

Описание товара Котел пищеварочный электрический Kovinastroj EK-T9/100-O



Описание

- В цехах пищевых производств просто необходимо использовать вместительный и надежный пищеварочный котел EK-T9/100-O Kovinastroj, предназначенный для приготовления первых, вторых, третьих блюд и разнообразных соусов.
- Он удобен и прост в эксплуатации.
- EK-T9/100-O Kovinastroj имеет пароводяную рубашку, предотвращающую пригорание.
- Встроенный термостат регулирует температуру в диапазоне от 60 до 120°C.
- Специальная предохранительная система держит под контролем давление.
- Котел в комплектации имеет круглую чашу, клапаны для заполнения водой и сливные краны.

Характеристики

Общий объем емкостей	100 л
Миксер	нет
Наличие опрокидного механизма	нет
Напряжение	380 В
Максимальная температура пара в парогенераторе	120 °C
Материал рабочей емкости	нержавеющая сталь
Тип рубашки	паровая
Высота, мм	900 мм
Длина, мм	800 мм
Ширина, мм	900 мм

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.