

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



(Цена со склада в г.Москва)

241 150 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, °C	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