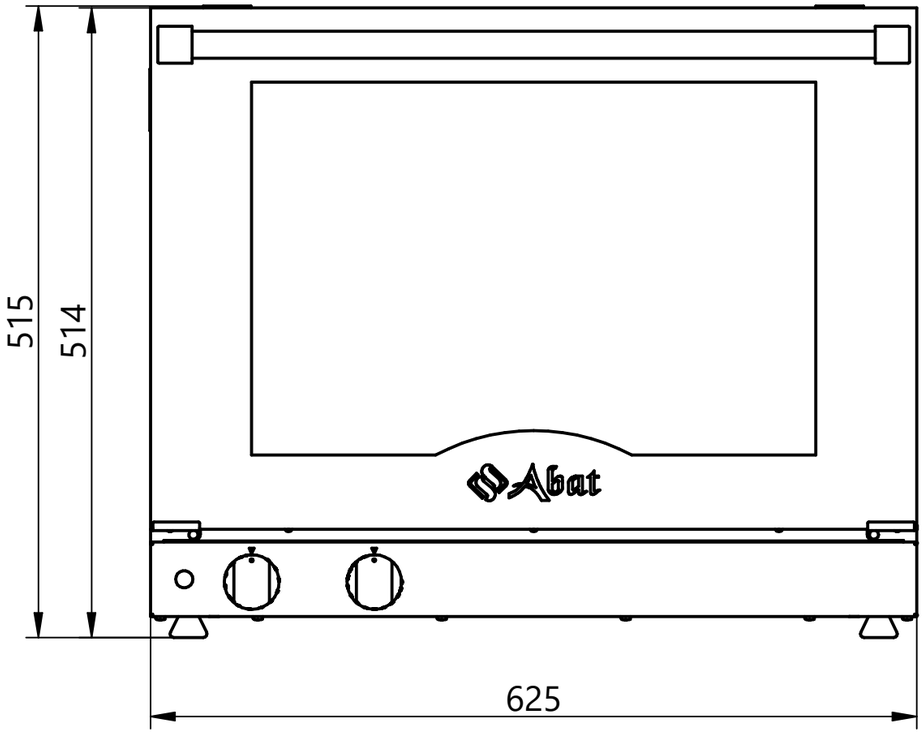
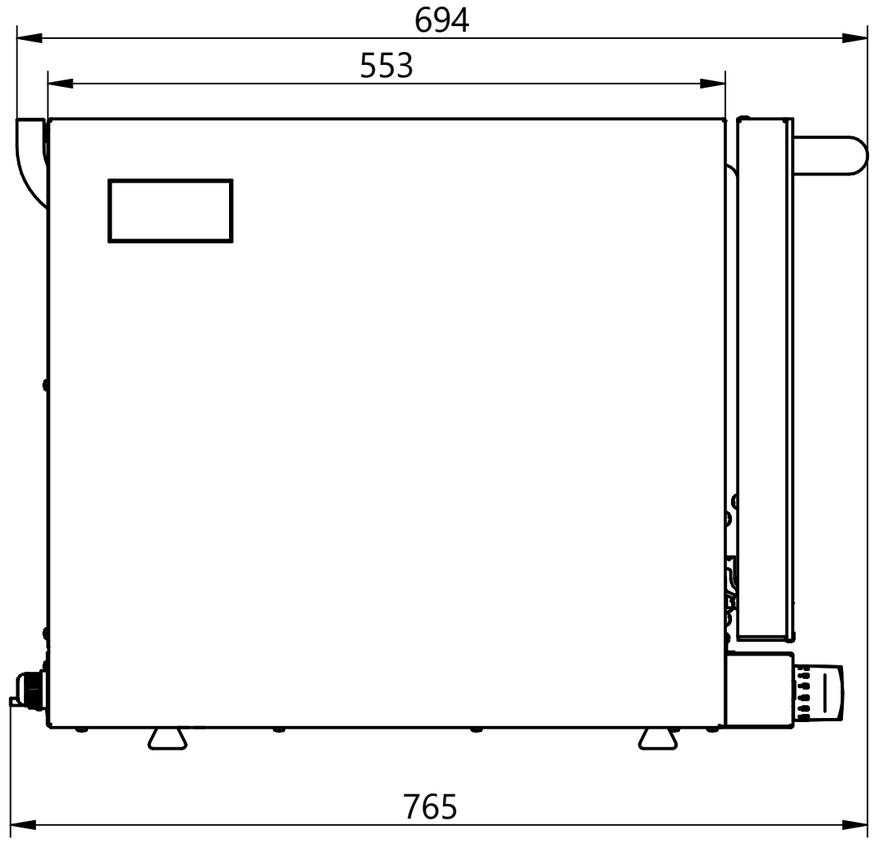
КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ КПП-4М





Конвекционные электрические печи кухонные КПП-4М с электромеханической панелью предназначены для тепловой обработки продуктов питания на предприятиях общественного питания. Приготовление осуществляется в ручном режиме за счет выставления ручками требуемых значений температуры и времени. Камера и наружные поверхности выполнены из высококачественной нержавеющей стали. В печах КПП-4М используется противни размером 460х330, поставляются в комплекте. Рабочий диапазон температуры 20-270°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет печь от перегрева свыше 320°С. Скругленные углы камеры позволяют получить превосходный результат при приготовлении и после приготовления без проблем помыть духовку. Печь имеет регулируемые по высоте ножки.

Наименование параметра	Величина
Код изделия	9824
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,2
Номинальное напряжение, В	230
Частота тока, Гц	50
Максимальная температура в камере, °С	270
Размер противня	460х330
Количество противней, шт	4
Масса, кг, не более	39