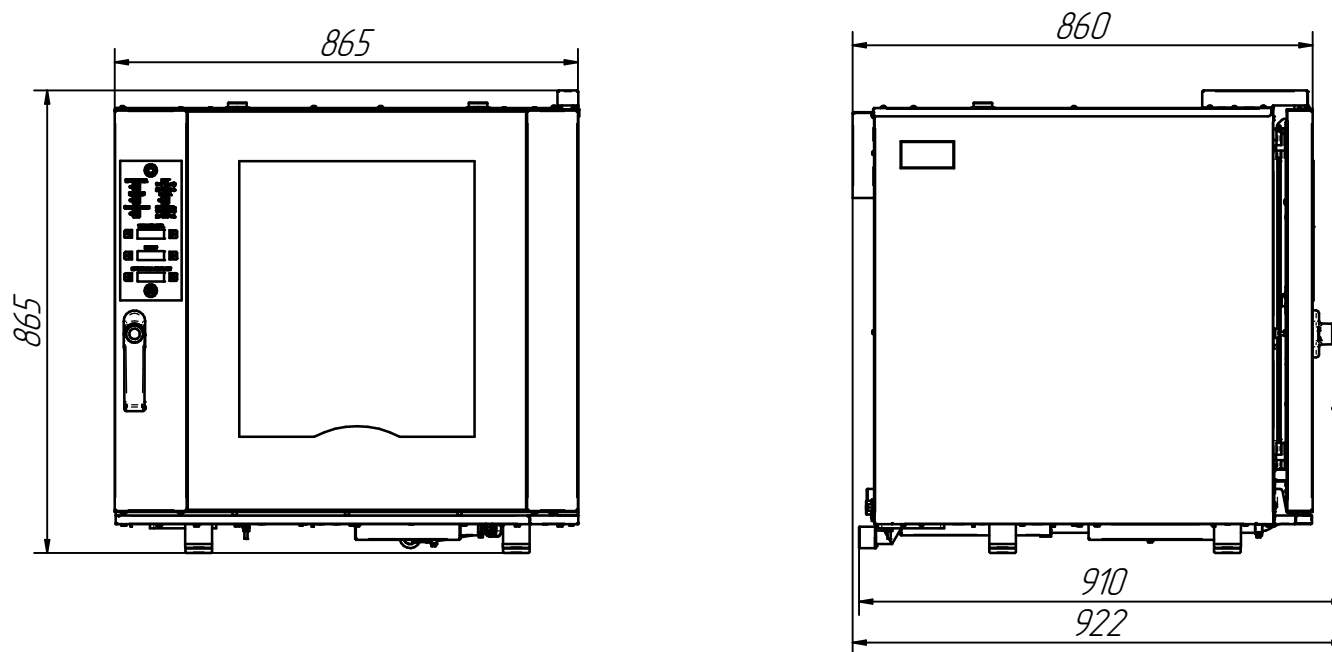


# Конвекционная печь КЭП-6П-01



Конвекционная печь электрическая КЭП-6П-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.

Наименование	Величина параметра
Код	15889
Номинальная потребляемая мощность	10,6 кВт
Номинальное напряжение	400 В
Номинальный ток	50 Гц
Максимальная температура в камере	270°C
Размер противня	600x400
Количество противней	6
Тип аппарата	инжекционный
Масса	123 кг