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 HX2S

Цена с НДС: 172 057 руб.

Артикул: **180798**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Тип подключения	электричество
Диаметр пиццы, мм	480
Производительность, шт/час	20
Подключение, В	380
Мощность, кВт	8.4
Ширина, мм	740
Глубина, мм	740
Высота, мм	1130
Вес (без упаковки), кг	76
Вес (с упаковкой), кг	84

Конвейерная печь Kocateq HX2S класса MEDIUM-DUTY предназначена для выпекания пиццы и сэндвичей, разогревания тостов и гратинирования готовых блюд на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена цифровой панелью управления и защитным термостатом. Корпус и все элементы, соприкасающиеся с продуктами, выполнены из нержавеющей стали AISI 304, конвейер - из проволоки нержавеющей стали.

Особенности:

- Статический нагрев
- Изменение степени нагрева 24 верхних и нижних нагревательных элементов
- Регулировка скорости движения конвейера
- Система перераспределения тепловых потоков между низом и верхом камеры
- Изменение направления движения конвейера
- 1 камера

Дополнительные характеристики:

- Производительность:
  - Полуфабрикаты: 20 пицц/час
  - Свежое тесто: 6-7 пицц/час
- Скорость движения конвейера: до 60 см/мин.
- Мощность двигателя привода конвейера: 0,06 кВт
- Максимальное время приготовления пиццы: 3 мин.

- Диаметр проволоки конвейера: 0,7 мм
- Размер конвейера: 500x1050 мм

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