 м2
- 1 камера
- Изменение направления движения конвейера
- Принудительная циркуляция воздуха в пекарной камере через сопла над конвейером и под конвейером
- Технология Impinger
- Возможность установки печи в 2 и 3 яруса

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