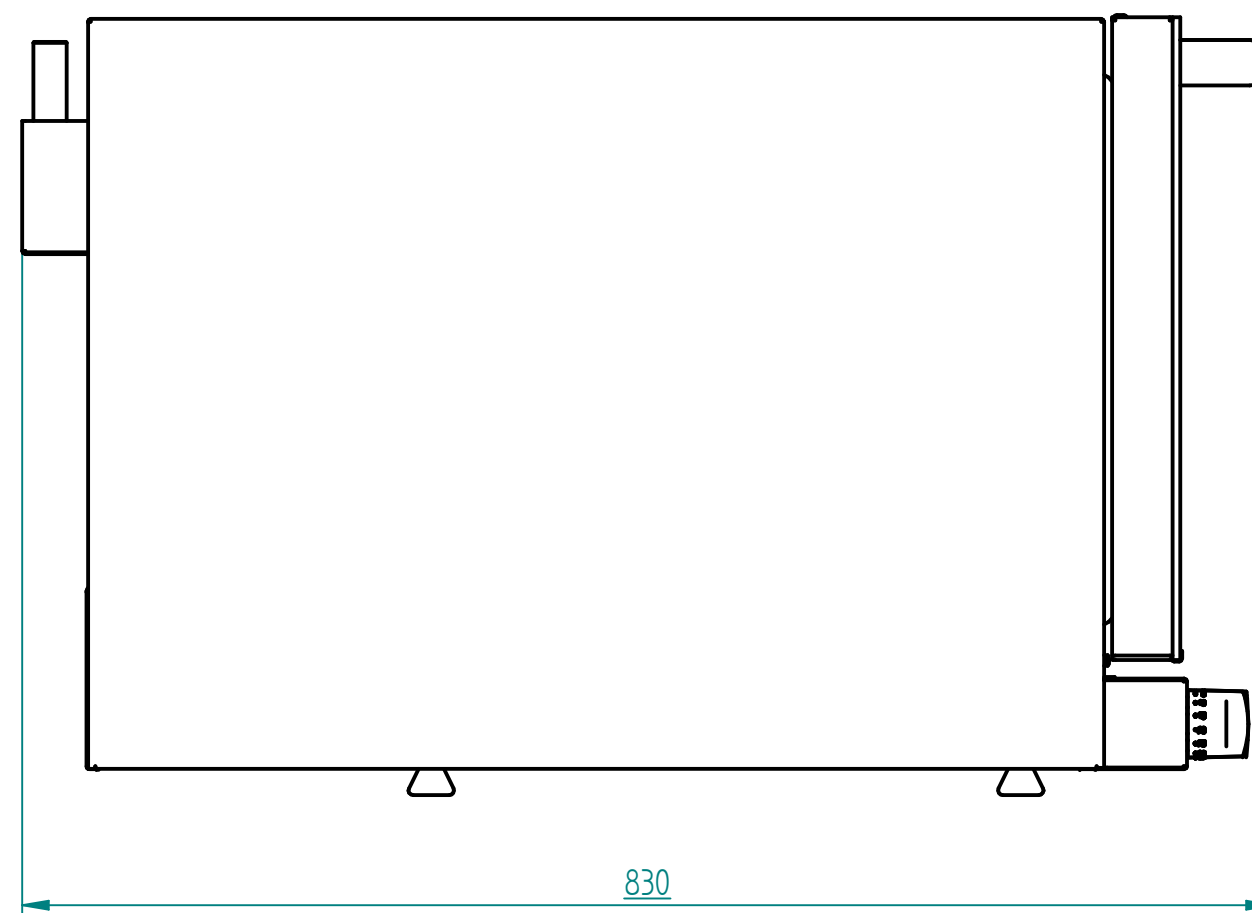
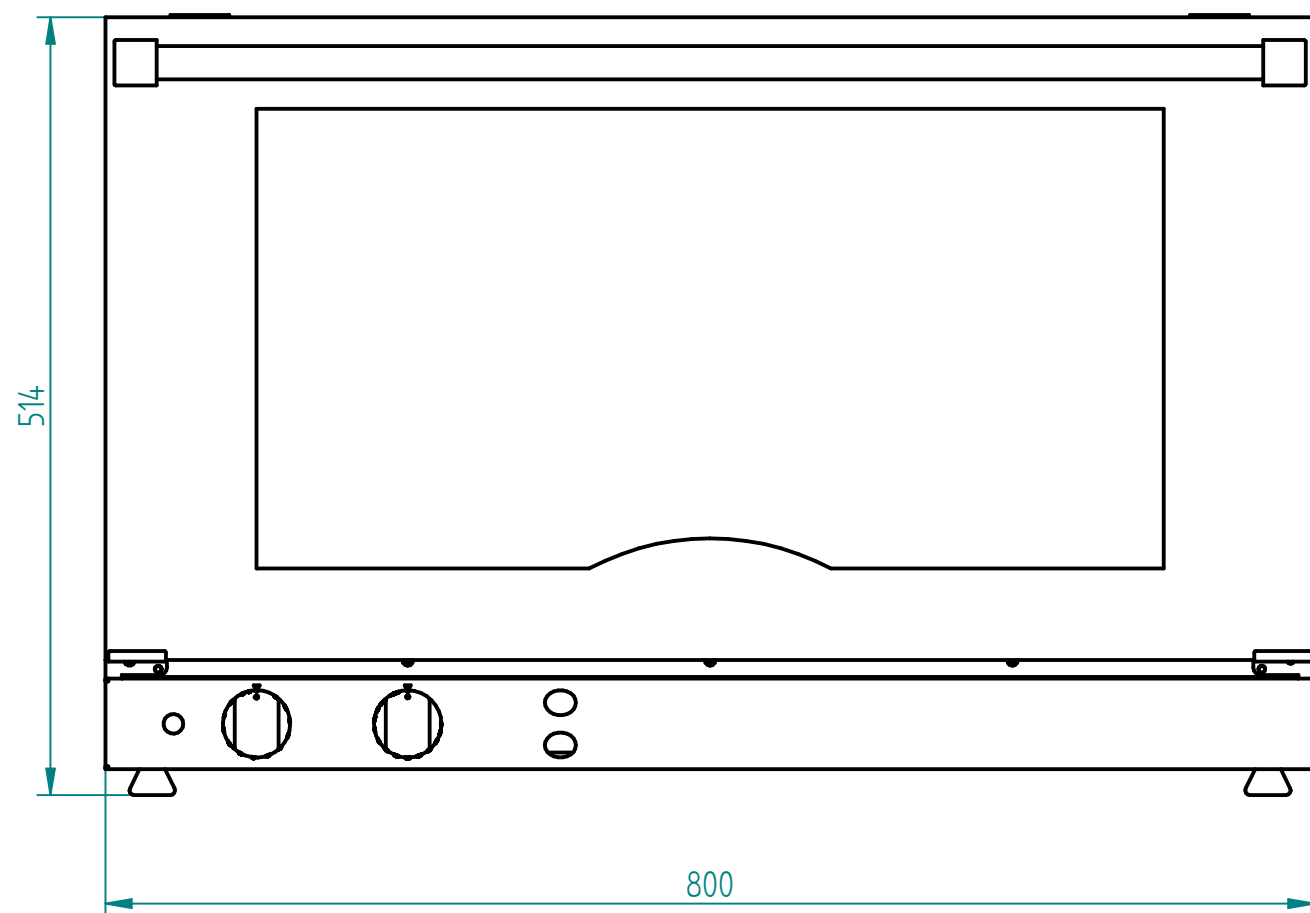


ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ КЭП-4Э



Конвекционная печь электрическая КЭП-4Э предназначена для приготовления пищи на предприятиях общественного питания. Приготовление осуществляется в ручном режиме за счет выставления ручками требуемых значений температуры и времени. Наружные поверхности и камера выполнены из черного металла, покрытого высококачественной эмалью. Скругленные углы камеры позволяют получить превосходный результат при приготовлении и после приготовления без проблем помыть духовку. Впрыск осуществляется в ручном режиме

Наименование параметра	Величина
Код изделия	
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,5
Номинальное напряжение, В	400/230
Частота тока, Гц	50
Максимальная температура в камере, °С	270
Размер противня, мм	600x400
Количество противней, шт	4
Тип аппарата	Инжекционный
Масса, кг, не более	60