

Описание товара Котел варочный Abat КПЭМ-400-Т



Описание

Варочный котел **Abat КПЭМ-400-Т** предназначен для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, соусов и десертов, а также для кипячения воды на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Модель оснащена механической панелью управления и сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта

Конструкция и варочный сосуд выполнены из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- 3 режима работы
- Нагрев воды с помощью "пароводяной рубашки"
- Автоматическое отключение нагрева при отсутствии воды в "пароводяной рубашке"
- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении

Дополнительные характеристики:

- Номинальная потребляемая мощность: 36,2 кВт
- Время разогрева воды в сосуде: 80 мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316

Характеристики

Подключение

380 В

Формат	стационарный
Объем	400 л
Диаметр котла	790 мм
Температурный режим	100 °С
Количество ТЭНов	12 шт.
Ширина	1160 мм
Глубина	1160 мм
Высота	1446 мм
Вес (без упаковки)	200 кг
Страна производства	Россия

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.