

МОБІЛЬНА ЕЛЕКТРИЧНА ЕКОПІЧ СЕРІЇ «КОН-ТЕЛ»

Універсальна електрична екопіч призначена для термічного оброблення продуктів харчування та приготування різноманітних страв. Перевагами приладу є його енергоощадність, що досягається використанням твердотільних нагрівальних елементів у складі конструкції, а також поєднання можливостей інших побутових приладів таких, як казан, жаровня, сковорода, горщик та ін. Оптимальний розподіл теплоти у об'ємі блочного корпусу дозволяє здійснити термічне оброблення продуктів із максимальним збереженням корисних та поживних речовин для здорового харчування людини. Екопіч дозволяє здійснювати ефективні жарку, варку, тушування, запікання тощо.



Основні технічні характеристики:

- маса приладу – 35 кг;
- габаритні розміри: діаметр – 450 мм; діаметр верхньої частини – 120 мм; діаметр нижньої частини – 370 мм;
- висота (в складі) – 700 мм;
- діапазон електричної напруги (50 Гц) – 190 - 240 В;
- електрична потужність ^{+15 - 20 %} – 400 Вт.



ТОВ «Українські інноваційні технології «КІТ»,
Виробничо-технічний центр «Кон-Тел»,
Державне підприємство «Інженерний центр «Сушка»»
Інституту технічної теплофізики Національної академії наук України
м. Київ, вул. Булаховського, 2, корп. 2.

Кононенко Сергій Вікторович
+380682487274
info.ptc-uit.kit@ukr.net

Тельников Євген Якович
+380676000146
sushka_lab@ukr.net