

Описание товара Печь конвейерная Kocateq EP

CV 5/26



Описание

Конвейерная печь **Kocated EPCV5/26** предназначена для выпекания пиццы, тостов, плоских батонов, хлеба, лазаньи на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена цифровой панелью управления, вентилятором и термостатом для регулировки температуры. Корпус выполнен из нержавеющей стали, конвейер - из проволоки нержавеющей стали.

Особенности:

- Impinger: Принудительная циркуляция воздуха в пекарной камере через сопла над конвейером и под конвейером
- Регулировка:
 - Температуры
 - Скорости движения конвейера
 - Направления движения конвейера
- 1 камера
- Печь может устанавливаться в 2-3 яруса
- - Режим экономии электроэнергии

Дополнительные характеристики:

- Время выпечки: от 1 мин 25 сек до 11 мин.
- Длина камеры: 430 мм
- Размер конвейера: 260-290x788 мм
- Габариты в упаковке: 1100x920x620 мм

Характеристики

Мощность	5 кВт
Ширина	788 мм
Глубина	690 мм
Высота	412 мм
Вес (с упаковкой)	107 кг
Страна производства	Ю. Корея
Производительность	36 пицц в час
Температурный режим	от 50 до 300 °С
Подключение	220 В
Диаметр пиццы	15 см
Старая цена	251765
Бренд	Kocateq

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.