

Описание товара Котел варочный Abat КПЭМ-100-О



Описание

Варочный котел **Abat КПЭМ-100-О** с функцией опрокидывания 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 электронной панелью управления.

Конструкция выполнена из аустенитной нержавеющей стали AISI 304, варочный сосуд - из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316.

В комплект поставки входит монтажная бетонлируемая в пол рама.

Особенности:

- Автоматический контроль уровня воды в "пароводяной рубашке"
- Ручной душ
- Кнопка управления заливом воды
- Таймер до 10 часов
- Слив готового продукта путем опрокидывания варочного сосуда с помощью электропривода
- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении
- Газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице

Дополнительные характеристики:

- Номинальная потребляемая мощность: 18,2 кВт
- Время разогрева воды в сосуде до температуры 95 °С, не более: 55 мин.
- Время опрокидывания, не более: 0,6 мин.

- Максимальный угол опрокидывания: 100°

Характеристики

Подключение	380 В
Формат	опрокидывающийся
Опрокидывание	автоматическое
Объем	100 л
Диаметр котла	652 мм
Температурный режим	от 20 до 120 °С
Количество ТЭНов	6 шт.
Ширина	1363 мм
Глубина	980 мм
Высота	1150 мм
Вес (без упаковки)	214 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.