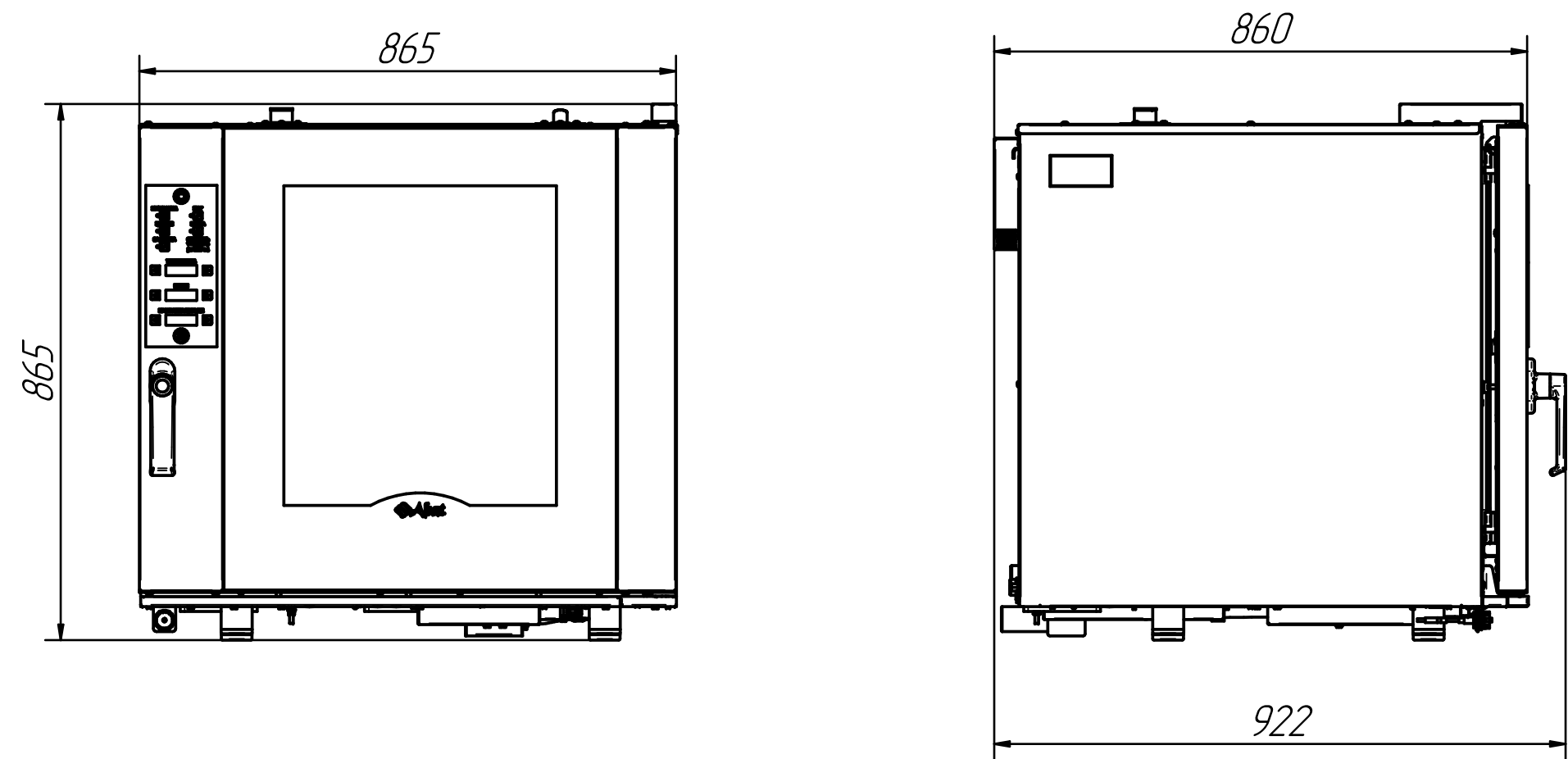


Конвекционная печь КЭП-6П-02



Конвекционная печь электрическая КЭП-6П-02 предназначена для приготовления пищи на предприятиях общественного питания. Управление осуществляется через панель управления, расположенное на двери печи. На панели управления имеются кнопки выбора режима работы и индикаторы, отображающие выбранный режим. В конструкции двери используется ручка с мезанизмом байонет. Дверь имеет возможность фиксации своего положения в открытом состоянии.

Камера и наружные поверхности выполнены из высококачественной нержавеющей стали. Скругленные углы камеры позволяют получить превосходный результат при приготовлении.

Печь имеет режим мойки духовки и функцию положения шибера.

Наименование	Величина параметра
Код	35889
Номинальная потребляемая мощность	10,7 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	125 кг