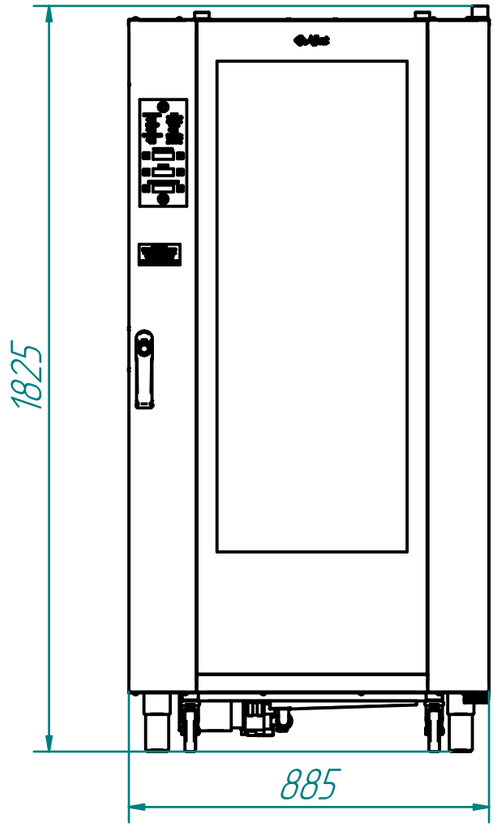
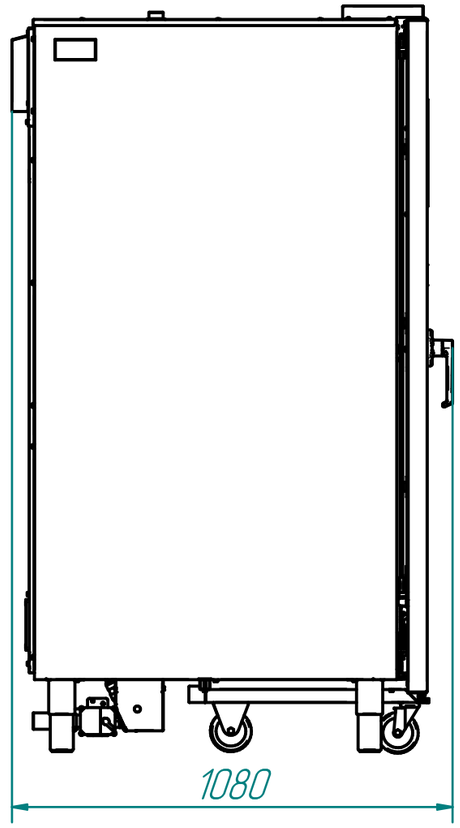
Конвекционная печь КЭП-16П-01





Конвекционная печь электрическая КЭП-16П-01 предназначена для приготовления пищи на предприятиях общественного питания. Управление осуществляется через панель управления, расположенное на двери печи. На панели управления имеются кнопки выбора режима работы и индикаторы, отображающие выбранный режим. В конструкции двери используется ручка с мезанизмом байонет. Дверь имеет возможность фиксации своего положения в открытом состоянии.

Печь оснащена выкатной тележкой на 16 уровней противнями 600х400 мм.

Камера и наружные поверхности выполнены из высококачественной нержавеющей стали. Скругленные углы камеры позволяют получить превосходный результат при приготовлении.

Печь имеет режим мойки духовки.

Наименование	Величина параметра
Код	10518
Номинальная потребляемая мощность	27,4 кВт
Номинальное напряжение	400 В
Номинальный ток	50 Гц
Максимальная температура в камере	270°С
Размер противня	600х400
Количество противней	16
Тип аппарата	инжекционный
Масса	265 кг