

**Коммерческое предложение от 17.05.2024****Печь конвейерная для пиццы RoboLabs RoboChef RC800M****Цена с НДС: 731 400 руб.****Артикул: 640176****Ожидается**

|                            |               |
|----------------------------|---------------|
| Гарантия                   | 12 мес.       |
| Страна-производитель       | Россия        |
| Тип подключения            | электричество |
| Производительность, шт/час | 35            |
| Подключение, В             | 380           |
| Мощность, кВт              | 27.8          |
| Ширина, мм                 | 1920          |
| Глубина, мм                | 1600          |
| Высота, мм                 | 535           |
| Вес (без упаковки), кг     | 300           |
| Вес (с упаковкой), кг      | 330           |

Конвейерная печь [RoboLabs RoboChef RC800M](#) предназначена для выпечки пиццы на предприятиях общественного питания, торговли и производствах. Интеллектуальное управление позволяет равномерно поддерживать температуру в камере, регулировать температуру и время приготовления. Конвейерная лента может быть установлена как слева направо, так и справа налево. Печи имеют разборную конструкцию и могут быть установлены в несколько ярусов (до 3 печей). Импинджментная системы подвода тепла к продукту (jet impingement flow) - нагретый ТЭНом горячий воздух проходит через 445 небольших сопел, расположенных сверху и снизу от конвейерной сетки и соприкасается с продуктом с эффектом удара. Материал корпуса - нержавеющая сталь.

*Подставка, крышка для печи и вытяжной зонт в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.*

**Технические характеристики:**

- Производительность:
  - По 40 см: до 70 пицц в час
  - По 30 см: до 130 пицц в час
- Время приготовления: от 1 до 10 мин.
- Макс. энергопотребление в режиме ожидания при температуре в камере 300 °C: 12,5кВт\*ч
- Ширина конвейерной ленты: 800 мм
- Длина рабочей камеры: 1000 мм

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

Цены указаны с учетом НДС.