COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 21.08.2025

Печь конвекционная Empero EMP.EKF-10

Артикул: **445685**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Пароувлажнение	Да
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	16.5
Ширина, мм	1040
Глубина, мм	1050
Высота, мм	1160
Вес (без упаковки), кг	135
Вес (с упаковкой), кг	150

Конвекционная печь Empero EMP.EKF-10 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 управлением Touch Screen, ЖК-дисплеем, термостатом и защитой от перегрева. Материал корпуса - нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 0 до 300°C
- Меню вариант загрузки через внешнюю память
- Пользователей доступность к руководству по эксплуатации через сенсорный экран
- Регулируемое время приготовления пищи
- Чувствительное управление отоплением через PID система
- 2 скорости вентилятора
- Двойная сторона вентилятор обеспечивает равномерное распределение тепла
- Силикон загерметизированный закаленное стекло

- Легкий доступ к внутренней стекло, чтобы обеспечить очистительные
- Переключатель системы двери

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