

Котел пищеварочный Abat
КПЭМ-350-О



(Цена со склада в г.Москва)

567 692 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Опрокидываемый котел с автоматическим приводом КПЭМ-350-О предназначен для приготовления бульонов, супов, соусов, кремов, каш, а также для кипячения воды на небольших и средних предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Опрокидываемые котлы без миксера имеют пульт программного управления, а также возможность регулировки температуры "пароводяной рубашки" в диапазоне 20-120 градусов. КПЭМ-350 О оснащаются душем и электрическим приводом опрокидывания сосуда. Крышка котла фиксируется в любом положении. В комплекте монтажная бетонизируемая в пол рама. Тигель котлов КПЭМ-350 О изготавливается из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316L.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1318
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	100
Исполнение	С опрокидыванием
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	36,2
Длина, мм	1057
Ширина, мм	1510
Высота, мм	1370
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	350
Миксер	нет
Опрокидывание	автоматическое
Управление	плёночная клавиатура
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	100
Возможность программирования	не предусмотрена
Вес нетто, кг	330
Диаметр котла, мм	792
Вес в упаковке, кг	400
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1650x1140x1370
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	11000001603
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000