

**Котел пищеварочный Проммаш
КЭ-160К**



(Цена со склада в г.Москва)

215 732 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Котел пищеварочный Проммаш КЭ-160К стационарный на электрическом обогреве, без давления в варочном сосуде, тип «кастрюля» предназначен для кипячения больших объемов воды и продолжительного отваривания продуктов. Внешний корпус котла имеет прямоугольную форму. Это особенно удобно, т.к. котел может быть встроен в любую технологическую линию кухни. Котел КЭ-160К представляет собой конструкцию, где пароводяная рубашка со встроенными ТЭНами эффективно передает тепло нагреваемой жидкости. Защита ТЭНов от сухого хода осуществляется с помощью реле-уровня с электродами в парогенераторе. Особенности: -Облицовки котла выполнена из нержавеющей стали, каркас - крашенный металл -Пароводяная рубашка со встроенными ТЭНами эффективно передает тепло нагреваемой жидкости -Защита ТЭНов от сухого хода осуществляется с помощью реле-уровня с электродами в парогенераторе -Возможно кипячение больших объемов воды, варка любых первых и третьих блюд -Приготовление мясных, рыбных, овощных гарниров Характеристики: Потребление энергии на разогрев, кВт/ч.....20 Среднечасовое потребление электроэнергии в стационарном режиме, кВт/ч.....4.8 Мощность котла, кВт.....24

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3323
Производитель	ПРОММАШ
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+20...+95
Исполнение	Без опрокидывания
Напряжение, в	220/380
Энергопотребление, кВт	24
Длина, мм	800
Ширина, мм	1200
Высота, мм	850
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	160
Кран слива	есть
Миксер	нет
Опрокидывание	невозможно
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	50
Возможность программирования	не предусмотрена
Вес нетто, кг	220
Вес в упаковке, кг	253
Упаковка	деревянный ящик
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000