

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://kocateq.nt-rt.ru/> || kqt@nt-rt.ru

Печи для пиццы 1-камерные

Печь для пиццы электрическая 1-камерная с подом 109,5*73 см EP 6.35 SMART

Печь подовая электрическая неразборная однокамерная с керамическим подом размером 109,5*73 см. Модель со специальными технологическими решениями для сетевых пиццерий.

Разработано в Южной Корее при участии итальянских экспертов.

Выпускается в Евросоюзе.

Премиальное качество материалов.

Высота дверцы камеры 14,5см, высота до ТЭНов 20,5 см.

Вместимость пиццы диаметром 25 см - 11 шт., 35 см - 6 шт., 40 см - 3 шт., 45 см - 2 шт.

Специально для сетевых заведений программа выпечки, вызываемая кнопкой Старт для исключения ошибок установки параметров приготовления.

Программа позволяет сохранить в памяти следующие параметры выпечки: - мощность верхней и нижней группы ТЭНов; - мощность нагрева в районе дверей; - температуру.

Печи идеально подходят для масштабирования вашего проекта.

Простая работа по единому стандарту для всех заведений.

Панорамное смотровое окно для контроля за приготовлением.

Цифровая панель управления с установкой параметров работы скроллерами.

В печи использованы новейшие технологические разработки: - цифровой термостат; - специальный контроллер управляющий 3 группами ТЭНов работающих с изменяемой мощностью.

Использование контроллера позволяет задавать и автоматически поддерживать определенный уровень мощности подающий на продукт сверху камеры и от пода.

Третья группа ТЭНов установлена в области двери и служит для компенсации потерь тепла при её открывании, потерь тепла через смотровое стекло.

Указанные выше технологические решения позволяют снизить до минимума временные колебания температуры при эксплуатации печи (минимизация гистерезиса до пренебрежимо малых величин).

Это позволяет выпекать пиццу в строгом соответствии с технологической картой с воспроизводимыми результатами.

У вас нет необходимости визуально контролировать процесс выпечки.

Поместите сырую пиццу в камеру, по истечении необходимого промежутка времени извлеките из камеры готовый продукт.

Подсветка камеры.

Функция автонагрева через заданный интервал времени - от 1 до 40 часов.

Регулируемый шибер.

Дополнительно поставляется стенд, вытяжной зонт.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	6.95
Требует монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	95
Ширина, см.	152
Высота, см.	45
Напряжение	380/3/50
Подключение	электрическое
Размер пода, см	109,5*73
Тип сборки	неразборная
Серия	прочее
Количество камер, шт	1
Панель управления	механическая



Печь для пиццы электрическая 1-камерная с подом 41*41 см EPC01P

Печь подовая электрическая неразборная однокамерная с керамическим подом размером 41*41 см.

Механическая панель управления с термостатом до 350 градусов Цельсия.

Корпус статической подовой печи из стали с термостойким полимерно-порошковым покрытием.

Верхние и нижние ТЭНы для нагрева камеры.

Световые индикаторы нагрева печи (отключаются при достижении заданной температуры).

Высота камеры 11 см. Откидная дверь со смотровым окном, подсветка.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	1.6
Длина упаковки, см.	61
Ширина упаковки, см.	58
Высота упаковки, см.	32
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	57
Ширина, см.	56
Высота, см.	28
Напряжение	220/1/50
Подключение	электрическое
Размер пода, см	41*41
Тип сборки	неразборная
Серия	прочее
Количество камер, шт	1
Панель управления	механическая
Вес брутто, кг	21



Печь для пиццы электрическая 1-камерная с подом 41*41 см EPC01S

Печь подовая электрическая неразборная однокамерная с керамическим подом размером 41*41 см.

Механическая панель управления с термостатом до 350 градусов Цельсия.

Статическая компактная подовая печь из нержавеющей стали.

Верхние и нижние ТЭНы для нагрева камеры.

Световые индикаторы нагрева печи (отключаются при достижении заданной температуры).

Высота камеры 11 см. Откидная дверь со смотровым окном, подсветка.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	1.6
Длина упаковки, см.	61
Ширина упаковки, см.	58
Высота упаковки, см.	33
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	57
Ширина, см.	56
Высота, см.	28
Напряжение	220/1/50
Подключение	электрическое
Размер пода, см	41*41
Тип сборки	неразборная
Серия	прочее
Количество камер, шт	1
Панель управления	механическая
Вес брутто, кг	21



Печь для пиццы электрическая 1-камерная с подом 60*40 см EPC01EN

Печь подовая электрическая неразборная однокамерная с керамическим подом толщиной 15 мм размером 60*40 см. Аналоговая панель управления включает в себя 2 термостата нагрева (верх камеры и под) с диапазоном температур от +50 до +350 градусов Цельсия, механический таймер (0 – 120 минут), выключатель подсветки камеры, выключатель электрической сети. Мощная теплоизоляция.

Камера из стали покрытой слоем алюминия для увеличения равномерности выпечки.

Размер камеры 63*43*14 см. Возможность приготовления на поде, в жарочной посуде и на противне с размерами до 60*40 см. Откидная дверь с двойным смотровым стеклом, увеличенной площади для полного обзора пода, доводчик для плавного закрывания, термостойкая подсветка камеры с плафоном из закаленного стекла.

Петли класса heavy-duty, термоизолированная ручка.

Открытый шиббер без регулировки.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	3
Длина упаковки, см.	66
Ширина упаковки, см.	92
Высота упаковки, см.	42
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	63
Ширина, см.	87
Высота, см.	37
Напряжение	220/1/50
Подключение	электрическое
Размер пода, см	60*40
Тип сборки	неразборная
Серия	прочее
Количество камер, шт	1
Панель управления	механическая
Вес брутто, кг	55



Печь для пиццы электрическая 1-камерная с подом 66*69 см Kocateq EPA4

Печь подовая электрическая неразборная однокамерная с размером пода из шамотного камня - 66*69 см. Фронтальная панель и камера печи из нержавеющей стали.

Высота входа в камеру 12 см. Механическая панель управления с двумя термостатами, регулирующими температуру на уровне пода и в верхней части камеры.

Мощность верхних и нижних нагревательных элементов 2,5 кВт и 2 кВт.

Термометр показывающий температуру воздуха в камере.

Регулируемый шиббер. Термостат от 100 до 450 градусов Цельсия.

Защитный термостат с пределом срабатывания +500 градусов Цельсия.

Фронтальная откидная дверь со смотровым окном и внутренней подсветкой.

Дополнительно: разобранные стенды, в плоской упаковке.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	4.5
Длина упаковки, см.	103
Ширина упаковки, см.	98
Высота упаковки, см.	54
Требуется монтажа	Да
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	81.5
Ширина, см.	97.5
Высота, см.	41.5
Напряжение	380/3/50
Подключение	электрическое
Размер пода, см	66*69
Тип сборки	неразборная
Серия	прочее
Количество камер, шт	1
Панель управления	механическая
Вес брутто, кг	124



Печь для пиццы электрическая 1-камерная с подом 73*73 см EP 4.35 SMART

Печь подовая электрическая неразборная однокамерная с керамическим подом размером 73*73 см.

Модель со специальными технологическими решениями для сетевых пиццерий. Разработано в Южной Корее при участии итальянских экспертов. Выпускается в Евросоюзе. Премияльное качество материалов.

Высота дверцы камеры 14,5см, высота до ТЭНов 20,5 см. Вместимость пиццы диаметром 25 см - 6 шт., 35 см - 4 шт., 40 см - 2 шт., 45 см - 1 шт. Специально для сетевых заведений программа выпечки, вызываемая кнопкой Старт для исключения ошибок установки параметров приготовления.

Программа позволяет сохранить в памяти следующие параметры выпечки: - мощность верхней и нижней группы ТЭНов; - мощность нагрева в районе дверей; - температуру. Печи идеально подходят для масштабирования вашего проекта. Простая работа по единому стандарту для всех заведений. Панорамное смотровое окно для контроля за приготовлением. Цифровая панель управления с установкой параметров работы скроллерами.

В печи использованы новейшие технологические разработки: - цифровой термостат; - специальный контроллер управляющий 3 группами ТЭНов работающих с изменяемой мощностью.

Использование контроллера позволяет задавать и автоматически поддерживать определенный уровень мощности подающий на продукт сверху камеры и от пода.

Третья группа ТЭНов установлена в области двери и служит для компенсации потерь тепла при её открывании, потерь тепла через смотровое стекло. Указанные выше технологические решения позволяют снизить до минимума временные колебания температуры при эксплуатации печи (минимизация гистерезиса до пренебрежимо малых величин). Это позволяет выпекать пиццу в строгом соответствии с технологической картой с воспроизводимыми результатами. У вас нет необходимости визуально контролировать процесс выпечки.

Поместите сырую пиццу в камеру, по истечении необходимого промежутка времени извлеките из камеры готовый продукт. Подсветка камеры. Функция автонагрева через заданный интервал времени - от 1 до 40 часов. Регулируемый шибер. Дополнительно поставляется стенд, вытяжной зонт.

Поместите сырую пиццу в камеру, по истечении необходимого промежутка времени извлеките из камеры готовый продукт. Подсветка камеры. Функция автонагрева через заданный интервал времени - от 1 до 40 часов. Регулируемый шибер. Дополнительно поставляется стенд, вытяжной зонт.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	6.95
Высота упаковки, см.	62
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	95
Ширина, см.	115.5
Высота, см.	45
Напряжение	380/3/50
Подключение	электрическое
Размер пода, см	73*73
Тип сборки	неразборная
Серия	прочее
Количество камер, шт	1
Панель управления	механическая



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://kocateq.nt-rt.ru/> || kqt@nt-rt.ru