

Коммерческое предложение от 03.04.2025

Печь конвекционная Empero EMP.EKF-6

Цена с НДС: 248 550 руб.

Артикул: **631198**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Пароувлажнение	Да
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10
Ширина, мм	800
Глубина, мм	855
Высота, мм	700
Вес (с упаковкой), кг	137

Конвекционная печь [Empero EMP.EKF-6](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для выпечки или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, а также готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста. Модель оснащена термостатической системой отопления, цифровой системой контроля времени приготовления и температуры. Материал корпуса - нержавеющая сталь, система остекления выполнена из закаленного стекла, герметизированного силиконом.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 0 до 300 °C
- Двойной вентилятор

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.