

**Котел пищеварочный Abat
КПЭМ-250/9Т**



(Цена со склада в г.Москва)

235 454 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Котел пищеварочный стационарный КПЭМ-250/9Т предназначен для приготовления бульонов, третьих блюд, кипячения воды. Используются на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий. Внимание: не предназначен для приготовления повидла, джема и мусса. Объем котла составляет 250 литров. Три режима работы. Слив готового продукта осуществляется краном большого диаметра на лицевой панели. Удобная ручка крышки котла фиксируется в любом положении. Нагрев воды осуществляется способом "пароводяной рубашки". При отсутствии воды в "пароводяной рубашке" срабатывает автоматическое отключение нагрева. Регулируемые по высоте ножки. Корпус и варочный сосуд котла выполнены полностью из нержавеющей стали AISI 304. По запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой стали AISI 316. Стационарные котлы можно до оснастить пароварочным комплектом КП. **ВНИМАНИЕ! НА ВИДЕО ПРЕДСТАВЛЕНА МОДЕЛЬ Abat КПЭМ-160/9Т**

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1307
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	100
Исполнение	Без опрокидывания
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	18,1
Длина, мм	841
Ширина, мм	1015
Высота, мм	1282
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	250
Кран слива	есть
Миксер	нет
Опрокидывание	невозможно
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	80
Возможность программирования	не предусмотрена
Вес нетто, кг	141
Диаметр котла, мм	652
Вес в упаковке, кг	220
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1120x940x1494
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	11000007907
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000