

Описание товара Печь конвейерная Kocateq

EPCV6.7/43NW



Описание

Конвейерная печь **Kocateq EPCV6.7/43NW** предназначена для выпекания пиццы, тостов, плоских батонов, хлеба, лазаньи на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электромеханической панелью управления и термостатом для регулировки температуры. Корпус выполнен из нержавеющей стали, конвейер - из проволоки нержавеющей стали.

Особенности:

- IMPINGEMENT: Вертикальные потоки горячего воздуха ускоряют приготовление, гарантируя равномерность пропекания и получение хрустящей корочки
- PID микропроцессор
- Регулировка скорости движения конвейера
- Изменение направления движения конвейера
- Откидная фронтальная стенка и съемные лотки для крошек
- 1 камера
- Печь может устанавливаться в 2 яруса

Дополнительные характеристики:

- Время выпечки: от 1 мин 25 сек до 11 мин.
- Длина камеры: 518 мм
- Размер конвейера: 400-490x1000 мм
- Габариты в упаковке: 1100x920x620 мм

Характеристики

Мощность	6.7 кВт
Ширина	1400 мм
Глубина	826 мм
Высота	467 мм
Вес (с упаковкой)	107 кг
Страна производства	Ю. Корея
Температурный режим	от 50 до 300 °С
Подключение	380 В
Старая цена	445819
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.