

Описание товара Котел варочный Abat КПЭМ-100-ОР



Описание

Варочный котел **Abat КПЭМ-100-ОР** с функцией опрокидывания 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.

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

В комплект поставки входит монтажная бетонизируемая в пол рама.

Режимы работы котла:

- Слабый
- Средний
- Сильный

Особенности:

- Ручной залив воды
- Слив готового продукта путем ручного опрокидывания варочного сосуда с помощью ручного привода
- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении

Дополнительные характеристики:

- Номинальная потребляемая мощность: 18,1 кВт
- Время разогрева воды в сосуде: 55 мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316

Характеристики

| | |
|---------------------|------------------|
| Подключение | 380 В |
| Формат | опрокидывающийся |
| Опрокидывание | ручное |
| Объем | 100 л |
| Диаметр котла | 652 мм |
| Температурный режим | от 0 до 100 °С |
| Количество ТЭНов | 6 шт. |
| Ширина | 1190 мм |
| Глубина | 861 мм |
| Высота | 1143 мм |
| Вес (без упаковки) | 109 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.