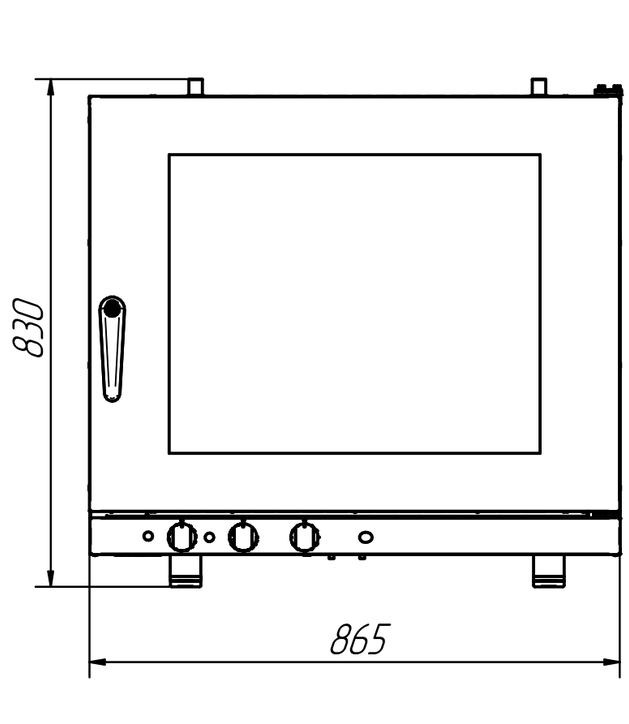
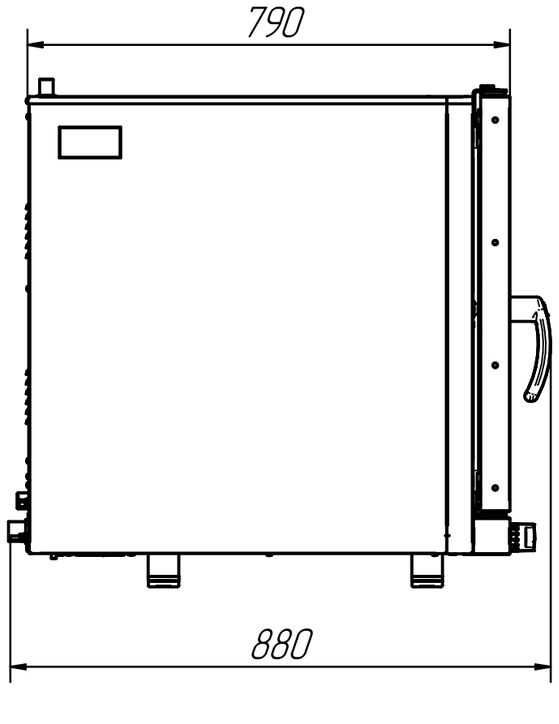
Конвекционная печь КЭП-6





Конвекционная печь электрическая КЭП-6 предназначена для приготовления пищи на предприятиях общественного питания. Приготовление осуществляется в ручном режиме за счет выставления ручками требуемых значений температуры, времени и влажности. Камера выполнена из высококачественной нержавеющей стали. 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 автоматическом режиме с выставленным значением требуемой влажности.

Наименование	Величина параметра
Код	9758
Номинальная потребляемая мощность	10,5 кВт
Номинальное напряжение	400 В
Номинальный ток	50 Гц
Максимальная температура в камере	270°С
Размер противня	600х400
Количество противней	6
Тип аппарата	инжекционный
Масса	100 кг