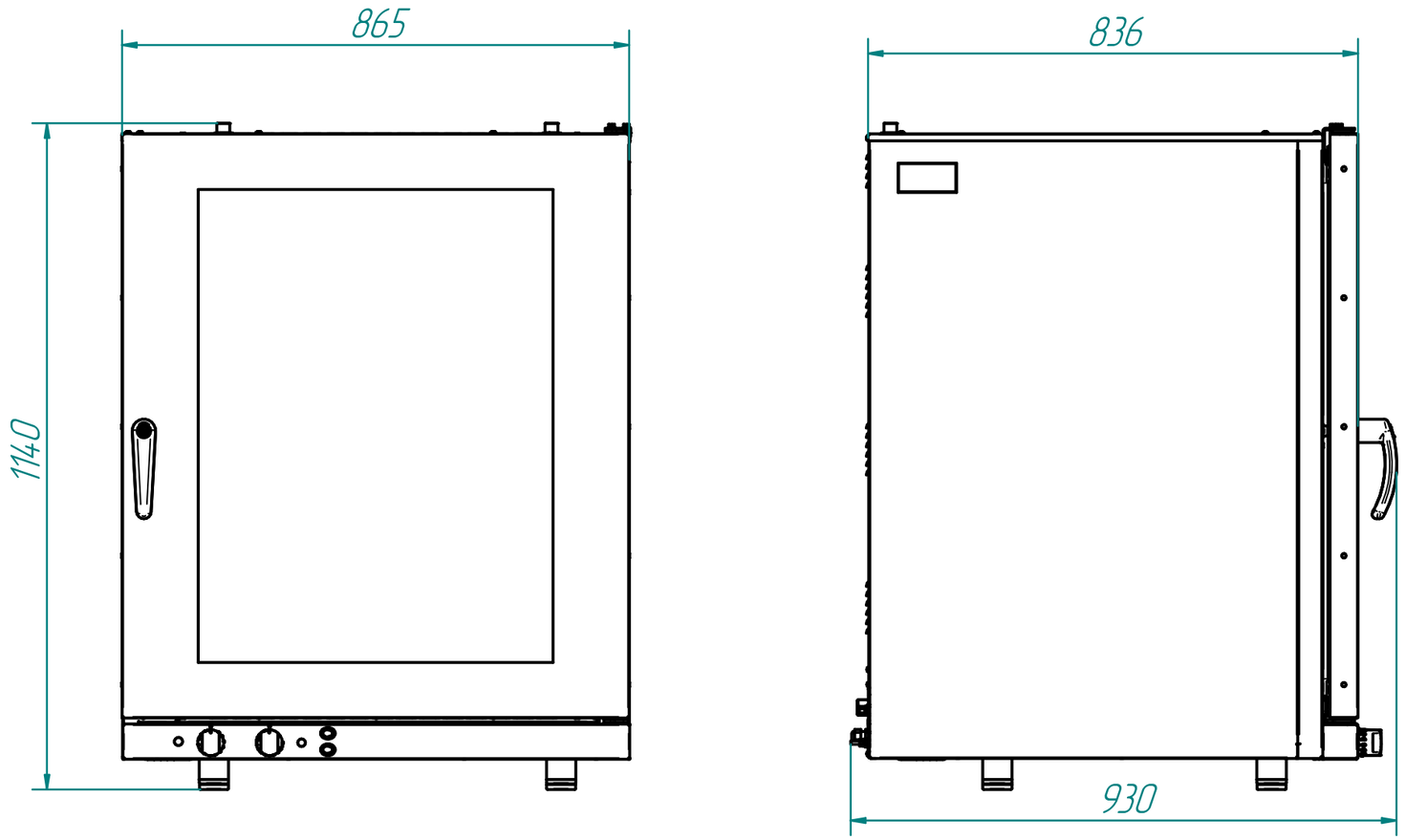
Конвекционная печь КЭП-10



Конвекционная печь электрическая КЭП-10 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 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 ручном режиме

Наименование	Величина параметра
Код	9760
Номинальная потребляемая мощность	15,5 кВт
Номинальное напряжение	400 В
Номинальный ток	50 Гц
Максимальная температура в камере	270°С
Размер противня	600х400
Количество противней	10
Тип аппарата	инжекционный
Масса	120 кг