



КОСАТЕQ

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

Печи для пиццы СЕРИЯ EP



Наш многолетний успешный опыт поставки оборудования для пиццерий показал, что наряду с дорогими решениями PIZZA SYSTEM, являющимися своеобразным эталоном классической итальянской пиццерии, большой интерес для инвесторов представляет оборудование начального уровня не требующего больших инвестиций и имеющее короткий срок окупаемости.

В ситуации короткого сезонного спроса (например: курортные зоны) приобретение качественного пиццерийного оборудования KOCATEQ позволяет окупить инвестиции менее, чем за сезон.

Предлагаемые пиццерийные статические печи снабжены классическим керамическим подом, двумя группами нагревательных элементов для нагрева пода и верха камеры с раздельным управлением. Для регулировки нагрева используется 2-х термостатная схема, что вносит определенные неудобства при выпечке пиццы на поде, но позволяет без проблем выпекать пиццу на противнях (т.н. пан-пиццу). Камера печи снабжена подсветкой с отдельной кнопкой включения/выключения. Большое смотровое стекло позволяет визуально контролировать процесс приготовления.

Теплоизоляция большой толщины снижает теплопотери в окружающую среду до минимума. Для контроля температуры каждая камера печи снабжена большим аналоговым термометром.

Корпус печи изготовлен из стали RUSTIC, что с одной стороны придает печи стилизованный под старину внешний вид, с другой стороны позволяет избежать проблем деформации листов камеры при нагреве (тонкая нержавеющая сталь в этом отношении ведет себя очень непредсказуемо). Дополнительной гарантией качества является факт того, что лицензия на производство этих печей была куплена компанией KOCATEQ у ведущего итальянского поставщика сборочных комплектов печей для пиццы компании INOXVENETA S.p.A., обеспечивающей поставки заводам GGF, GAM, DITO SAMA и др.

Полное соответствие гигиеническим стандартам РФ и Западной Европы.

Для комплектации базового бюджетного комплекта пиццерии Вам понадобятся следующее дополнительное оборудование:

- охлаждаемый стол - пиццерийная станция (серия PICL или модель PS900) KORECO (Южная Корея)
- тестомесильная машина (серия GHS, GSHA) KOCATEQ (Южная Корея).

Удивительно, но факт - стоимость вышеуказанного набора печь, тестомес, пиццерийная станция зачастую не превышает стоимость печи для пиццы итальянского производства.

Подбор инвентаря и другого вспомогательного оборудования производится нашими консультантами бесплатно.

Модель	Напряжение (В)	Частота (Гц)	Мощность (кВт)	Размеры (мм)	Размер камеры (мм)	Число камер
EP-1	3N-380~415V	50~60	14.4	1120x910x750	910x610x140	2
EP-2	3N-380~415V	50~60	8.4	820x910x750	610x610x140	2
EP-1-1	3N-380~415V	50~60	7.2	1120x910x430	910x610x140	1
EP-2-1	3N-380~415V	50~60	4.2	820x910x430	610x610x140	1

Приглашаем Вас посетить семинар PIZZA SYSTEM, где Вашему вниманию будет предложена развернутая информация о процессе производства пиццы с использованием оборудования OEM S.p.A. (Италия), что позволит Вам адаптировать использование оборудования KOCATEQ, KORECO для выпечки пан-пиццы.

ЛУЧШЕЕ СОЧЕТАНИЕ ЦЕНА/КАЧЕСТВО СДЕЛАНО В ЮЖНОЙ КОРЕЕ



Запросите информацию о других сериях профессионального пекарского и кухонного оборудования KOCATEQ и профессиональном холодильном оборудовании KORECO.



с 1990 года

Представительство на территории РФ:

Для корреспонденции: п/я 7, 117485, Москва, Россия
 Адрес выставочного зала: Москва, Миклухо-Макляя, 23

Тел./факс: 007+495+101 3986
 Email: gabel@dol.ru, www.angelopo.ru