COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Печь комбинированная Empero EMP.PFE.4+5.Y-K

Цена с НДС: 285 260 руб.

Артикул: **508167**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Нет
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 50 до 270 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	14.5
Ширина, мм	1030
Глубина, мм	1151
Высота, мм	1202
Вес (без упаковки), кг	182
Вес (с упаковкой), кг	200.2

Комбинированная печь Empero EMP.PFE.4+5-Y-K 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:

- Цифровая панель управления
- 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)

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