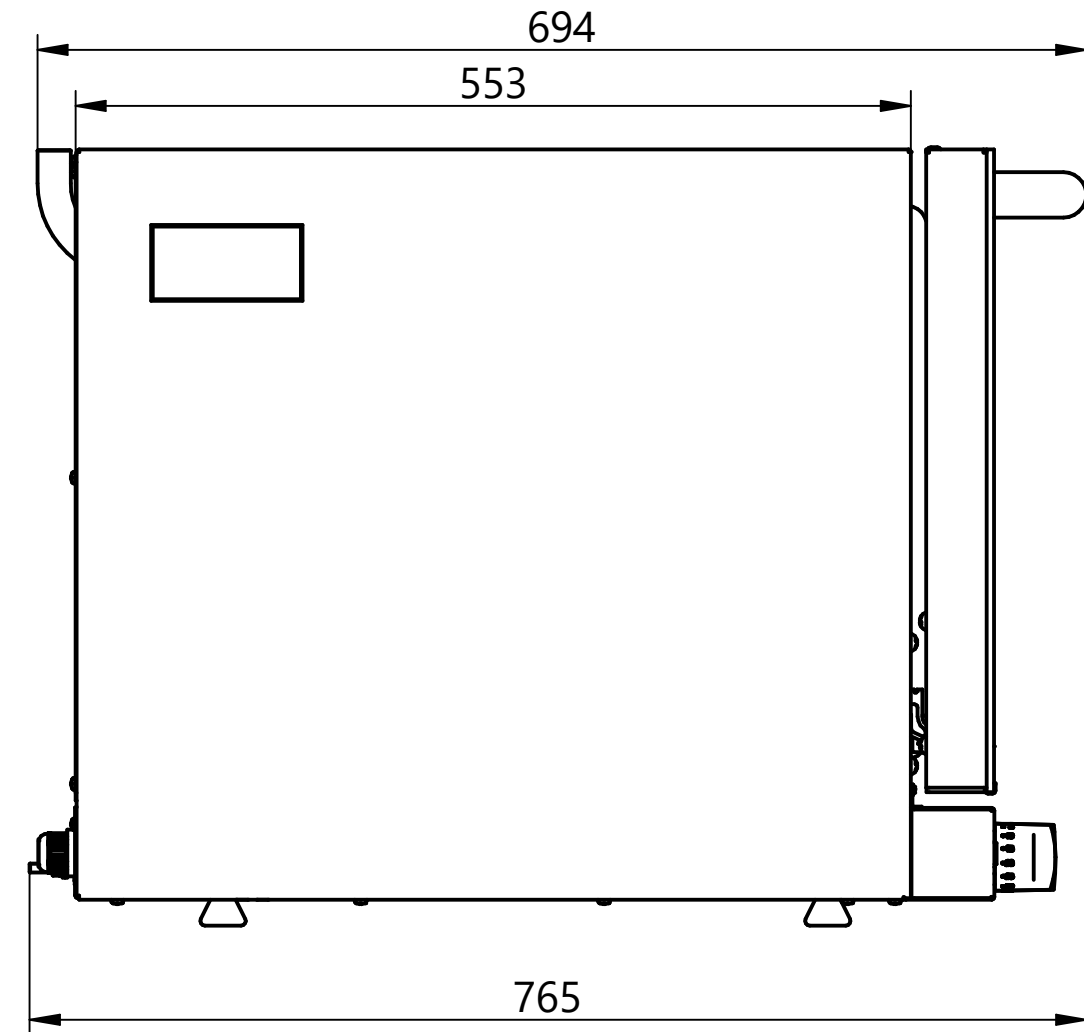
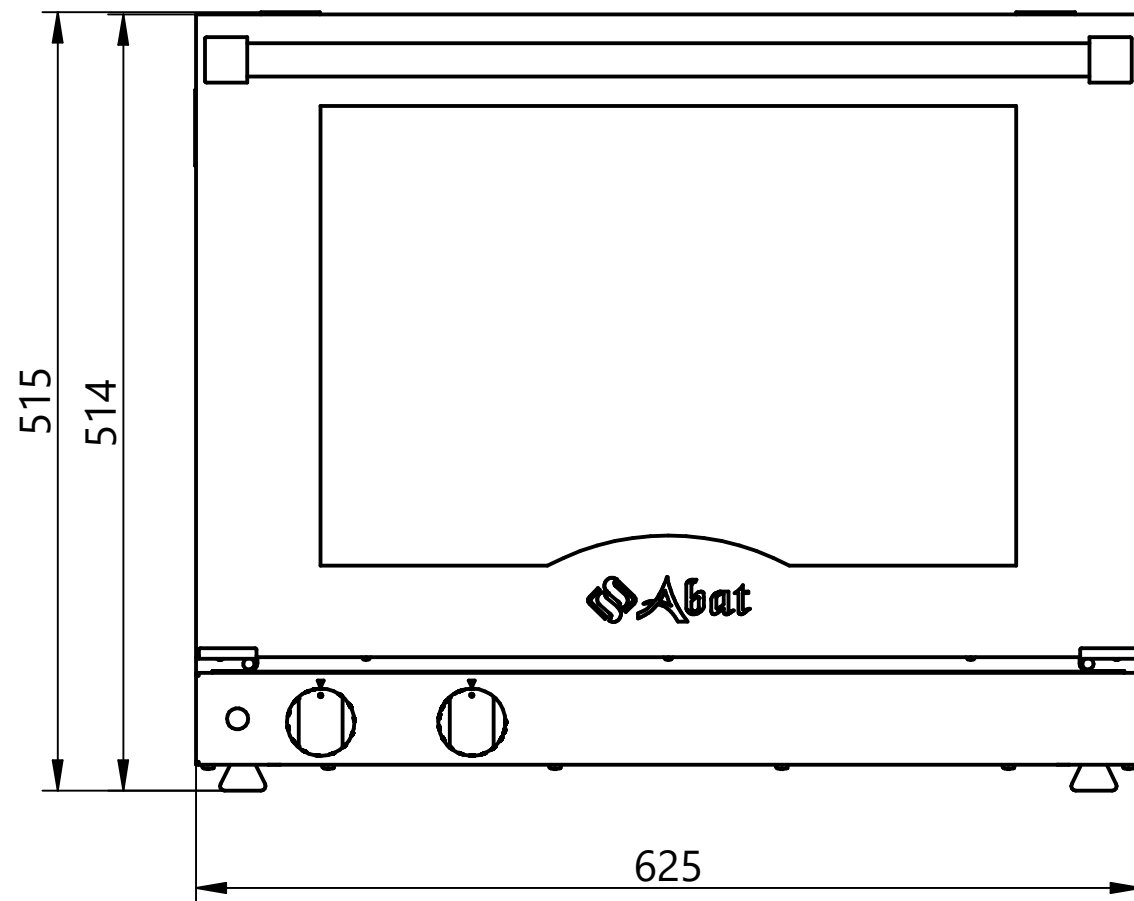


КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ КПП-4ЭМ



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 460x330, 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 | 460x330 |
| Количество противней, шт | 4 |
| Масса, кг, не более | 39 |