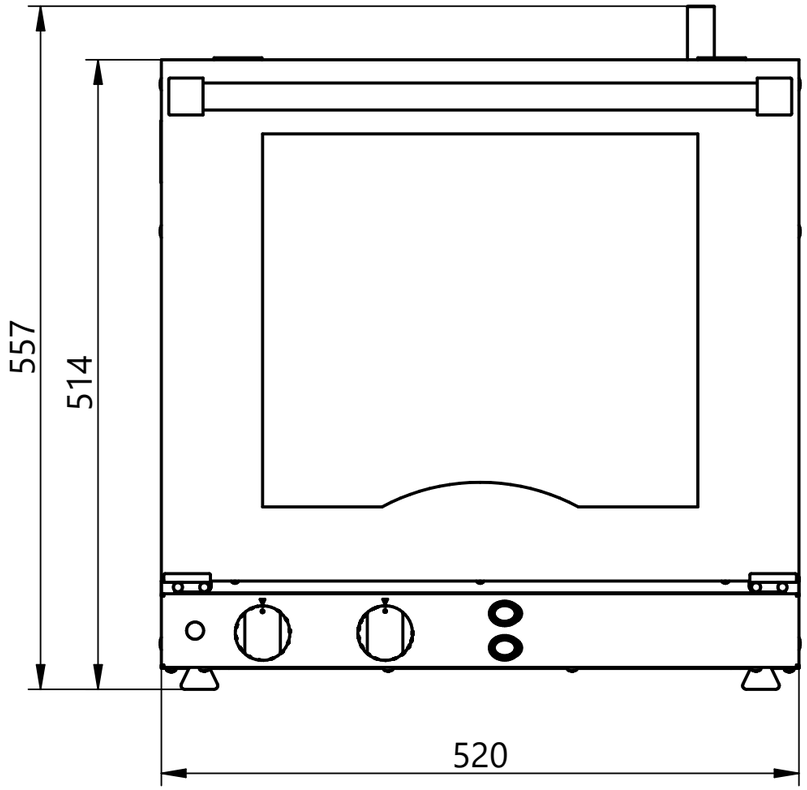
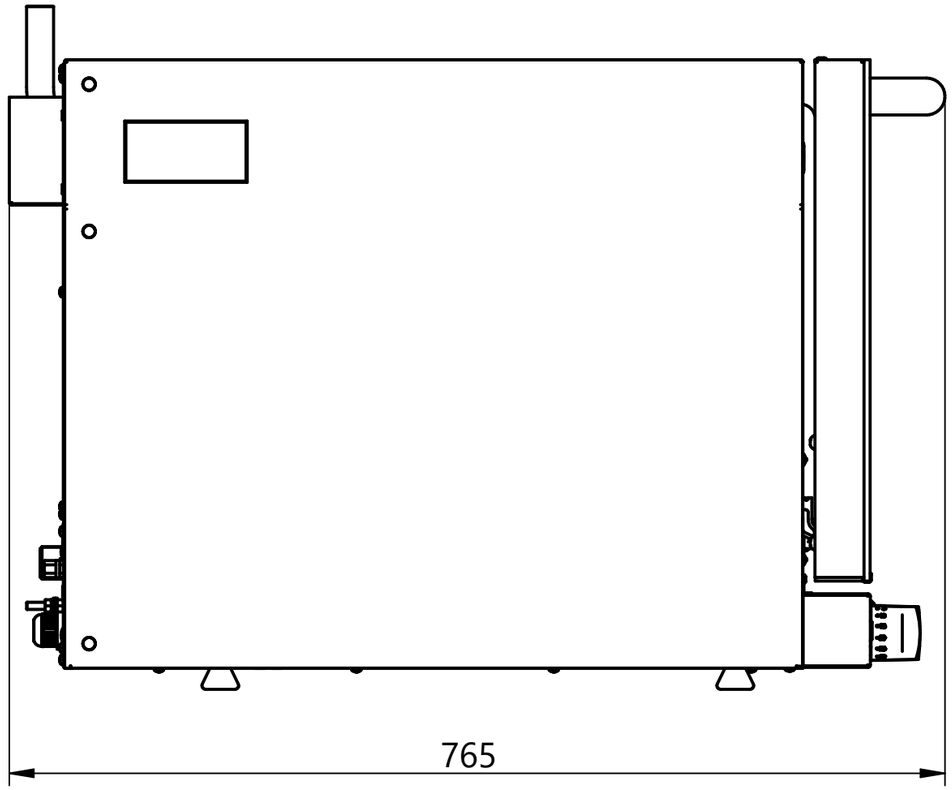
КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ КПП-4-1/2Э





Конвекционные электрические печи кухонные инжекционного типа КПП-4-1/2Э с электромеханической панелью предназначена 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 черного металла, покрытого высококачественной эмалью. В печах КПП-4-1/2Э используется противни размером GN1/2. Скругленные углы камеры позволяют получить превосходный результат при приготовлении и после приготовления без проблем помыть духовку. Впрыск осуществляется в ручном режиме.

Наименование параметра	Величина
Код изделия	809806
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,5
Номинальное напряжение, В	230
Частота тока, Гц	50
Максимальная температура в камере, °С	270
Размер противня	GN1/2
Количество противней, шт	4
Тип аппарата	Инжекционный
Масса, кг, не более	42