

Коммерческое предложение от 24.04.2025

Наименование товара: Печь конвекционная Tecnoinox EFP05M

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-konveksionnye/pech-konveksionnaya-tecnoinox-efp05m>



Описание

- Печь конвекционная Tecnoinox EFP05M — высококачественное тепловое оборудование многофункционального предназначения — выпечка хлебобулочных, кондитерских изделий, приготовление блюд из овощей, мяса, рыбы, штучных полуфабрикатов.
- Модель разработана для предприятий питания, точек торговли, изготовлена из нержавеющей сплава, оснащена авто-реверсом вентилятора, подсветкой.
- Особенности итальянской модели EFP05M:
 - регулировка температуры в режиме конвекция 50...300 C/комбинированный режим 60...250 C;
 - таймер — 120 минут;
 - влажность — 7 уровней;
 - автоматическая регулировка вентиляции камеры приготовления;
 - внутренняя яркая подсветка;
 - дверца с двойным термостойким стеклом, которое можно открывать отдельно;
 - мощность — 8,25 кВт.

Характеристики

Количество уровней	5
Температурный диапазон	30...+300
Тип подключения	электрический
Напряжение	380 В
Вместимость гастроемкостей	5 шт
Размер гастроемкостей	600x400
Таймер	есть
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Высота, мм	660 мм
Длина, мм	930 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	8.25 кВт

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.