



Комбинированный модуль из ротационной печи, статической печи, расстоечного шкафа Kocateq FR Combi LCD



Подключение	380
Количество уровней	6
Мощность	21
Ширина	900
Глубина	1350
Высота	2100
Вес (без упаковки)	230
Страна-производитель	Ю. Корея
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Вес (с упаковкой)	250
Управление	электронное
Размеры камеры	460x420x350 мм
Пароувлажнение	Да
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Тип gastronorm/противня	460x330 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 0 до 350 °С

Цена: 1 159 725.00 руб.

Комбинированный модуль **Kocateq FR Combi LCD** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модуль состоит из конвектомата, подовой печи, расстоечного шкафа и вытяжного зонта. Материал корпуса - нержавеющая сталь, дверца выполнена из двойного закаленного стекла.

Технические характеристики:

- Вместимость противней 600x400 мм:
 - Конвектомат: 6
 - Статическая печь: 2
 - Расстоечный шкаф: 8
- Мощность:
 - Конвектомат: 12 кВт
 - Статическая печь: 5 кВт

- Расстоечный шкаф: 4 кВт
- Скорость вентилятора: 2800 об/мин
- Ротационная печь:
 - Цветной сенсорный ЖК экраном 7"
 - Механическая или автоматическая функция увлажнения
 - 2 реверсивных вентилятора
 - Установка Гистерезиса терморегулятора с шагом от 1 до 10
 - Библиотека рецептов с возможностью запрограммировать 5 шагов приготовления, установить фото блюда
 - Возможность приготовления в ручном режиме с установкой температуры приготовления от 0 до 300 °С, времени приготовления, количеством пара
 - Рама с направляющими для противней вращаются в 2 стороны
 - Автоматическая остановка вентилятора в случае открытия двери
 - Силиконовая прокладка
- Подовая печь:
 - Цветной сенсорный ЖК экраном 4,3"
 - Таймер
 - Регулировка температуры верха камеры и пода
 - Широкое смотровое окно
- Расстоечный шкаф:
 - Управление осуществляется с панели ротационной печи



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз