

Описание товара Котел варочный Abat КПЭМ-160-II



Описание

Варочный котел **Abat КПЭМ-160-II** 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 сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта.

Конструкция и варочный сосуд выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Работа от внешнего парогенератора
- Нагрев воды с помощью "пароводяной рубашки"
- Предохранительные клапаны от избыточного давления свыше 0,5 кг/см² и от пониженного давления менее 0,02 кг/см².

Дополнительные характеристики:

- Время разогрева воды в сосуде: 35 мин.
- Расход пара на разогрев: 40 кг/час

Опции (заказываются отдельно):

- Варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316

Характеристики

Формат

стационарный

Объем	160 л
Диаметр котла	652 мм
Ширина	925 мм
Глубина	925 мм
Высота	1030 мм
Вес (без упаковки)	111 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.