

Описание товара Печь конвейерная Kocateq EP CV 8/44LCD



Описание

Конвейерная печь **Kocated EPCV8/44LCD** предназначена для выпекания пиццы и приготовления тостов, плоских батонов, хлеба и лазаньи на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена сенсорной LCD панелью управления на английском и термостатом для регулировки температуры. Печь полностью изготовлена из нержавеющей стали Aisi 202, конвейер - из нержавеющей проволоки.

В комплект поставки входит стенд.

Особенности:

- 1 камера
- Прошивка горячим воздухом
- Вертикальные потоки горячего воздуха ускоряют приготовление
- Конвейер движется в двух направлениях
- Регулировка скорости движения конвейера
- Изменение направления движения конвейера
- Распашная фронтальная стенка со смотровым окном
- Съёмные лотки для крошек
- Возможность установки печи в 3 яруса
- Термостат до 350 градусов Цельсия
- Таймер от 2 до 25 минут
- Память на 46 рецептов
- ECO режим экономии электроэнергии
- Один вентилятор, скорость не регулируется

Дополнительные характеристики:

- Ширина конвейера: от 400 до 490 мм
- Длина конвейера: 117,2 см
- Время нагрева печи до 300 °С: 15 минут
- Время выпечки пиццы:
 - Тонкой: 4 мин 50 сек
 - Толстой: 6 мин 50 сек

Характеристики

Мощность	8 кВт
Ширина	1354 мм
Глубина	908 мм
Высота	478 мм
Вес (с упаковкой)	119 кг
Страна производства	Ю. Корея
Производительность	от 16 до 22 пицц в час
Температурный режим	от 50 до 350 °С
Подключение	380 В
Диаметр пиццы	30 см
Старая цена	477138
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.