COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Печь хлебопекарная Kocateq EBO 64x2 ST2 P2 NW

Цена с НДС: 208 113 руб.

Артикул: **214678**

Есть в наличии



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	7.1
Ширина, мм	1112
Глубина, мм	1085.3
Высота, мм	448
Вес (без упаковки), кг	140
Вес (с упаковкой), кг	155

Печь Kocateq EBO 64x2 ST2 P2 NW предназначена для выпечки хлеба, пиццы и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оборудована электронным управлением, парогенератором и подсветкой. Материал корпуса - высококачественна нержавеющая сталь AISI 430, материал внутренней камеры - алюминий.

Технические характеристики:

- Размеры камеры: 660x865x215 мм
- Вместимость:
  - 4 пиццы диаметром 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
- Присоединительный размер к канализации и водопроводу: 1/2"
- Габариты в упаковке: 1350x1230x500 мм
- 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
- Керамический под
- Регулируемый шибер открытый/закрытый
- Не требует подключения к водопроводу, подача воды может осуществляться из любой емкости
- Простая многоуровневая установка (до 4 печей)

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