

# Описание товара Печь для пиццы подовая

## Kocateq EPC 80x40 Dome



### Описание

Подовая печь **Kocateq EPC 80x40 Dome** используется для приготовления неаполитанской пиццы на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением, термостатом камеры, подсветкой, таймером и распашными дверцами. Корпус камеры внутри изготовлен из нержавеющей стали Aisi 304, снаружи покрыт эмалью оранжевого цвета.

### **Особенности:**

- Камера полусферической формы
- Раздельная регулировка температуры нагрева верха камеры и пода камеры
- Каменный под камеры
- Подовая печь установлена на нейтральном закрытом стенде

### **Дополнительные характеристики:**

- Размер пода: 800x400 мм
- Температура верха камеры: от 0 до 400 °С
- Температура пода камеры: от 0 до 350 °С

### Характеристики

Мощность	7.5 кВт
Ширина	880 мм
Глубина	1000 мм
Высота	1000 мм

Страна производства	Ю. Корея
Температурный режим	от 0 до 400 °С
Источник тепла	380 В
Диаметр пиццы	30 см
Вместимость (пицц)	2
Количество камер (подов)	1
Количество пицц в одной камере	2
Внутренние размеры камеры	80x40 мм
Бренд	Kocateq

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.