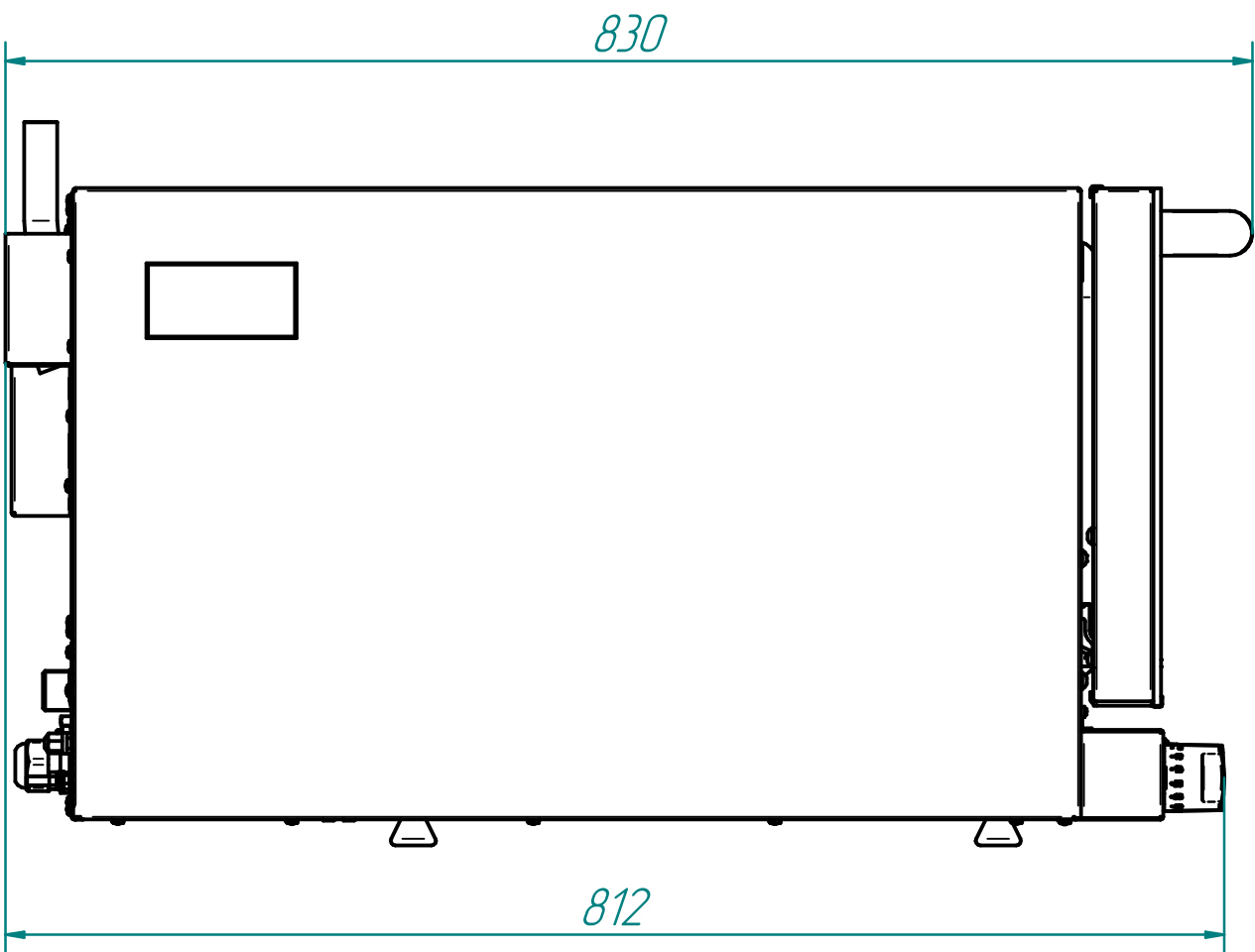
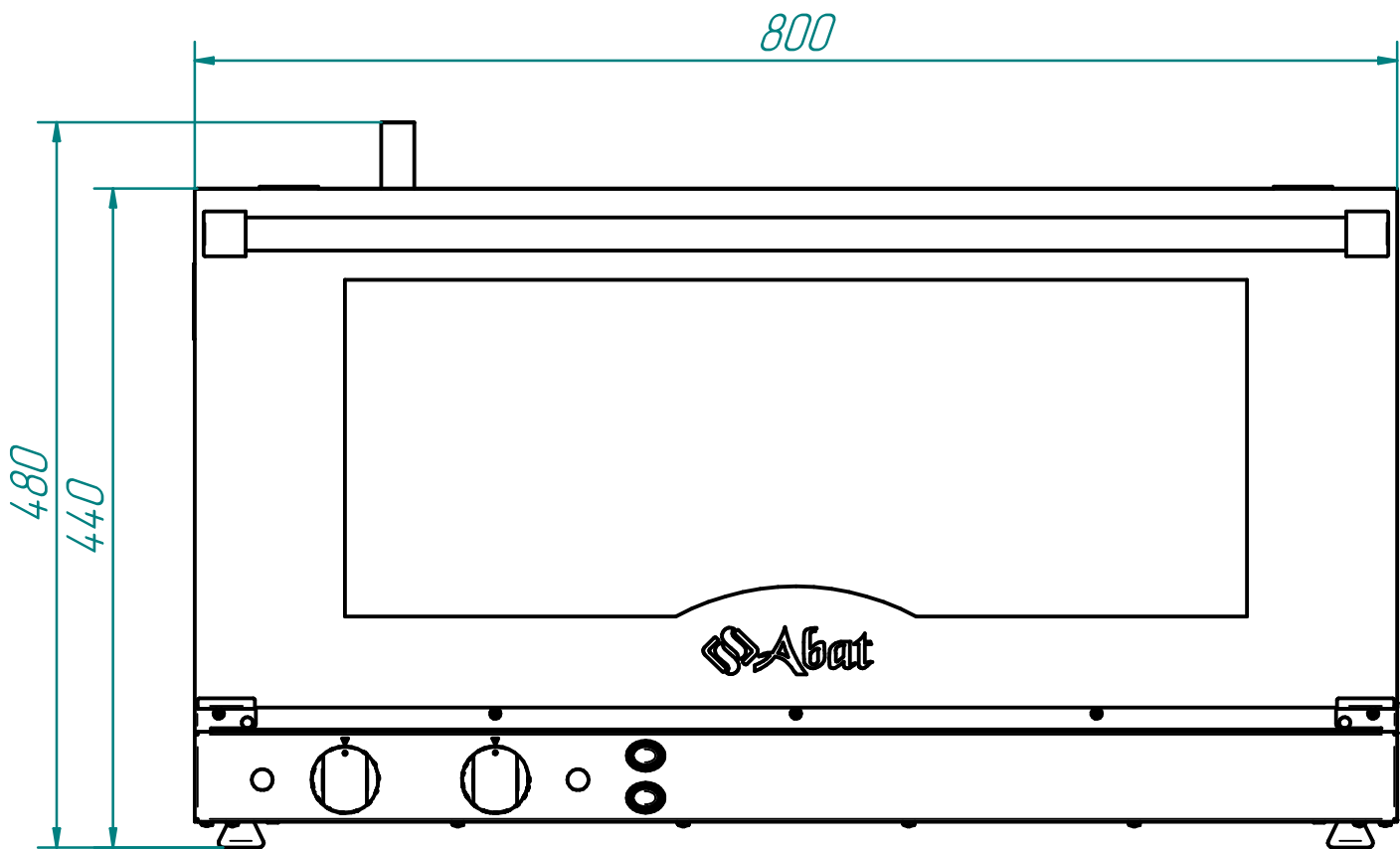


Конвекционная печь КЭП-3



Конвекционная печь электрическая КЭП-3 предназначена для приготовления пищи на предприятиях общественного питания. Приготовление осуществляется в ручном режиме за счет выставления ручками требуемых значений температуры и времени. Впрыск осуществляется в ручном режиме.

Камера выполнена из высококачественной нержавеющей стали. Наружные поверхности выполнены из высококачественной нержавеющей стали. Скругленные углы камеры позволяют получить превосходный результат при приготовлении мелкоштучных изделий и после приготовления без проблем помыть духовку.

Наименование	Величина параметра
Код	10020
Номинальная потребляемая мощность	3,5 кВт
Номинальное напряжение	230 В
Номинальный ток	50 Гц
Максимальная температура в камере	270°С
Размер противня	600х400
Количество противней	3
Тип аппарата	инжекционный
Масса	52 кг