

**Котел пищеварочный КАУМАН
КПЭ-60-М**



(Цена со склада в г.Москва)

109 644 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пищеварочный котел КАУМАН КПЭ-60-М предназначен для кипячения воды, приготовления первых, вторых и третьих блюд, варки овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена автоматическим управлением тепловым режимом работы от "сухого хода". Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1,5 мм. Стационарный котел представляет собой сварную конструкцию, состоящую из внутреннего корпуса (варочной ёмкости), наружного корпуса, облицовки и подставки. Пространство между внутренним и наружным корпусами частично заполняется водой и служит греющей пароводяной рубашкой, обеспечивающей равномерный обогрев варочной ёмкости котла. Котёл закрывается крышкой. В комплект поставки входит монокран для заливки воды в пароводяную рубашку и чашу котла. Особенности: 3 режима нагрева: слабый, средний, максимальный. Имеется метка верхнего уровня залива воды. Более быстрый нагрев и более длительное остывание содержимого котла. Системы защиты: Датчик сухого хода (предохраняет ТЭНы от перегорания). Клапан предохранительный (срабатывание клапана при достижении давления 0,05-0,065мПа). Манометр электроконтактный (предел срабатывания 0,02-0,045 мПа). Дополнительные характеристики: Время разогрева: 45 мин. Номинальная потребляемая мощность: Одного ТЭНа: 3 кВт. Одного блока ТЭНов: 9 кВт. Суммарная: 9 кВт. Рабочее давление в пароводяной рубашке: от 20 до 45 кПа. Давление воды в водопроводной системе: 100 кПа. Кран для

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	31736
Производитель	КАУМАН
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	0...+95
Исполнение	Стационарная
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10
Длина, мм	840
Ширина, мм	940
Высота, мм	1110
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	60
Кран слива	есть
Миксер	нет
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	50
Возможность программирования	не предусмотрена
Вес нетто, кг	121
Вес в упаковке, кг	140
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	950x850x1120
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

слива жидкости из котла: 1 1/2" Объем
заливаемой воды в пароводяную рубашку:
10,7 л