

Котел пищеварочный Abat
КПЭМ-100/9Т лицо нерж.



(Цена со склада в г.Москва)

198 789 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Варочный котел Abat КПЭМ-100/9-Т предназначен для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, соусов и десертов, а также для кипячения воды на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Модель оснащена механической панелью управления и сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта и регулируемыми по высоте ножками. Лицевые панели облицовки, столешница и крышка котла выполнены из нержавеющей стали, боковые и задние панели - из окрашенного металла, котёл - из нержавеющей стали AISI 304. Особенности: 3 режима работы Нагрев воды с помощью "пароводяной рубашки" Автоматическое отключение нагрева при отсутствии воды в "пароводяной рубашке" Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении
Дополнительные характеристики: Объем воды: 11,5 л

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	33202
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	641
Ширина, мм	1015
Высота, мм	1030
Материал корпуса	Окрашенная сталь, лицевая часть нерж.
Объем емкости, л	100
Кран слива	есть
Миксер	нет
Опрокидывание	невозможно
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	55
Возможность программирования	не предусмотрена
Вес нетто, кг	121
Диаметр котла, мм	652
Вес в упаковке, кг	152
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1120x940x1244
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	11000013394
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000