

**Котел пищеварочный Abat
КПЭМ-400ТМ**



(Цена со склада в г.Москва)

600 160 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пищеварочный котел Abat КПЭМ-400-ТМ предназначен для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, соусов и десертов, а также для кипячения воды на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Модель оснащена механической панелью управления и сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта. Конструкция и варочный сосуд выполнены из аустенитной нержавеющей стали AISI 304. Отличительной особенностью котла КПЭМ-400ТМ также является увеличенный диаметр чаши - 1000 мм. Особенности: 3 режима работы. Нагрев воды с помощью "пароводяной рубашки". Автоматическое отключение нагрева при отсутствии воды в "пароводяной рубашке". Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении. Анкерное крепление к полу.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	30027
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	электричество
Диапазон температур, °C	100
Исполнение	без опрокидывания
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	45,2
Ширина, мм	1445
Длина, мм	1332
Высота, мм	1155
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Объем емкости, л	400
Кран слива	есть
Миксер	нет
Опрокидывание	невозможно
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	70
Возможность программирования	не предусмотрена
Диаметр котла, мм	1000
Вес нетто, кг	291
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	11000019569
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700