

Коммерческое предложение от 08.04.2025

Наименование товара: Котел варочный Abat КПЭМ-250

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/kotly-pishchevarochnye/kotel-pishchevarochnyy-abat-kpem-250-shestigrannyu>



Описание

Котел пищеварочный Abat КПЭМ-250 шестигранный относится к профессиональному кухонному электрооборудованию и устанавливается в больших заведениях общепита. Он позволяет кипятить воду, готовить жидкие первые и третьи блюда (бульоны, напитки, компоты). Конструкция Корпус котла имеет шестигранную форму, изготовлен из нержавеющей стали и установлен на три ноги с площадками для крепления к полу. В корпус встроен цилиндрический варочный сосуд с откидной крышкой (на любой угол) и Г-образной ручкой. Емкость, крышка и ручка также выполнены из нержавеющей стали. Варочный сосуд опоясан пароводяным контуром (рубашкой), нагревающим его содержимое. Нагрев рубашки происходит за счет шести ТЭНов, встроенных в дно котла. Залив воды в сосуд производится из крана в верхней части корпуса. На передней его стороне установлены краны слива готового блюда и уровня воды в рубашке, сбоку расположены манометр и блок управления. Заливная воронка рубашки, предохранительный и вакуумный клапаны находятся сзади. Особенности Питание от сети 380 В. Защита ТЭНов от сухого хода. Большая емкость. Три режима нагрева.

Характеристики

Общий объем емкостей	250 л
Миксер	нет
Напряжение	380 В
Время разогрева	80 мин
Сливной механизм	есть
Количество ТЭНов	6 шт
Кран для мойки	есть
Материал рабочей емкости	нержавеющая сталь
Тип рубашки	паровая
Диаметр котла	800 мм
Высота, мм	1116 мм
Длина, мм	1111 мм
Ширина, мм	1135 мм
Мощность, кВт	18.2 кВт

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.