

## Коммерческое предложение от 02.04.2025

### Печь для пиццы Empero EMP.SPO.H-60

Артикул: **651726**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Вместимость (пицц)	1
Тип	газовая
Подключение, В	220
Ширина, мм	755
Глубина, мм	815
Высота, мм	1465
Вес (без упаковки), кг	114
Вес (с упаковкой), кг	200

Печь [Empero EMP.SPO.H-60](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления пиццы, вафель, горячих сэндвичей и хлебобулочных изделий. Модель оснащена механическим управлением, аналоговым термометром, откидной дверцей, пьезоподжигом, газ-контролем и подсветкой. Материал внутреннего объема - высококачественная нержавеющая сталь.

#### Технические характеристики:

- Температурный режим: от 0 до 400 °C
- Вместимость: Ø 600 мм 1 пицца
- Размер двери: 360x200 мм
- Высота камеры: 265 мм
- Подовый камень
- Адаптируется к сжиженному газу или природному газу
- Пьезосистема зажигания зажигалки
- Ручной индикатор температуры
- Магнитный предохранительный клапан
- Опционально доступна подставка

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.