



Конвейер охлаждения вытяжного типа КОВТ-2 – двух ярусный компактный охлаждающий конвейер для охлаждения кондитерских изделий. Главное функциональное назначение для АЛПК-2. Изготовлен с учетом эксплуатации в помещениях с температурой воздуха от 10 до 35°C и относительной влажностью не более 85%.

Технические характеристики	КОВТ-2
Длина охлаждающего конвейера (2 яруса), мм:	7 500
Ширина сетки, мм	500
Тип сетки	ПСТ
Количество вытяжек, шт.	2
Производительность вытяжной системы, м3/час	3 000
Установленная мощность, кВт	5
Номинальное напряжение, В	400В 50Гц
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	4000x650x1500
Масса, кг	400

Отличительные особенности КОВТ-2:

- выполнен цельным моноблоком, не требует монтажа;
- регулируемая скорость движения конвейерной сетки;
- удобство чистки и обслуживания;
- легкость в перемещении;
- компактные размеры.

Стоимость оборудования:

Данное предложение не является публичной офертой и не включает в себя стоимость доставки и дополнительной упаковки. Экспортная цена включает в себя дополнительно стоимость таможенного оформления.

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рубли с НДС
Конвейер охлаждения вытяжного типа КОВТ-2	790 000,00

Доставка оборудования:

На территории Российской Федерации «СтанГрадъ» сотрудничает со следующими транспортными компаниями:

- DIMEX - www.dimex.ws
- Деловые Линии - www.dellin.ru
- ПЭК - www.pecom.ru
- GTD - www.gtdel.com

Срок изготовления оборудования до 30 рабочих дней.

По всем вопросам обращайтесь по телефону: 8 800 350 44 39

По вопросам экспорта оборудования за рубеж: +7 (8412) 23-33-99