

Описание товара Котел варочный Abat КПЭМ-160/9-Т



Описание

- Для приготовления третьих блюд, горячих напитков и бульонов на предприятиях общественного питания применяется пищеварочный электрический котел Abat КПЭМ-160/9 Т с полезным объемом 160 литров.
- Готовит он на паровой рубашке, а автоматическое устройство отключает нагрев при пустой нагревательной камере.
- Abat КПЭМ-160/9 Т работает в трех режимах:
 - подогрев, основное приготовление и доведение до кипения.
- Корпус котла изготовлен из высококачественной стали, а ножки регулируются по высоте.
- Abat КПЭМ-160/9 Т может докомплектоваться пароварочным комплектом для приготовления блюд на пару.
- Материал корпуса и варочного сосуда - нержавеющей сталь марки AISI 304.
- Под заказ варочный сосуд выполняется из из кислотостойкой стали AISI 316.

Характеристики

Общий объем емкостей	160 л
Миксер	нет
Тип подключения	электрический
Механизм открытия крышки	ручной
Наличие опрокидного механизма	нет
Напряжение	380 В
Сливной механизм	есть
Количество ТЭНов	5 шт

Кран для мойки	есть
Рабочее давление пара в пароводяной рубашке	0,4 кгс/см ²
Герметичность закрытия крышки	да
Материал рабочей емкости	нержавеющая сталь
Тип рубашки	паровая
Диаметр котла	650 мм
Высота, мм	1110 мм
Длина, мм	840 мм
Ширина, мм	970 мм
Мощность, кВт	18,1 кВт

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.