COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Печь конвекционная Wiesheu E3 S



Цена с НДС: 1 004 314 руб.

Артикул: **923452**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Количество уровней	6от 5 до 6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	100
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.6
Ширина, мм	930
Глубина, мм	1085
Высота, мм	700
Вес (без упаковки), кг	122
Вес (с упаковкой), кг	148

Конвекционная печь Wiesheu E3 S используется для выпечки различных кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, автомойкой и внутренней подсветкой. Материал камеры и корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал дверц - тройной стеклопакет.

Технические характеристики:

- Пекарная камера с закругленными углами
- Легко вынимаемые внутренние и боковые детали (направляющие)
- Автоматическая система мойки ProClean
- Быстрая парогенерация с правильным количеством пара для каждого вида выпечки, подача воды в мл
- Трубная система пароувлажнения
- Количество циклов, продолжительность подачи пара и пауза после подачи пара - на выбор

- Стекло Thermodyn – сниженное излучение тепла, не нагреваемая наружная дверца, пониженное энергопотребление
- Дверь перенавешиваемая - правое или левое положение меняется по месту установки
- Настраиваемое автоматическое открытие шиберной заслонки пекарной камеры для притока свежего воздуха и удаления продуктов упека и пара
- Порт USB, простая загрузка программ выпечки и логотипов
- Система управления WTouch
- Цветные пиктограммы программ выпечки - 32 языка и набор символов
- Управление на русском языке
- Возможность загрузки звонка в виде *.wav файла
- Настройка времени с точностью до секунды
- Простое программирование вручную или через порт USB
- Подготовка для работы с системой удаленного доступа
- Разные профили пользователей и разграничение прав для доступа к функциям печи
- До 200 программ выпечки, до 20 шагов каждая
- Программируемый ночной пуск
- Реверсивные вентиляторы, для равномерного пропекания
- 8 скоростей вентилятора
- Расстояние между противнями по высоте 73, 80 или 100 мм
- Давление воды 150 – 600 кПа

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