



## Печь комбинированная Empero EMP.PFE.4+5-Y-B



**Цена: 312 259.00 руб.**

Подключение	380
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	14.5
Ширина	1030
Глубина	1151
Высота	1202
Вес (без упаковки)	182
Страна-производитель	Турция
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Вес (с упаковкой)	200.2
Управление	электронное
Пароувлажнение	Нет
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Тип гастоёмкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 50 до 270 °С

Комбинированная печь **Empero EMP.PFE.4+5-Y-B** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления широкого спектра блюд. Модель представляет собой комбинацию конвекционной печи и печи для пиццы. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверцы имеют герметичные вставки из закаленного стекла с уплотнителями из силикона.

### Особенности:

- Термостатическая электронная регулировка нагрева
- Регулируемые верхний и нижний нагревы
- Вентилятор, работающий в 2 направлениях, обеспечивает равномерное распределение тепла
- Ручное увлажнение
- Электронный контроль времени и температуры приготовления
- Цифровой индикатор температуры в камере
- Система переключения двери

### Дополнительные характеристики:

- Кол-во уровней:
  - Конвекционная печь: 4
  - Печь для пиццы: 2
- Вместимость печи для пиццы: 7 пицц (Ø 250 мм)



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз