



Печь комбинированная Empero EMP.PFE.4+5.Y-K



Цена: 285 260.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	4
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 gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 50 до 270 °C

Комбинированная печь **Empero EMP.PFE.4+5-Y-K** 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 гермитичные вставки из закаленного стекла с уплотнителями из силикона.

Особенности:

- Цифровая панель управления
- 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