

Описание товара Котел варочный Abat КПЭМ-60/9-Т



Описание

- На предприятиях общественного питания для нагревания и кипячения большого объема воды с успехом может применяться пищеварочный котел Abat КПЭМ 60/9 Т, предназначенный для приготовления бульонов, горячих напитков.
- Он осуществляет работу в трех режимах:
- подогрев, основное приготовление и доведение до кипения на паровой рубашке.
- Abat КПЭМ 60/9 Т автоматически отключает нагрев, если в емкости котла отсутствует вода.
- Котел оснащен удобным краном большого диаметра для слива готового продукта и регулируемые по высоте ножками.
- Он с успехом может быть докомплектован пароварочным комплектом для приготовления диетических блюд.

Характеристики

Общий объем емкостей	100 л
Миксер	нет
Тип подключения	электрический
Механизм открытия крышки	ручной
Наличие опрокидного механизма	нет
Напряжение	380 В
Сливной механизм	есть
Количество ТЭНов	3 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	425 мм
Высота, мм	1030 мм
Длина, мм	640 мм
Ширина, мм	1010 мм
Мощность, кВт	9,1 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.