

Коммерческое предложение от 20.06.2026

Печь хлебопекарная Kocateq EBO 64x2 ST2 P2 NW

Цена с НДС: 187 664 руб.

Артикул: **214678**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Есть
Количество камер (подов)	1
Количество листов	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.1
Ширина, мм	1112
Глубина, мм	1085.3
Высота, мм	448
Вес (без упаковки), кг	140
Вес (с упаковкой), кг	155

Печь [Kocateq EBO 64x2 ST2 P2 NW](#) предназначена для выпечки хлеба, пиццы и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оборудована электронным управлением, парогенератором и подсветкой. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 430](#), материал внутренней камеры - алюминий.

Технические характеристики:

- Размеры камеры: 660x865x215 мм
- Вместимость:
 - 4 пиццы диаметром 30 см
 - 2 противня 600x400 мм
- Производительность:
 - Пицца: 76 шт./час
 - Противни: 6 шт./час
- Шаг регулировки мощности ТЭНов: 12,5%
- Мощность парогенератора-термоблока: 2 кВт
- Присоединительный размер к канализации и водопроводу: 1/2"
- Габариты в упаковке: 1350x1230x500 мм
- Индивидуальное программирование 8 программ (до 5 шагов в каждой):

- Установка температуры в зоне верхних и нижних ТЭНов
- Регулировка мощности ТЭНов
- Установка момента и длительности подачи пара
- Керамический под
- Регулируемый шибер открытый/закрытый
- Не требует подключения к водопроводу, подача воды может осуществляться из любой емкости
- Простая многоуровневая установка (до 4 печей)

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

Цены указаны с учетом НДС.