

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 конвейерные

Печь конвейерная электрическая с шириной конвейера 38 см Kocateq HX1S

Печь конвейерная статическая электрическая однокамерная для приготовления сэндвичей, полуфабрикатов пиццы диаметром до 38 см. Конвейер из проволоки нержавеющей стали диаметром 0,7 мм шириной 380 мм и длиной 1050 мм. Производительность по полуфабрикатам пиццы диаметром 38 см - 20 пицц/ч, производительность по пицце из свежего теста 6-7 шт/ч. Корпус печи и все элементы, соприкасающиеся с продуктами, из нержавеющей стали AISI 304. Система перераспределения тепловых потоков между низом и верхом камеры. Цифровая панель управления с возможностью регулировки скорости движения конвейера до 60 см/мин, направления движения конвейера и изменения степени нагрева 24 нагревательных элементов (верхних и нижних) и диапазона температур от 0 до 450 градусов Цельсия. Мощность двигателя привода конвейера 60 Вт. Защитный термостат.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	6.7
Длина упаковки, см.	121
Ширина упаковки, см.	57
Высота упаковки, см.	43
Требуется монтажа	Да
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	58
Ширина, см.	58
Высота, см.	43
Напряжение	380/3/50
Подключение	электрическое
Ширина конвейера, см	от 30 до 39
Производительность, шт/ч	20
Серия	другие
Наличие вентилятора	нет
Вес брутто, кг	55



Печь конвейерная электрическая с шириной конвейера 40 см EPCV6.5/38

Печь конвейерная конвекционная электрическая однокамерная. Время разогрева до рабочей температуры не более 12 минут. Конвейер размером 106,5*40 см из нержавеющей проволоки движется в двух направлениях (скорость движения регулируется). Длина камеры 46 см. Площадь выпечки 0,15 м². Цифровая панель управления с регулированием температуры, скорости конвейера (время выпечки), направлением конвейера. Принудительная циркуляция воздуха в пекарной камере через сопла над конвейером и под конвейером. Максимальная рабочая температура печи +300С. Используется для приготовления пиццы, тостов, плоских батонов, хлеба, лазаньи. Устанавливается на стенде (не входит в комплект поставки). Возможность установки печи в 2 и 3 яруса.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	6.5
Длина упаковки, см.	120
Ширина упаковки, см.	89
Высота упаковки, см.	61
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	106.5
Ширина, см.	85
Высота, см.	45
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	89
Подключение	электрическое
Ширина конвейера, см	от 40 до 49
Серия	другие
Наличие вентилятора	нет
Вес брутто, кг	127



Печь конвейерная электрическая с шириной конвейера 50 см Kocateq HX2S

Печь конвейерная статическая электрическая однокамерная для приготовления сэндвичей, полуфабрикатов пиццы диаметром до 48 см. Конвейер из проволоки нержавеющей стали диаметром 0,7 мм шириной 500 мм и длиной 1050 мм. Производительность по полуфабрикатам пиццы диаметром 48 см - 20 пицц/ч, производительность по пицце из свежего теста 6-7 шт/ч. Корпус печи и все элементы, соприкасающиеся с продуктами, из нержавеющей стали AISI 304. Система перераспределения тепловых потоков между низом и верхом камеры. Цифровая панель управления с возможностью регулировки скорости движения конвейера до 60 см/мин, направления движения конвейера и изменения степени нагрева 24 нагревательных элементов (верхних и нижних) и диапазона температур от 0 до 300 градусов Цельсия. Мощность двигателя привода конвейера 60 Вт. Защитный термостат. Возможность подключения к сети 220/1/50 или 380/3/50.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	8.4
Длина упаковки, см.	164
Ширина упаковки, см.	82
Высота упаковки, см.	44
Требуется монтажа	Да
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	74
Ширина, см.	74
Высота, см.	113
Напряжение	380/3/50
Подключение	электрическое
Ширина конвейера, см	от 50 до 59
Производительность, шт/ч	20
Серия	другие
Наличие вентилятора	нет
Вес брутто, кг	84



Печь конвейерная электрическая с шириной конвейера 52 см EPCV12.5/52

Печь конвейерная конвекционная электрическая однокамерная с временем приготовления пиццы диаметром от 15 до 50 см до 5 мин. Время разогрева до рабочей температуры не более 12 минут.

Конвейер шириной 52 см из нержавеющей проволоки движется в двух направлениях (скорость движения регулируется). Производительность - 50-60 пицц/ч диаметром 30 см.

Внутренний размер камеры - 52x71x9 см. Цифровая панель управления с регулированием температуры, скорости конвейера (время выпечки), направлением конвейера. Принудительная циркуляция воздуха в пекарной камере через сопла над конвейером и под конвейером. Максимальная рабочая температура печи +300С. Используется для приготовления пиццы, тостов, плоских батончиков, хлеба, лазаньи. Устанавливается на стенде (не входит в комплект поставки). Печь готова для установки в 2 и 3 яруса.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	12.5
Длина упаковки, см.	111
Ширина упаковки, см.	123
Высота упаковки, см.	51
Требуется монтажа	Да
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	114
Ширина, см.	152
Высота, см.	45
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	120
Подключение	электрическое
Ширина конвейера, см	от 50 до 59
Производительность, шт/ч	60
Серия	другие
Наличие вентилятора	нет
Вес брутто, кг	150



Печь конвейерная электрическая с шириной конвейера 80 см EPCV30/76

Печь конвейерная конвекционная электрическая однокамерная с большим смотровым окном.

Время разогрева до рабочей температуры не более 12 минут.

Конвейер размером 170*80 см из нержавеющей проволоки движется в двух направлениях (скорость движения регулируется).

Длина камеры 94 см.

Площадь выпечки 1,16 м².

Цифровая панель управления с регулированием температуры, скорости конвейера (время выпечки), направлением конвейера.

Принудительная циркуляция воздуха в пекарной камере через сопла над конвейером и под конвейером.

Максимальная рабочая температура печи +300С.

Используется для приготовления пиццы, тостов, плоских батонов, хлеба, лазаньи.

Устанавливается на стенде (не входит в комплект поставки).

Возможность установки печи в 2 и 3 яруса.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	30
Длина упаковки, см.	180
Ширина упаковки, см.	160
Высота упаковки, см.	130
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	171
Ширина, см.	157
Высота, см.	112
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	398
Подключение	электрическое
Ширина конвейера, см	от 80 до 100
Серия	другие
Наличие вентилятора	нет



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