

Коммерческое предложение от 19.05.2024**Печь ротационная для коно-пиццы Kocateq FPE****Цена с НДС: 98 372 руб.****Артикул: 704761****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Количество уровней	2
Температурный режим, °C	от 50 до 300 °C
Тип подключения	электричество
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.5
Ширина, мм	420
Глубина, мм	610
Высота, мм	970
Вес (без упаковки), кг	42
Вес (с упаковкой), кг	47

Ротационная печь [Kocateq FPE](#) предназначена для выпекания отформованных тестовых полуфабрикатов, получаемых после холодного прессования, и доготовки коно-пиццы на основе пропеченных полуфабрикатов, получаемых горячим прессованием на термопрессах, на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена механической панелью управления и термостатом для регулировки температуры. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304.

Ротационная печь входит в набор для приготовления коно-пиццы.

Набор оборудования для приготовления коно-пиццы:

- Термопресс для коно-пиццы [PA-C2x2](#)
- Пресс для коно-пиццы [PAC4A](#)
- Пресс механический для коно-пиццы [PA-01](#)
- Печь конвекционная [EPF1](#)
- Витрина тепловая [Kocateq RTR108L](#)

Особенности:

- Конвективный нагрев в сочетании с вращающимися держателями для конопиццы обеспечивают быструю и равномерную выпечку
- Съёмные кронштейны-держатели для коно-пиццы можно перемещать по высоте
- Кнопка включения / выключения:

- Подсветка
- Двигатель привода держателя
- 2 ярусная внутренняя структура для коно-пиццы легко снимается
- Регулируемые по высоте ножки

Дополнительные характеристики:

- Вместимость пицц на 1 ярусе: 8

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.