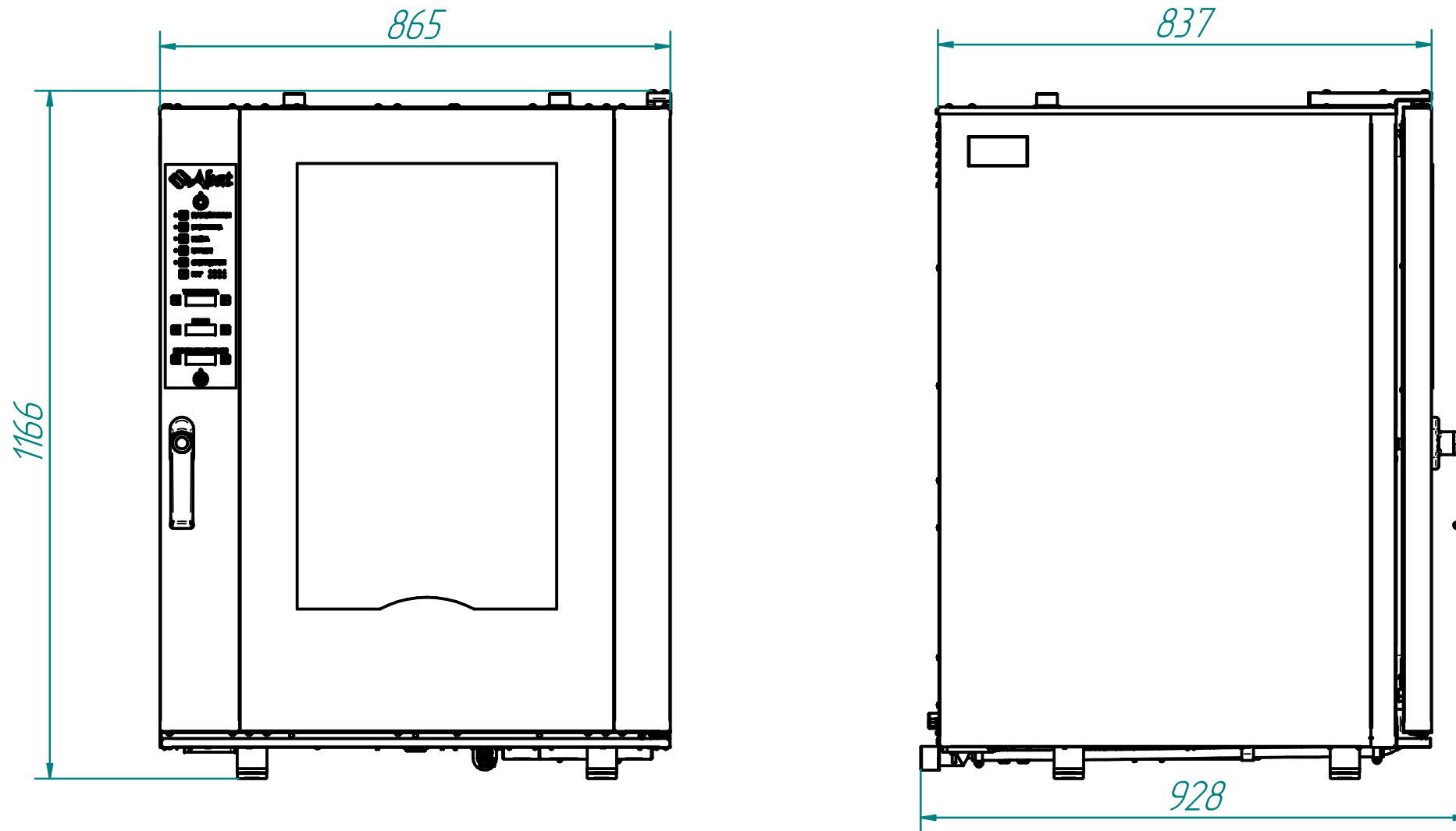


Конвекционная печь КЭП-10П-01



Конвекционная печь электрическая КЭП-10П-01 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 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 оснащена дозаторами моющего и ополаскивающего средств.

Наименование	Величина параметра
Код	19108
Номинальная потребляемая мощность	15,7 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	151 кг

