

Котел пищеварочный Abat
КПЭМ-250/9Т лицо нерж.



(Цена со склада в г.Москва)

230 687 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Варочный котел Abat КПЭМ-250/9-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: Время разогрева воды в сосуде: 80 мин.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	33204
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	Окрашенная сталь, лицевая часть нерж.
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	11000013396
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000