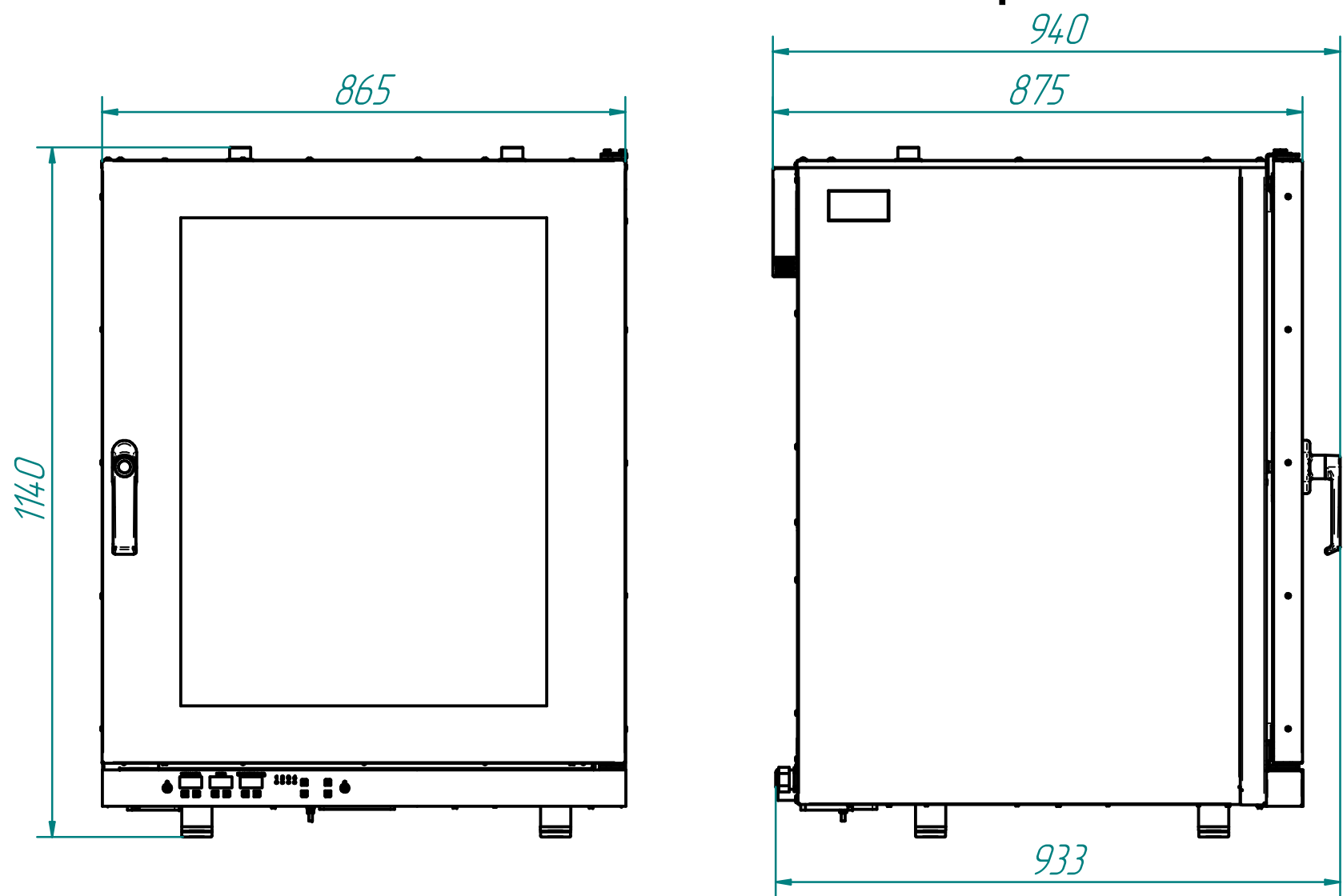


Конвекционная печь КЭП-10П



Конвекционная печь электрическая КЭП-10П предназначена для приготовления пищи на предприятиях общественного питания. Приготовление может осуществляться как в программном так и в ручном режимах. Камера духовки и лицевые панели выполнены из высококачественной нержавеющей стали. Боковые панели и крыша выполнены из окрашенной стали. Скругленные углы камеры позволяют получить превосходный результат при приготовлении и после приготовления без проблем помыть духовку.

Для приготовления в программном режиме печь оснащена 99 программами с 4 этапами приготовления.

В конструкции двери используется ручка с механизмом, обеспечивающее плавное закрывание двери (байонет).

Наименование	Величина параметра
Код	26897
Номинальная потребляемая мощность	15,5 кВт
Номинальное напряжение	400 В
Номинальный ток	50 Гц
Максимальная температура в камере	270°С
Размер противня	600х400
Количество противней	10
Тип аппарата	инжекционный
Масса	145 кг