

**Котел пищеварочный КАУМАН  
КПЭ-160-М**



(Цена со склада в г.Москва)

**137 126 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Пищеварочный котел КАУМАН КПЭ-160-М предназначен для кипячения воды, приготовления первых, вторых и третьих блюд, варки овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Большая жесткость, более длительная эксплуатация до момента разрыва сварных швов. Полноценная теплоизоляция чаши котла: базальтовое волокно 40 мм+ алюминиевая фольга. Более быстрый нагрев и более длительное остывание содержимого котла. Качественные электрокомпоненты: контакторы CHINT или Schneider Electric 25A, испанский переключатель Gottak 25A, итальянская термостойкая светосигнальная арматура (120С), термостойкие силиконовые провода. Особенности: 3 режима нагрева: слабый, средний, максимальный Встроенный блок управления Манометр встроен в панель управления Формованное дно чаши котла Удобство санитарной обработки Формованная цельная крышка Отсутствие сварных швов Большая энергоэффективность

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	24547
Производитель	КАУМАН
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	0...+95
Исполнение	Стационарная
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	15
Длина, мм	840
Ширина, мм	940
Высота, мм	1110
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	160
Кран слива	есть
Миксер	нет
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	65
Возможность программирования	не предусмотрена
Вес нетто, кг	170
Вес в упаковке, кг	190
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	950x850x1120
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000