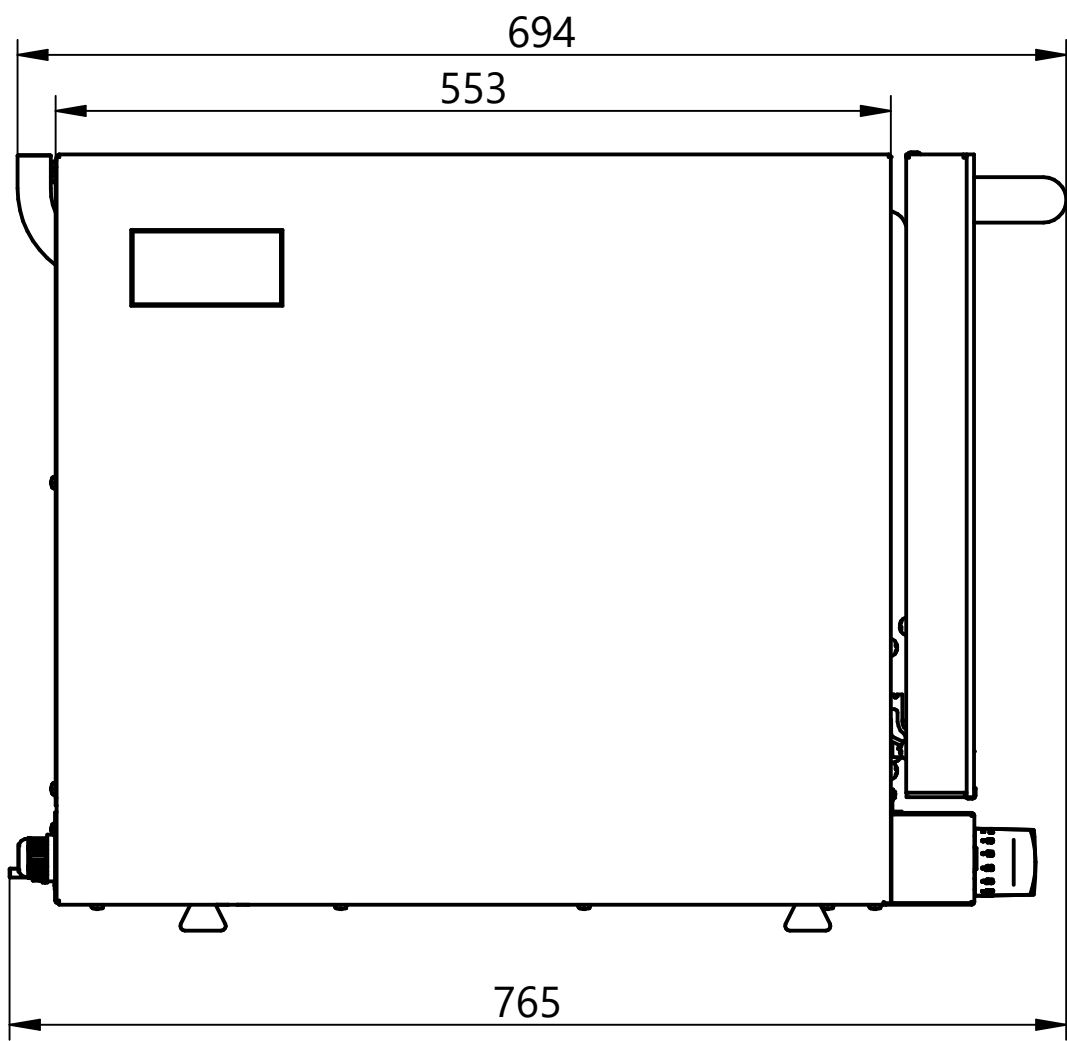
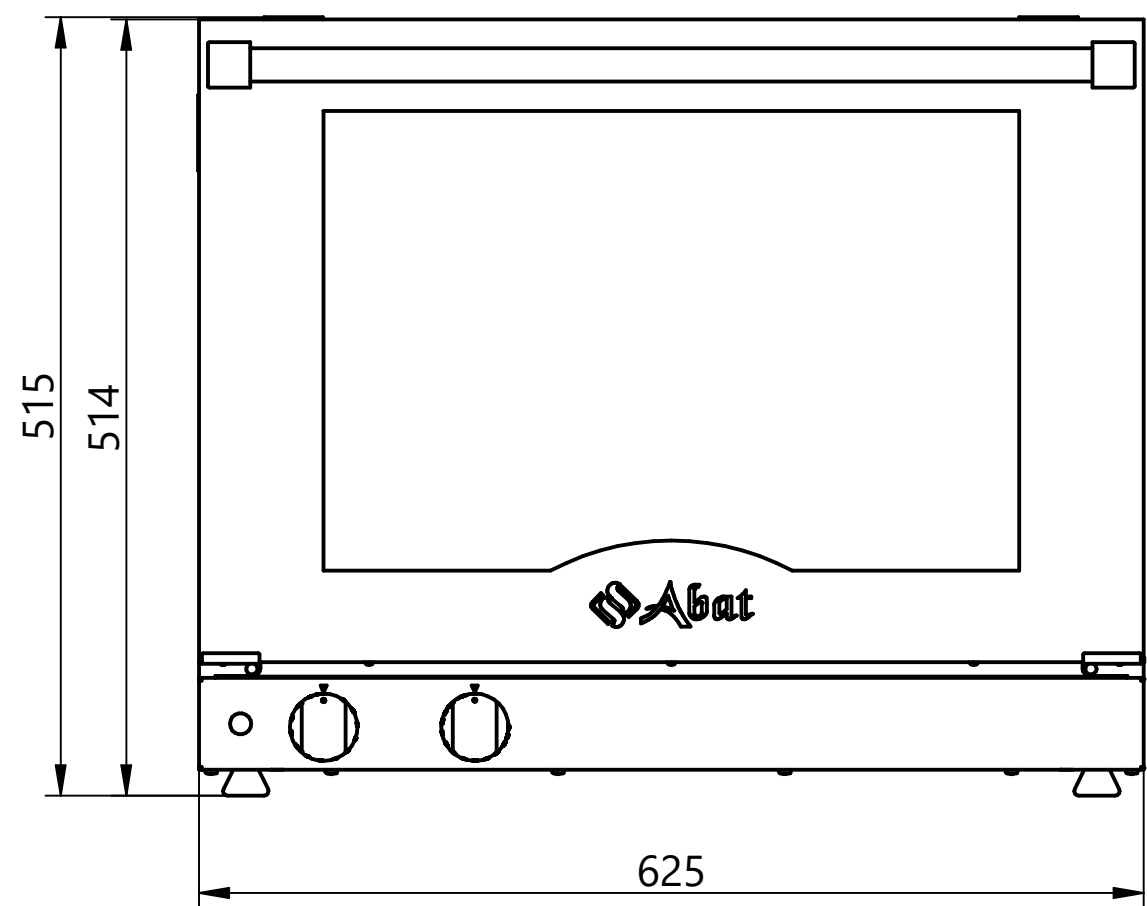


КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ КПП-4ЭМ



Конвекционные электрические печи кухонные КПП-4ЭМ с электромеханической панелью предназначены для тепловой обработки продуктов питания на предприятиях общественного питания. Приготовление осуществляется в ручном режиме за счет выставления ручками требуемых значений температуры и времени. Камера и выполнена из черного металла, покрытого высококачественной эмалью. В печах КПП-4ЭМ используется противни размером 460х330, поставляются в комплекте. Рабочий диапазон температуры 20-270°C, установленный аварийный терморегулятор предохраняет печь от перегрева свыше 320°C. Скругленные углы камеры позволяют получить превосходный результат при приготовлении и после приготовления без проблем помыть духовку. Печь имеет крашенные боковую облицовку и регулируемые по высоте ножки. Дверь печи и панель управления изготовлены из высококачественной нержавеющей стали.

Наименование параметра	Величина
Код изделия	9823
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,2
Номинальное напряжение, В	230
Частота тока, Гц	50
Максимальная температура в камере, °C	270
Размер противня	460х330
Количество противней, шт	4
Масса, кг, не более	39