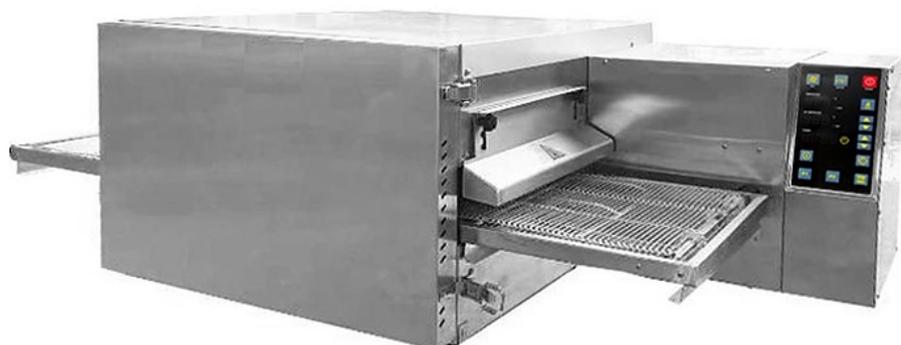


Описание товара Печь конвейерная Kocateq

EPCV9/38



Описание

Конвейерная печь **Kocateq EPCV9/38** предназначена для выпекания пиццы и приготовления тостов, плоских батонов, хлеба и лазаньи на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронной панелью управления.

Внимание! Стенд в комплект поставки не входит и приобретается отдельно!

Особенности:

- Конвекционный нагрев
- Технология Impinger - принудительная циркуляция воздуха в камере через сопла над и под конвейером
- Регулировка скорости движения конвейера
- Изменение направления движения конвейера
- Печь может устанавливаться в 2 и 3 яруса
- Режим экономии электроэнергии

Дополнительные характеристики:

- Размер камеры: 705x450 мм
- Ширина конвейера: от 300 до 390 мм
- Размер конвейера: 1215x400 мм
- Габариты в упаковке: 1510x1050x550 мм

Характеристики

Мощность

9 кВт

Ширина	1450 мм
Глубина	975 мм
Высота	450 мм
Страна производства	Ю. Корея
Производительность	от 30 до 40 пицц в час
Температурный режим	320 °С
Подключение	380 В
Диаметр пиццы	38 см
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.