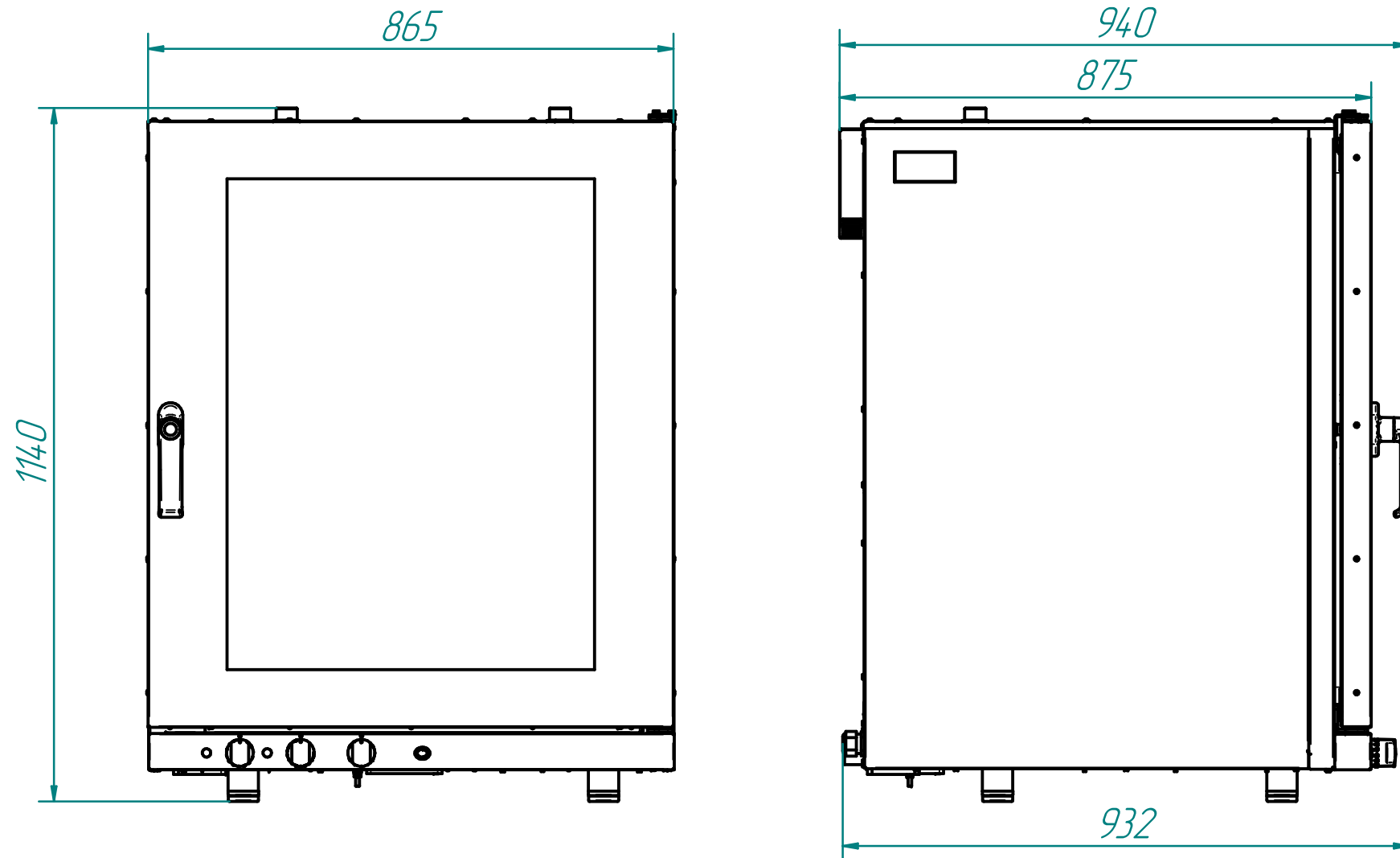


Конвекционная печь КЭП-10



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, времени и влажности. Камера духовки и лицевые панели выполнены из высококачественной нержавеющей стали. Боковые панели и крыша выполнены из окрашенной 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.

В конструкции двери используется ручка с механизмом, обеспечивающее плавное закрывание двери (байонет).

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	145 кг