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.PFE423-U

Артикул: **829958**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 2/3
Управление	механическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3
Ширина, мм	500
Глубина, мм	700
Высота, мм	440
Вес (без упаковки), кг	45
Вес (с упаковкой), кг	55

Конвекционная печь Empero EMP.PFE423-U 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 механическим управлением, регулировкой времени приготовления и дверной системой с датчиком. Материал корпуса - нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 0 до 300°C
- Вентилятор однонаправленный
- Закаленное стекло с силиконовым уплотнением
- Электрический вход: 230 В переменного тока N PE
- Сечение кабеля: 3x1.5 мм^2

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