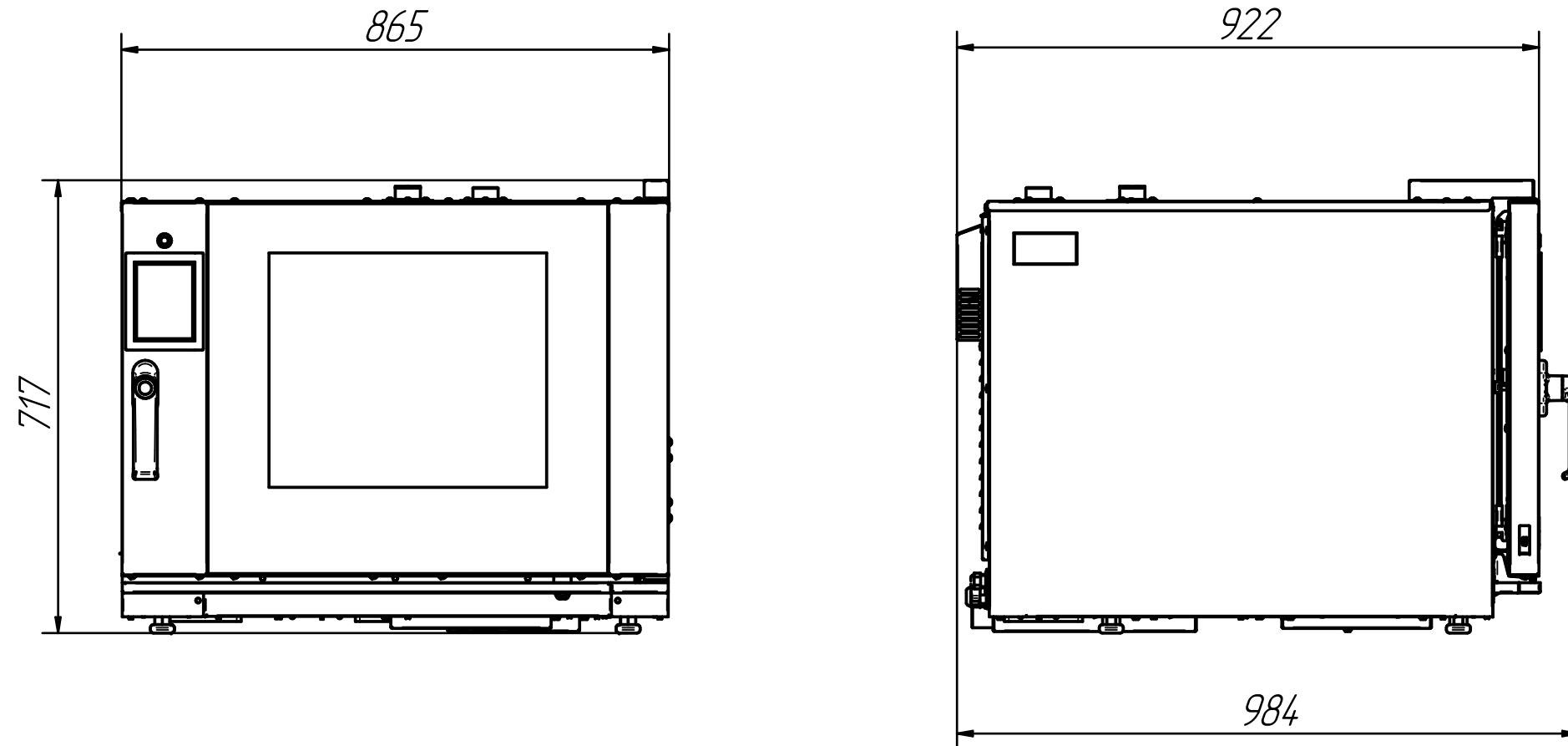


Конвекционная печь КЭП-5ПП



Конвекционная печь электрическая КЭП-5ПП предназначена для приготовления пищи на предприятиях общественного питания. Управление осуществляется через электронную панель управления (Touch панель), расположенную на двери печи. По программе возможно задать до десяти этапов приготовления. 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 gastronorm-емкостями в камере духовки - 80 мм.

Наименование	Величина параметра
Код	51075
Номинальная потребляемая мощность	9,8 кВт
Номинальное напряжение	400 В
Номинальный ток	50 Гц
Максимальная температура в камере	270°C
Размер противня	600x400
Количество противней	5
Тип аппарата	инжекционный
Масса	130 кг