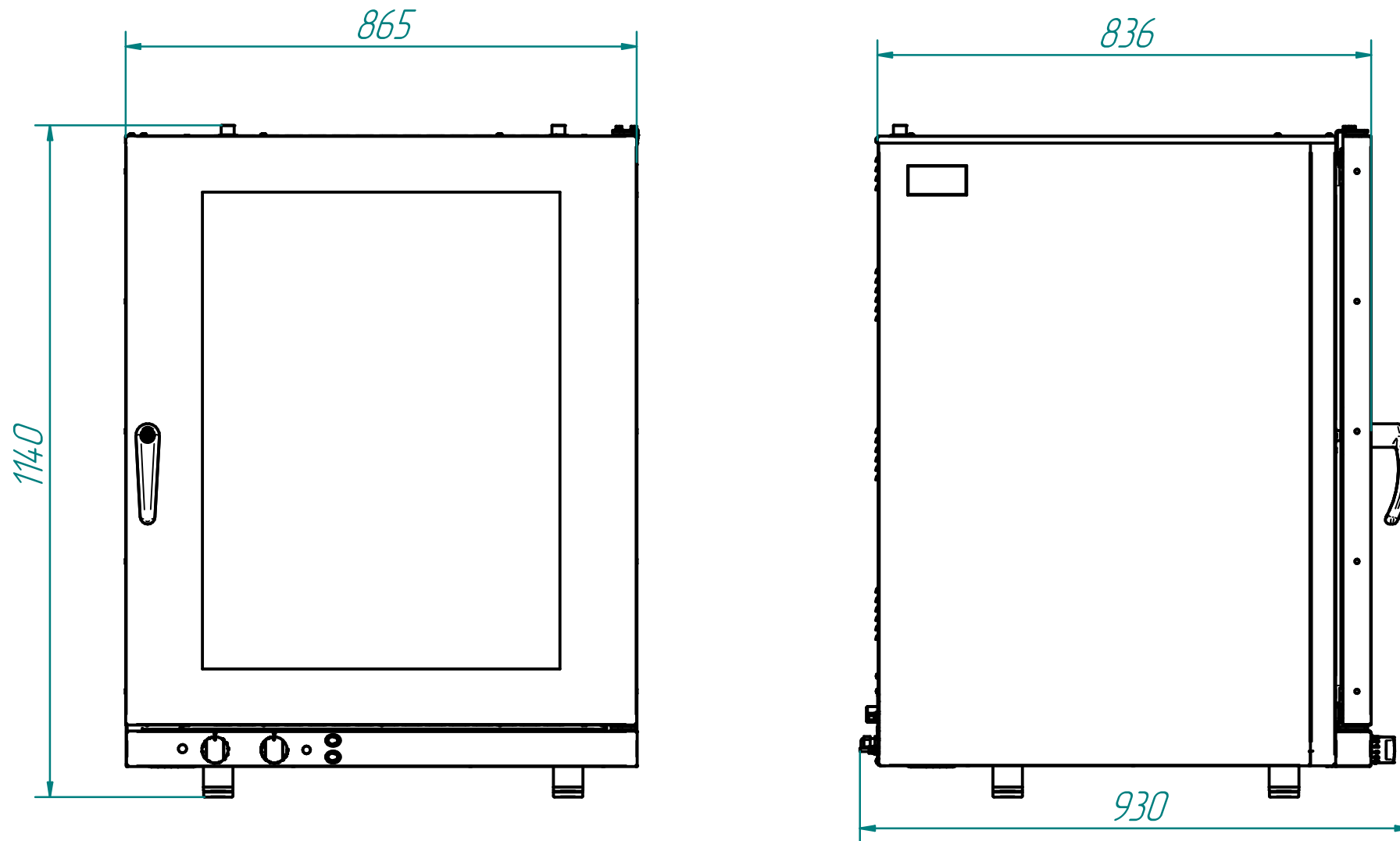


# Конвекционная печь КЭП-10



Конвекционная печь электрическая КЭП-10 предназначена для приготовления пищи на предприятиях общественного питания. Приготовление осуществляется в ручном режиме за счет выставления ручками требуемых значений температуры и времени. Камера выполнена из высококачественной нержавеющей стали. Наружные поверхности выполнены из высококачественной нержавеющей стали. Скругленные углы камеры позволяют получить превосходный результат при приготовлении и после приготовления без проблем помыть духовку.

Впрыск осуществляется в ручном режиме

| Наименование                      | Величина параметра |
|-----------------------------------|--------------------|
| Код                               | 9760               |
| Номинальная потребляемая мощность | 15,5 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                             | 120 кг             |