

Описание товара Котел варочный Abat КПЭМ-400-П



Описание

Варочный котел **Abat КПЭМ-400-П** 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: 60 мин.
- Расход пара на разогрев: 60 кг/час

Опции (заказываются отдельно):

- Варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Формат	стационарный
Объем	400 л
Диаметр котла	800 мм
Ширина	1066 мм
Глубина	1065 мм
Высота	1446 мм
Вес (без упаковки)	180 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.