

**Котел пищеварочный Проммаш
КЭ-100Ц**



(Цена со склада в г.Москва)

183 345 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Варочный котел Проммаш КЭ-100Ц используется на предприятиях общественного питания и торговли для кипячения воды, приготовления бульонов, третьих блюд, в процессе которого получается высококачественный продукт с максимальным сохранением полезных свойств и витаминов. Котел представляет собой установленный на раме варочный сосуд, который заключен в металлическую обечайку с кожухом из теплоизоляционного материала. Варочный сосуд изготовлен из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм. Снизу к обечайке приварен парогенератор, внутри которого расположены электронагреватели. Парогенератор изготовлен из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм. На крышке парогенератора из нержавеющей стали толщиной 4 мм установлены ТЭНы из нержавеющей стали. Особенности:
-Паровая рубашка -Регулятор температуры нагрева
-Клапан заполнения емкости водой расположен на передней панели
-Изготовлен из нержавеющей стали
Среднечасовое потребление электроэнергии в стационарном режиме.....3,77 кВт/ч

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3319
Производитель	ПРОММАШ
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Исполнение	Без опрокидывания
Напряжение, в	220/380
Энергопотребление, кВт	18,9
Длина, мм	800
Ширина, мм	800
Высота, мм	850
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	100
Кран слива	есть
Миксер	нет
Опрокидывание	невозможно
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	40
Возможность программирования	не предусмотрена
Вес нетто, кг	140
Вес в упаковке, кг	161
Упаковка	деревянный ящик
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000