COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Печь для пиццы Kocateq EP CV 9/38G

Цена с НДС: 374 937 руб.

Артикул: **823595**

Есть в наличии



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 шторки 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.