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 для пиццы RoboLabs RoboChef RC800M Deluxe

Цена с НДС: 715 000 руб.

Артикул: **633907**

Есть в наличии



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Диаметр пиццы, мм	300
Производительность, шт/час	130
Подключение, В	380
Мощность, кВт	27.8
Ширина, мм	1920
Глубина, мм	1600
Высота, мм	535
Вес (без упаковки), кг	300
Вес (с упаковкой), кг	393

Печь конвейерная RoboLabs RoboChef RC800M Deluxe предназначена для приготовления пиццы на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным управлением и сенсорным экраном 4.3". Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь AISI 430.

В комплекте 2 скрина для пиццы 300 мм и 2 скрина для пиццы 350 мм.

Технические характеристики:

- Производительность:
  - Пицца 40 см: 70 шт/час
  - Пицца 30 см: 130 шт/час
  - Римская пицца 20x30 см: 200 шт/час
- Время прохождения: до 30 мин
- Энергопотребление в режиме ожидания при температуре в камере 280°C: 11 кВт/час
- Ширина конвейерной ленты: 800 мм
- Длина рабочей камеры: 1000 мм
- Габариты в упаковке: 1865x1985x1855 мм
- Интеллектуальное управление: поддержание равномерной температуры при разной загрузки камеры
- Блок управления установлен по правую сторону
- Возможность эксплуатации конвейерной ленты как слева направо, так и справа налево
- Возможность установки до 3 печей друг на друга
- Полностью разборная конструкция: удобство технического обслуживания

Опционально доступно к заказу:

- Подставка RL907022
- Верхняя крышка RL907021
- Вытяжной зонт RL907023

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