

Описание товара Котел пищеварочный электрический АТА К9ЕР11011



Описание

Котел пищеварочный электрический АТА К9ЕР11011 с косвенным нагревом относится к 700 серии. Актуален для заведений питания, обслуживающих большое количество посетителей. Используется для приготовления супов, борщей, бульонов, компотов, киселей, приготовления вторых блюд, отваривания овощей, подогрева воды. Может устанавливаться как отдельная единица, так и в составе технологической линии. Характеристики и функционал модели: корпус и сбалансированная крышка изготовлены из нержавеющей стали; варочная ёмкость из полированной нержавеющей стали маркировки AISI 316; термореактивные пластмассовые ручки Athermic; объём варочной ёмкости — 100 литров; не прямой нагрев осуществляется через нагревательные элементы с циркуляцией пара; давление в паровой рубашке контролируется посредством предохранительного клапана; установлен аналоговый манометр и предохранительный термостат; реле давления позволяет регулировать тепловыделение от максимума до минимума в 3-х положениях; удобный термостат для регулировки температуры в котле; закругленные края упрощают очистку оборудования; напольная установка на регулируемых по высоте опорах из нержавеющей стали.

Характеристики

Общий объем емкостей	100 л
Миксер	нет
Механизм открытия крышки	ручной
Наличие опрокидного механизма	нет
Напряжение	380 В
Сливной механизм	есть

Кран для мойки	есть
Тип рубашки	пароводяная
Высота, мм	850 мм
Длина, мм	900 мм
Ширина, мм	900 мм
Мощность, кВт	16 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.