

**Котел пищеварочный Abat
КПЭМ-400Т**



(Цена со склада в г.Москва)

324 245 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Котел пищеварочный стационарный КПЭМ-400Т 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 400 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.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1308
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	100
Исполнение	Без опрокидывания
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	36,2
Длина, мм	1160
Ширина, мм	1160
Высота, мм	1446
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	400
Миксер	нет
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	80
Возможность программирования	не предусмотрена
Вес нетто, кг	200
Диаметр котла, мм	800
Вес в упаковке, кг	274
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1260x1250x1644
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	11000009871
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000