COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Печь для пиццы Empero EMP.SPO.01

Цена с НДС: 767 251 руб.

Артикул: **415213**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Вместимость (пицц)	6
Тип	электрическая
Подключение, В	380
Мощность, кВт	16
Ширина, мм	1200
Глубина, мм	1368
Высота, мм	2000
Вес (без упаковки), кг	330
Вес (с упаковкой), кг	430

Печь для пиццы **Empero EMP.SPO.01** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления пиццы, вафель, горячих сэндвичей и хлебобулочных изделий. Модель оснащена сенсорным управлением, дисплеем 4.3", регулировкой времени и температуры, предохранительным термостатом и вращающейся жарочной поверхностью. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь, материал жарочной поверхности - огнеупорный камень.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 0 до 400 °C
- Внутренние размеры камеры: 1000x1000x170 мм
- Диаметр пиццы: 300 мм
- Производительность пицц;75 шт/час
- Размеры двери:500x140 мм
- 99 различных программ приготовления
- Система PID обеспечивает высокочувствительный контроль температуры (SSR реле)
- Цифровой индикатор температуры внутри камеры
- Вращающаяся жарочная поверхность обеспечивает равномерное приготовление
- Опция определения названия программы при помощи сенсорного экрана
- Возможность загрузки иллюстрированного меню с помощью внешнего запоминающего устройства
- Доступ к руководству пользователя через сенсорный экран
- 3 базовых варианта расцветки: черный и серый, коричневый и серый, черный и светло-коричневый

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.