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 EPCV5/26

Цена с НДС: 211 325 руб.

Артикул: **754518**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Тип подключения	электричество
Диаметр пиццы, мм	300
Подключение, В	220
Мощность, кВт	5
Ширина, мм	788
Глубина, мм	690
Высота, мм	412
Вес (без упаковки), кг	107
Вес (с упаковкой), кг	140

Конвейерная печь Kocated EPCV5/26 предназначена для приготовления пиццы, тостов, плоских батонов, хлеба и лазаньи на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена цифровым управлением, регулировкой температуры, регулировкой скорости движения, временем выпечки, регулировкой направления конвейера и вентилятором. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал конвейера - проволока из нержавеющей стали.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 50 до 300 °C
- Конвейер размером: 788x26 мм
- Длина камеры: 430 мм

- Производительность: 18 шт

- Размер парбейка: 200x300 мм

- Режим экономии электроэнергии
- Возможность установки печи в 2 и 3 яруса
- Принудительная циркуляция воздуха в пекарной камере через сопла над конвейером и под конвейером, благодаря чему происходит прошивка продукта горячим воздухом (технология Impinger)
- Сверху и с торца печь оснащена специальными экранами, которые защитят ваш персонал от термических ожогов
- Площадка сверху также может использоваться, как тепловая поверхность для подогрева тарелок, коробок, посуды, поддержания в разогретом состоянии готового продукта

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