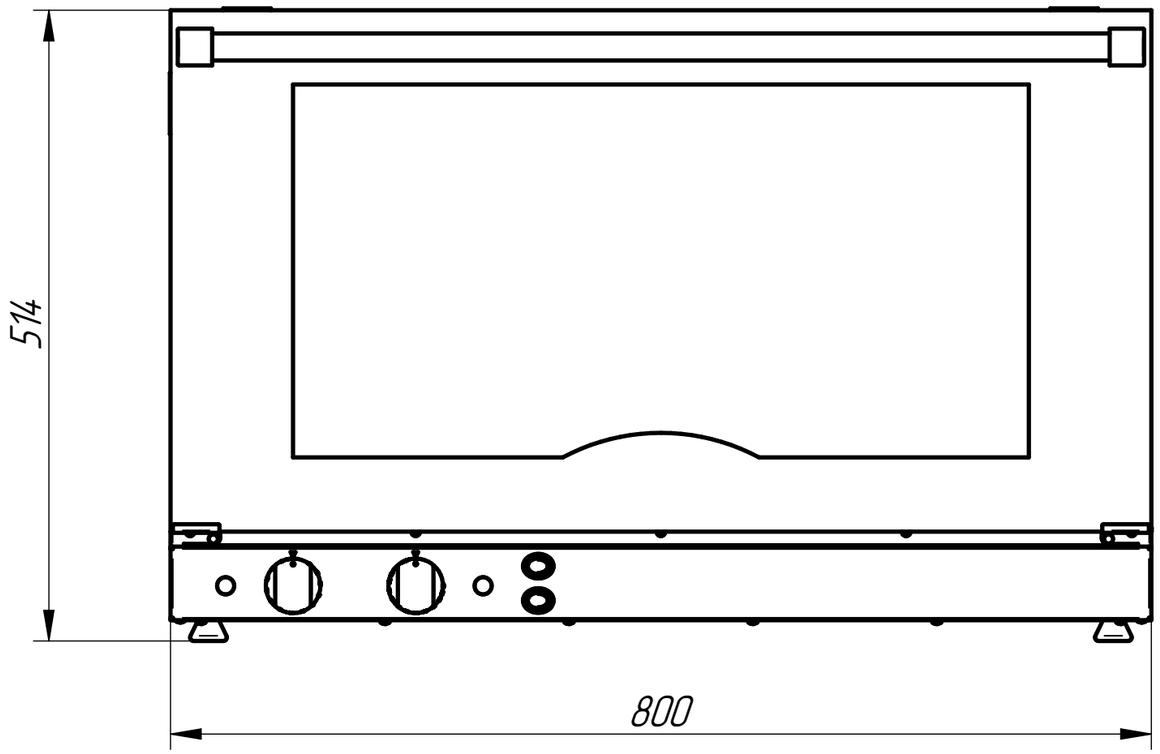
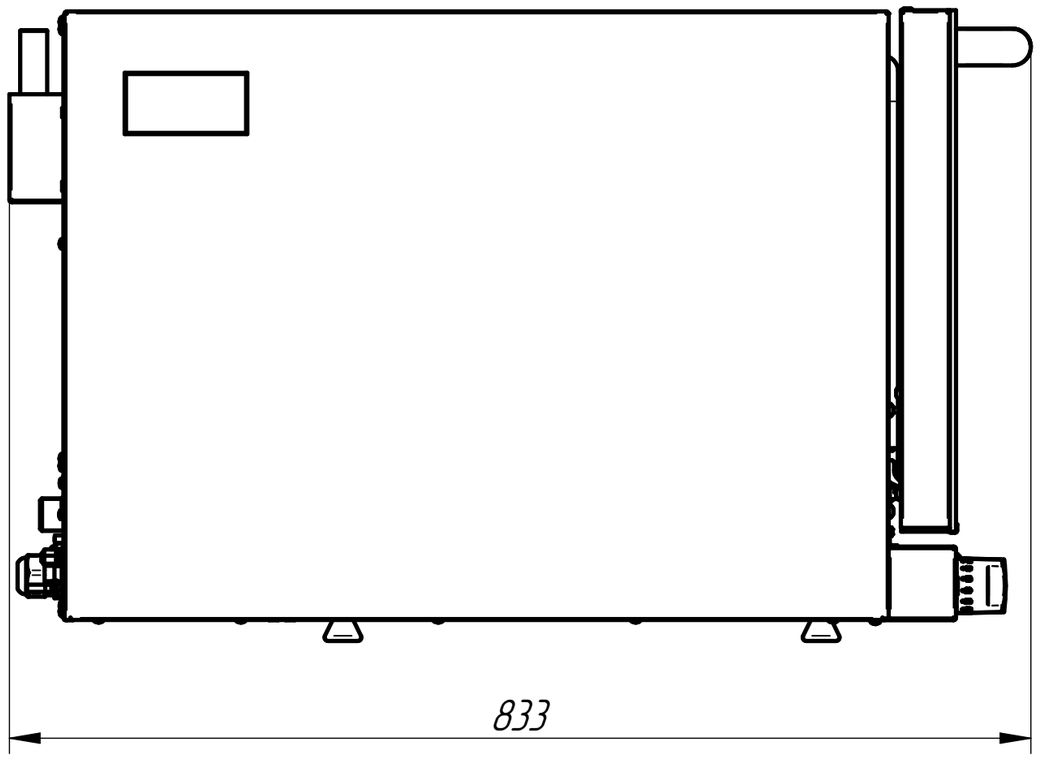
Конвекционная печь КЭП-4





Конвекционная печь электрическая КЭП-4 предназначена для приготовления пищи 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. Скругленные углы камеры позволяют получить превосходный результат при приготовлении и после приготовления без проблем помыть духовку.

Впрыск осуществляется в ручном режиме.

Наименование	*Величина параметра*
Код	9279
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