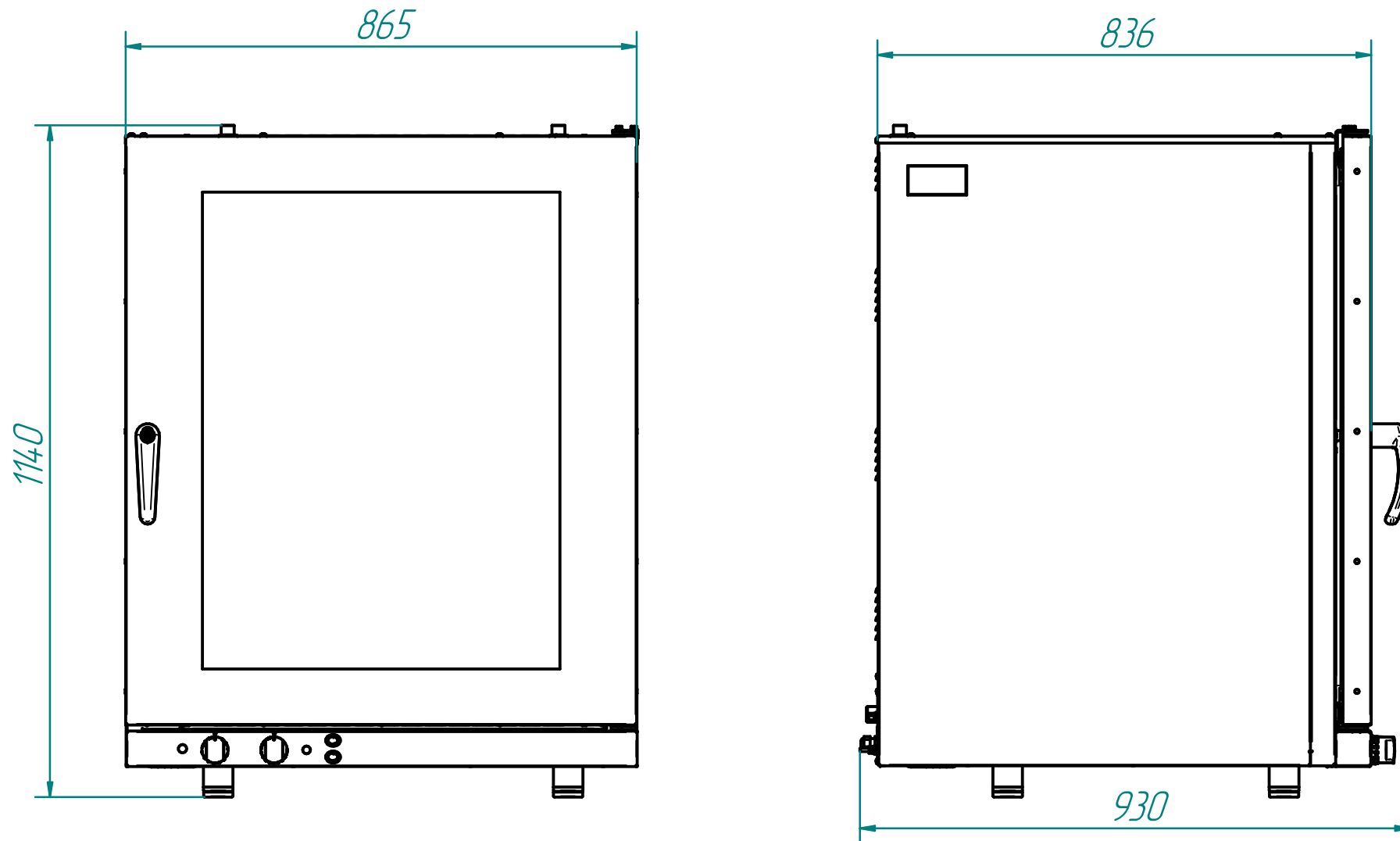


Конвекционная печь КЭП-10



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°C |
| Размер противня | 600x400 |
| Количество противней | 10 |
| Тип аппарата | инжекционный |
| Масса | 120 кг |