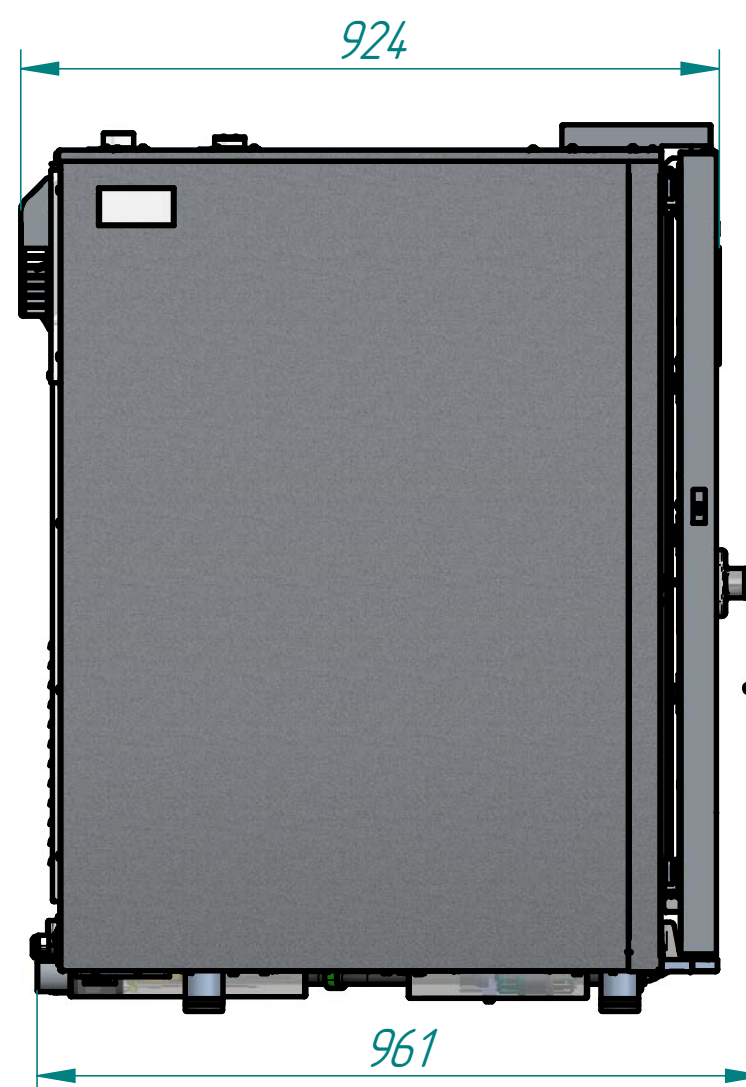
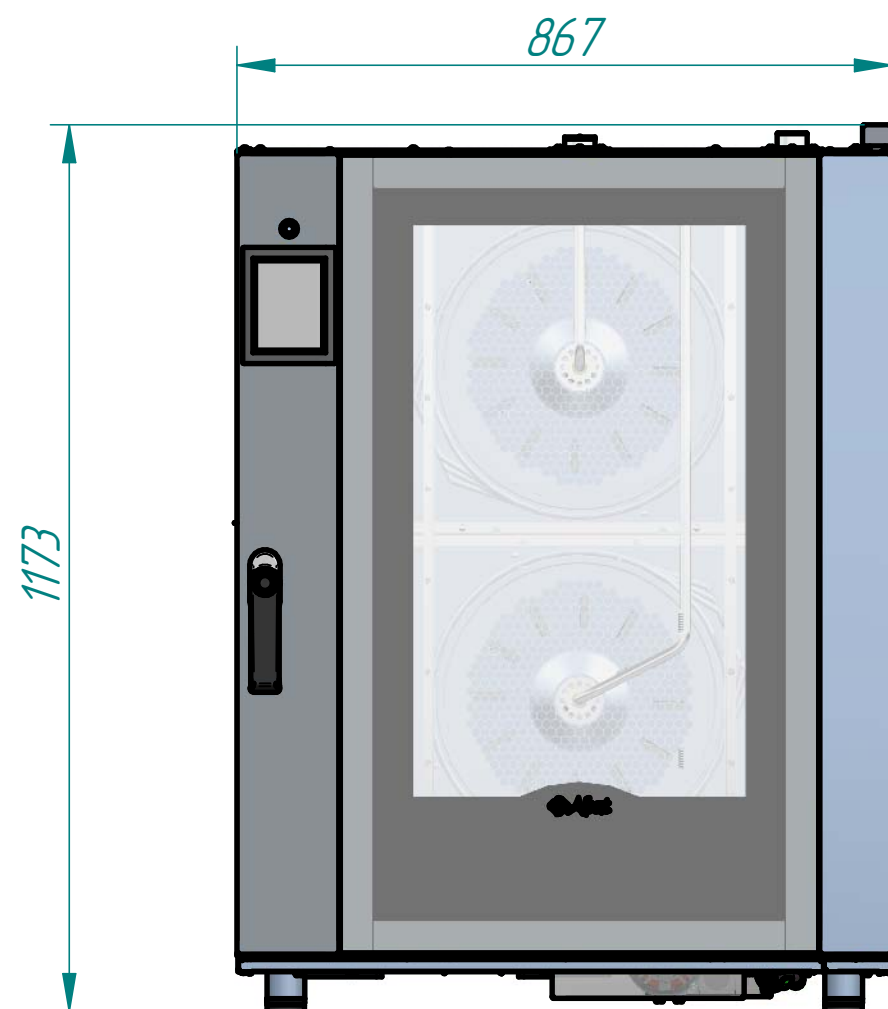


Конвекционная печь КЭП-10ПП



Конвекционная печь электрическая КЭП-10ПП предназначена для приготовления пищи на предприятиях общественного питания. Управление осуществляется через электронную панель (Touch панель), расположенную на двери печи. На панели управления имеется возможность выбора десяти этапов приготовления, отображающие выбранный режим. В конструкции двери используется ручка с механизмом 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. Расстояние между противнями в камере духовки – 80 мм.

Наименование	Величина параметра
Код	61075
Номинальная потребляемая мощность	19.6 кВт
Номинальное напряжение	400 В
Номинальный ток	50 ГЦ
Максимальная температура в камере	270 ° С
Размер противня	600x400 мм
Количество противней	10 шт.
Тип аппарата	инжекционный
Масса	177 кг