

Описание товара Макароноварка Kocateq ESBLL540CA



Описание

Макароноварка **Kocateq ESBLL540CA** используется на предприятиях общественного питания и торговли для отваривания кукурузы, фрикаделек, макаронных изделий,пельменей, вареников и прочих продуктов. Модель оснащена программируемым контроллером времени приготовления для каждой корзины и времени, оставшегося до окончания приготовления.

В комплект поставки входят 6 корзин 140x140x180 мм с термоизолированными ручками и зацепами.

Особенности:

- Программирование времени приготовления для каждой корзины с точность до 1 секунды
- Раздельное включение правого и левого ТЭНа и левого и правого ряда корзин
- Начало цикла приготовления путем механического нажатия на кнопку-заглушку штыря, на котором размещена корзина
- Автоматическое опускание и поднятие корзин
- При подъеме всех корзин температура воды снижается до 96 °С
- Кран, регулирующий подачу воды в основную емкость во фронтальной панели
- Для сокращения расхода электроэнергии зеркало емкости с кипящей водой закрыто экраном с автоматически закрывающимися шторками, блокирующими отверстия, в которые опускаются корзины
- Термоизолированная емкость паста-бойлера
- Акустический сигнал по окончании цикла приготовления
- Подключение к водопроводу и канализации
- Влагозащищенное исполнение всех электрических и механических компонентов IP 64

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 650x780x1160 мм

Характеристики

Тип установки	напольный
Подключение	380 В
Количество ванн	1
Количество емкостей	6
Общий объем	60 л
Кран для слива воды	Да
Мощность	9 кВт
Ширина	540 мм
Глубина	695 мм
Высота	940 мм
Вес (с упаковкой)	103 кг
Страна производства	Ю. Корея

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.