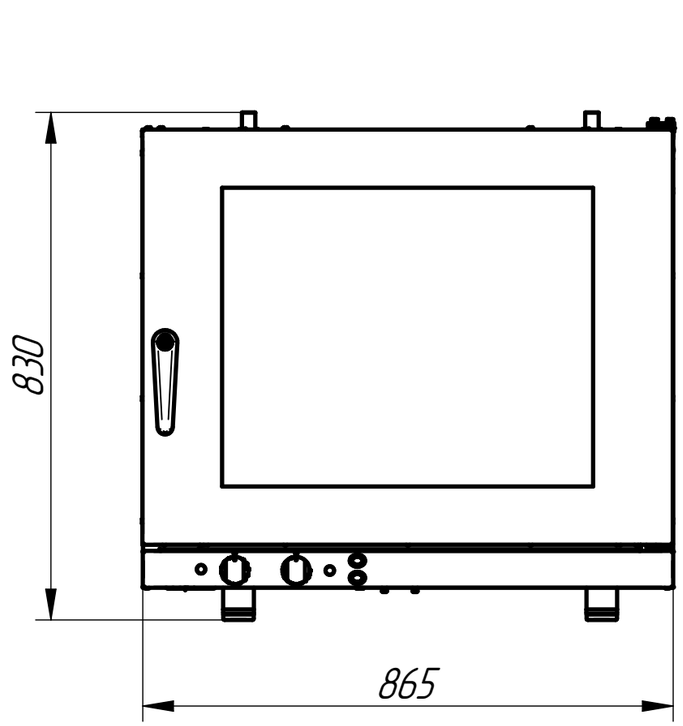
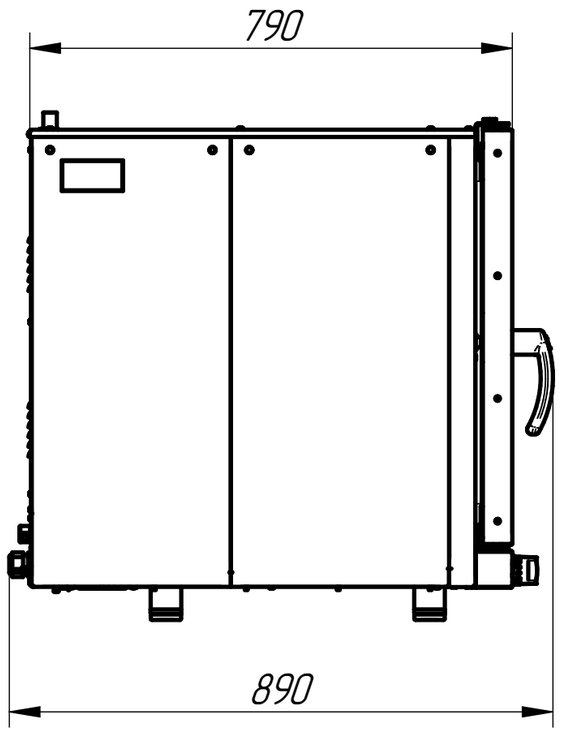
Конвекционная печь КЭП-6Э





Конвекционная печь электрическая КЭП-6Э предназначена для приготовления пищи на предприятиях общественного питания. Приготовление осуществляется в ручном режиме за счет выставления ручками требуемых значений температуры и времени. Камера выполнена из эмалированной стали. Наружные поверхности выполнены из окрашенной 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	19526
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