

# Описание товара Печь конвекционная Kocateq

## EPF1



### Описание

- Печь конвекционная Kocateq EPF1 — это практичная и простая аналоговая модель, которая выпускается для быстрой доготовки и разогрева тестовых конусов, в том числе коно-пиццы.
- Оборудование отлично размещается в пекарских и кондитерских предприятиях, на профессиональных кухнях ресторанов, кафе и закусочных, как отдельно, так и в составе технологической линии.
- Особенности модели EPF1:
  - корпус изделия из нержавеющей металла;
  - электрический тип нагрева;
  - 4 уровня;
  - активная конвекция;
  - герметичная дверца из огнеупорного стекла;
  - без функции пароувлажнения;
  - электромеханическое управление;
  - регулируемый нагрев от 50 до 250°C;
  - настольное исполнение;
  - кнопка включения питания;
  - питание от сети 220 В.

### Характеристики

Рабочие температуры	50...250 °C
Количество уровней	4
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	нет

Напряжение	220 В
Таймер	есть
Расстояние между уровнями	70 мм
Тип противня/гастроёмкости	GN 1/2
Высота, мм	387 мм
Длина, мм	488 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	2.5 кВт

---

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.