

Описание товара Котел варочный Abat КПЭМ-250/9-Т



Описание

- В условиях пищевого производства, где есть необходимость кипятить большой объем жидкости, незаменимым помощником окажется пищеварочный котел Abat КПЭМ-250/9 Т, предназначенный для приготовления горячих напитков, бульонов.
- Он может использоваться как самостоятельн, так и в составе технологических линий.
- Приготовление осуществляется на паровой рубашке в трех режимах:
 - подогрев, основное приготовление и доведение до кипения с автоматическим отключением нагрева при отсутствии воды в котле.
- Полезный объем котла составляет 250 литров.
- Abat КПЭМ-250/9 Т оснащен краном большого диаметра для слива готового продукта и регулируемыми ножками.

Характеристики

Общий объем емкостей	250 л
Миксер	нет
Тип подключения	электрический
Механизм открытия крышки	ручной
Наличие опрокидного механизма	нет
Напряжение	380 В
Сливной механизм	есть
Количество ТЭНов	6 шт
Кран для мойки	есть

Рабочее давление пара в пароводяной рубашке	0,4 кгс/см ²
Герметичность закрытия крышки	да
Материал рабочей емкости	нержавеющая сталь
Тип рубашки	паровая
Диаметр котла	650 мм
Высота, мм	1280 мм
Длина, мм	840 мм
Ширина, мм	1000 мм
Мощность, кВт	18,1 кВт

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.