

Описание товара Печь конвейерная Kocateq

EPKV24/80



Описание

Конвейерная печь **Kocateq EPKV24/80** предназначена для выпекания пиццы и приготовления тостов, плоских батонов, хлеба и лазаньи на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена одной камерой с большим смотровым окном, цифровой панелью управления и термостатом для регулировки температуры. Конвейер выполнен из проволоки нержавеющей стали.

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:

- Время разогрева до рабочей температуры: не более 12 мин.
- Длина камеры: 940 мм
- Ширина конвейера: от 800 до 1000 мм
- Размер конвейера: 1810x800 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Стенд

Характеристики

Мощность	24 кВт
Ширина	1960 мм
Глубина	1515 мм
Высота	600 мм
Вес (с упаковкой)	520 кг
Страна производства	Ю. Корея
Производительность	120 пицц в час
Температурный режим	от 0 до 300 °С
Подключение	380 В
Диаметр пиццы	23 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.