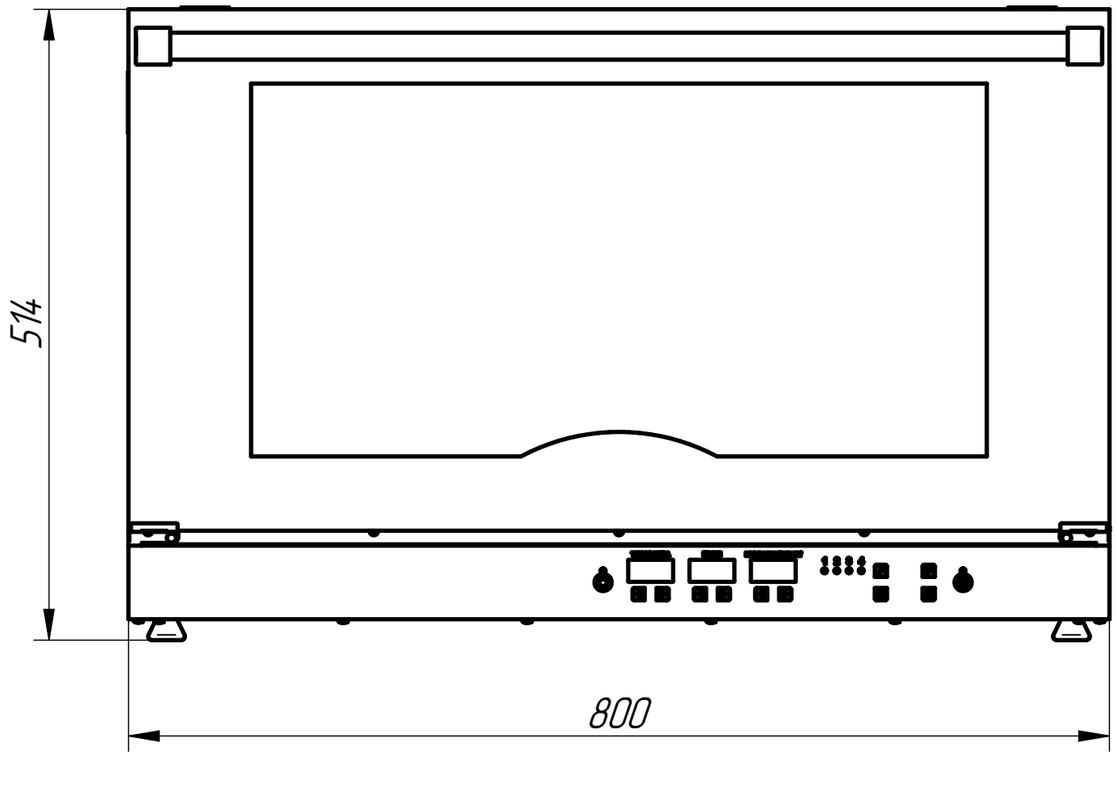
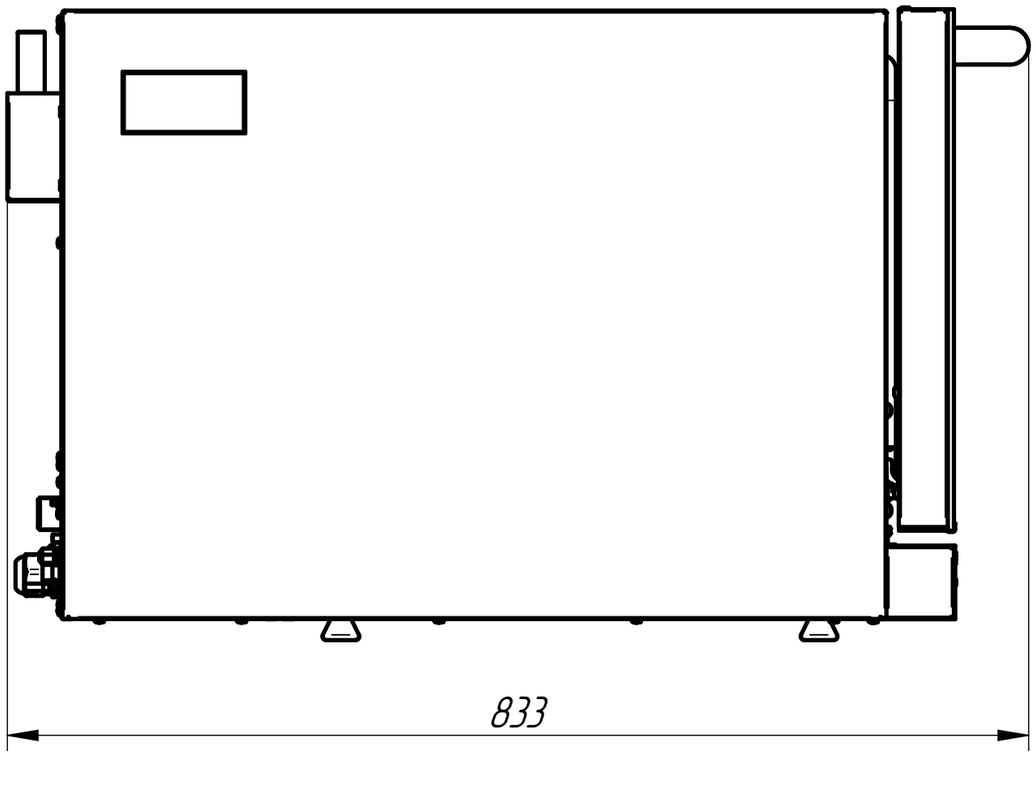
Конвекционная печь КЭП-4П





Конвекционная печь электрическая КЭП-4П предназначена для приготовления пищи на предприятиях общественного питания. Приготовление может существляться как в программном так и в ручном режимах. Камера и наружные поверхности выполнены из высококачественной нержавеющей 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.

Наименование	*Величина параметра*
Код	8926
Номинальная потребляемая мощность	6,5 кВт
Номинальное напряжение	400/230 В
Номинальный ток	50 Гц
Максимальная температура в камере	270°С
Размер противня	600х400
Количество противней	4
Тип аппарата	инжекционный
Масса	60 кг