

Коммерческое предложение от 11.05.2026

Печь для пиццы Kocateq EP CV 9/38G

Цена с НДС: 294 960 руб.

Артикул: **823595**

Под заказ



| | |
|----------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Ю. Корея |
| Тип подключения | электричество |
| Диаметр пиццы, мм | 380 |
| Производительность, шт/час | 40 |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 9 |
| Ширина, мм | 1450 |
| Глубина, мм | 922 |
| Высота, мм | 470 |
| Вес (без упаковки), кг | 130 |
| Вес (с упаковкой), кг | 140 |

Конвейерная печь [Kocateq EP CV 9/38G](#) используется для приготовления пиццы, тостов, плоских батонов, хлеба и лазаньи на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным управлением, регулировкой температуры и скорости конвейера. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал конвейера - нержавеющая проволока.

Подставка в комплект не входит и приобретается отдельно.

Технические характеристики:

- Размер камеры: 713x450 мм
- Размер конвейера: 1215x400 мм
- Высота установки шторы камеры от конвейера: от 68 до 30 мм
- 2 программы для записи параметров приготовления
- Режим экономии электроэнергии
- Возможность регулировки температуры, скорости и направления конвейера
- Технология Impinger: принудительная циркуляция воздуха в пекарной камере через сопла над конвейером и под конвейером
- Откидная дверь со смотровым окном
- Возможность установки в 2 и 3 яруса

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.