



# КОСАТЕО

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

## Универсальные печи со статическим нагревом Серия EP D



Статические печи универсального назначения спроектированные конструкторами из Италии отличаются великолепным качеством, оптимальной функциональностью и не высокой ценой. 80% заводов изготовителей из Италии предлагает именно эти печи в своих модельных рядах начального уровня. Печи для пиццы KOCATEQ продаются под известными торговыми марками PIZZA GROUP, BARTCHER, FAGE, GAM и т.п. Печи серии ED A относятся к классу моноблочных печей без возможности увеличения числа камер после покупки печи. Фронтальная панель и камера печи изготовлены из нержавеющей стали AISI403. Применена упрощенная схема управления с 2-мя термостатами, регулирующими температуру на уровне пода и в верхней части камеры, что значительно удешевляет конструкцию, но влечет за собой определенные ограничения в производительности и воспроизводимости результатов выпечки, которые в значительной степени будут определяться квалификацией персонала. Значительно упрощает использование печи наличие во всех моделях регулируемого шибера. Термометр показывающей температуру воздуха в камере печи.

Защитный термостат с пределом срабатывания + 500 Градусов Цельсия для полной безопасности работы. Фронтальная дверь с большим смотровым окном и яркая внутренняя подсветка позволяют легко контролировать процесс приготовления. Конструкция печи рассчитана на интенсивную эксплуатацию и получение качественной пиццы. Камеры печи мощной теплоизоляцией. Под печи изготовлен из шамотного камня. Все печи укомплектованы стендами с поворотными колесами. Опционально поставляются разборные стенды, поставляемые в плоской упаковке. Для подключения печей необходим источник переменного тока 380/3/50. Размеры пода специально оптимизированы для использования со стандартным противнем 60x40 см. Предлагаются модели с камерой вместимостью 2 противня 60x40 см или 3 противня 60x40 см. Оптимально для классической выпечки, пан-пиццы, любых кулинарных изделий.





**КОСАТЕQ**  
Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

**Универсальные печи со статическим нагревом Серия EP D**

Технические данные:

Модель	EP D-12	EP D-22	EP D-32	EP D-33
Напряжение	220/380	220/380	220/380	220/380
Мощность, кВт	6,6	13,2	19,8	27,09
Верхние нагревательные элементы, кВт	3,3	3,3	3,3	5,01
Нижние нагревательные элементы, кВт	3	3	3	4,02
Диапазон температур, °C	0-450	0-450	0-450	0-450
Габариты, мм	1200X865X485	1200X865X940	1200X865X1395	1630X865X1395
Размеры камеры, мм	860X690X260	860X690X260	860X690X260	1290X690X260
Вместимость камеры в противнях 60x40 см	2	2	2	3
Число камер	1	2	3	3
Размеры в упаковке, мм	1225X1000X600	1225X1000X1055	1225X1000X1510	1655X1000X1510
Наличие шибера	Есть	Есть	Есть	Есть
Впрыск воды	Опция	Опция	Опция	Опция



Представительство на территории РФ:

а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23Б,  
т/факс: 007-495-921-39-86 e-mail: gabel@dol.ru www.luko.ru