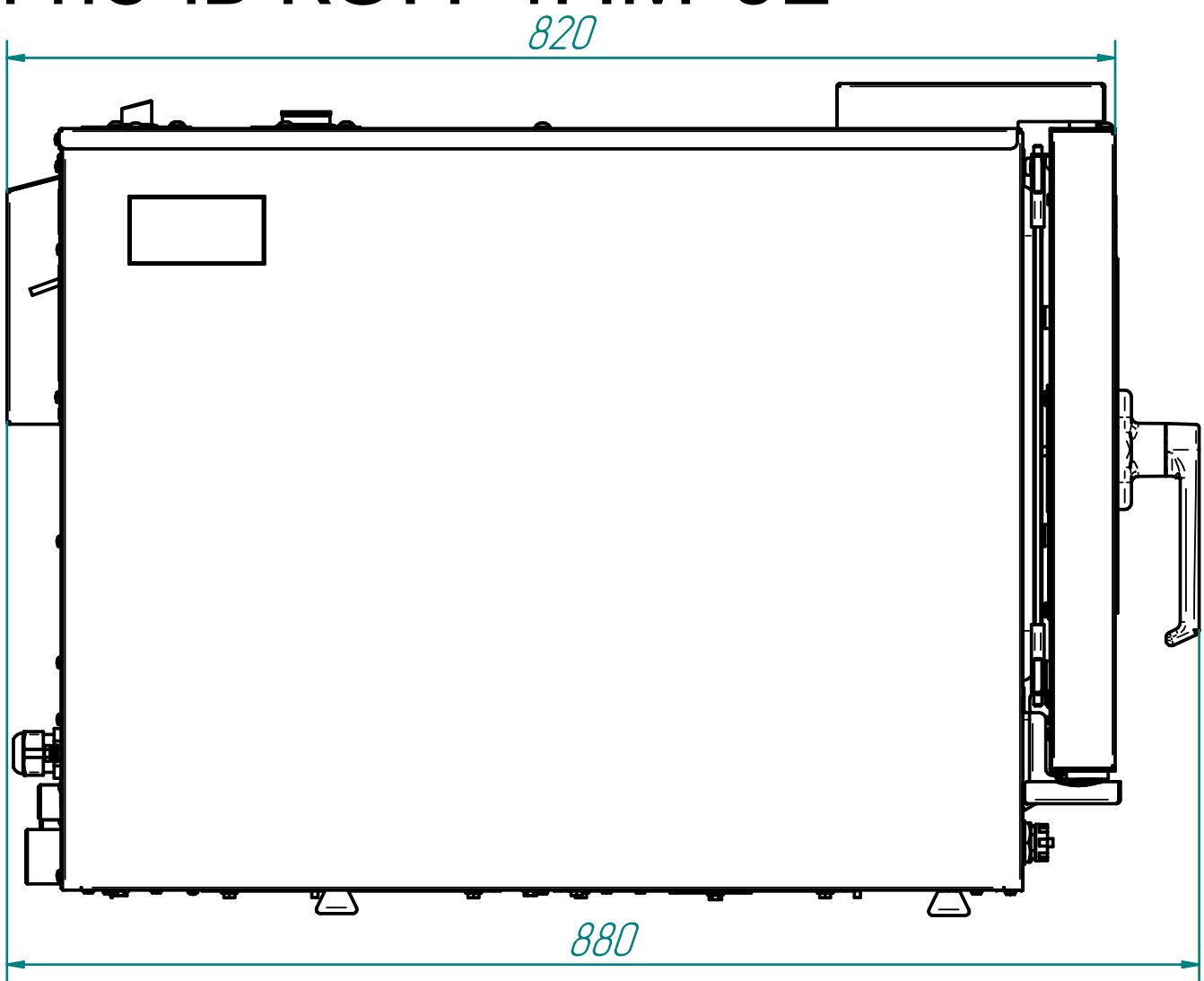
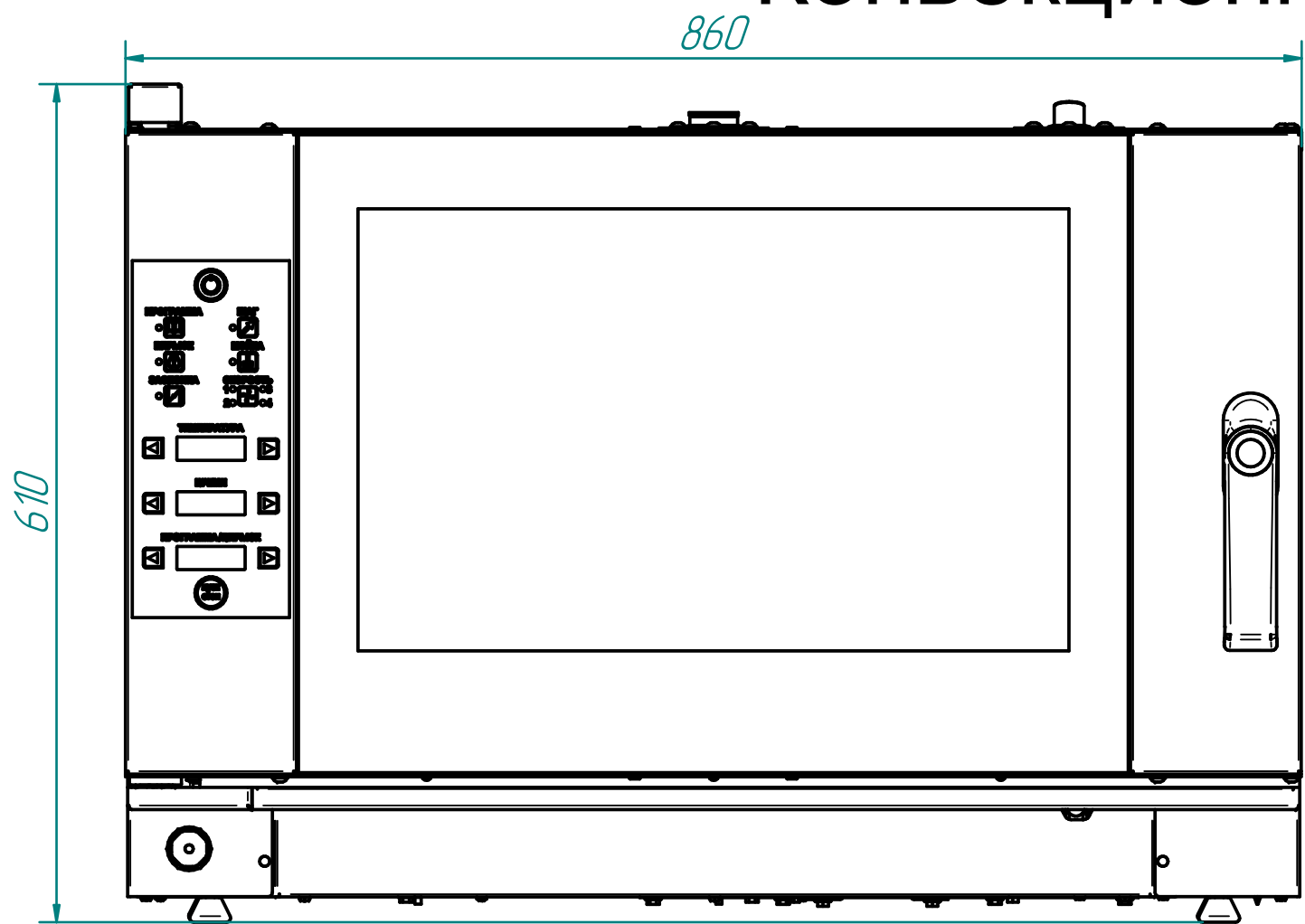


Конвекционная печь КЭП-4ПМ-02



Конвекционная печь электрическая КЭП-4ПМ-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. Дверь печи открывается в бок, оснащена светодиодной подсветкой духовки и 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 и после приготовления без проблем помыть духовку.

Печь имеет режим мойки духовки и функцию положения шибера.

Наименование	Величина параметра
Код	41075
Номинальная потребляемая мощность	6,6 кВт
Номинальное напряжение	400/230 В
Номинальный ток	50 Гц
Максимальная температура в камере	270°С
Размер противня	600x400
Количество противней	4
Тип аппарата	инжекционный
Масса	86 кг