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 EPCV24/80

Цена с НДС: 966 058 руб.

Артикул: **387922**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Тип подключения	электричество
Диаметр пиццы, мм	300
Производительность, шт/час	50
Подключение, В	380
Мощность, кВт	240
Ширина, мм	1960
Глубина, мм	1560
Высота, мм	600
Вес (без упаковки), кг	490
Вес (с упаковкой), кг	520

Конвейерная печь **Kocated EPCV24/80** предназначена для выпекания пиццы и приготовления тостов, плоских батонов, хлеба и лазаньи на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена одной камерой с большим смотровым окном, цифровой панелью управления и термостатом для регулировки температуры. Конвейер выполнен из проволоки нержавеющей стали.

Стенд в комплект поставки не входит и приобретается отдельно!

Особенности:

- Конвекционный нагрев
- Технология Impinger - принудительная циркуляция воздуха в камере через сопла над и под конвейером
- Регулировка скорости движения конвейера
- Изменение направления движения конвейера
- Печь может устанавливаться в 2 и 3 яруса
- Режим экономии электроэнергии

Дополнительные характеристики:

- Время разогрева до рабочей тепературы: не более 12 мин.
- Длина камеры: 940 мм
- Ширина конвейера: от 800 до 1000 мм
- Размер конвейера: 1810x800 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Стенд

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