

Описание товара Печь комбинированная Empero

EMP.PFE.4+5-Y-B



Описание

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 гермитичные 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)

Характеристики

Подключение

380 В

Количество уровней	6
Противень	600x400 мм
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Управление	электронное
Мощность	14.5 кВт
Ширина	1030 мм
Глубина	1151 мм
Высота	1202 мм
Вес (без упаковки)	182 кг
Страна производства	Турция

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.