

Описание товара Котел варочный Abat КПЭМ-60-

А



Описание

Варочный котел **Abat КПЭМ-60-А** с функцией опрокидывания 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 подставкой на регулируемых опорах с колесакми.

Особенности:

- Давление выше атмосферного: обеззараживание продуктов и увеличение их срока годности
- Нагрев способом "пароводяной рубашки"
- Герметичная крышка

Дополнительные характеристики:

- Время разогрева до 95 °С: 50 мин
- Давление пара в пароводяной рубашке: до 240 (2,4) кПа (кгс/см²)
- Давление воды в водопроводной системе: от 289 до 589 (от 3 до 6) кПа (кгс/см²)

Характеристики

Подключение	380 В
Формат	опрокидывающийся
Опрокидывание	ручное
Объем	60 л
Диаметр котла	425 мм

Температурный режим	от 50 до 120 °С
Количество ТЭНов	3 шт.
Мощность	9.1 кВт
Ширина	1086 мм
Глубина	733 мм
Высота	1318 мм
Вес (без упаковки)	162 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.