

Описание товара Печь конвейерная Kocateq HX2S



Описание

Конвейерная печь **Kocated HX2S** класса MEDIUM-DUTY предназначена для выпекания пиццы и сэндвичей, разогревания тостов и gratinирования 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
- Габариты упаковки: 1640x820x440 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Подключение	380 В
Диаметр пиццы	48 см
Производительность	20 пицц в час
Температурный режим	от 0 до 300 °С
Мощность	8.4 кВт
Ширина	105 мм
Глубина	740 мм
Высота	430 мм
Вес (с упаковкой)	84 кг
Страна производства	Ю. Корея

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.