

Описание товара Котел варочный Abat КПЭМ-100/9-Т



Описание

- Пищеварочный котел Abat КПЭМ-100/9 Т совершенно незаменим на предприятиях общественного питания для приготовления бульонов, соусов, горячих напитков.
- Полезный объем котла составляет 100 литров.
- Он имеет три режима работы:
 - подогрев, основное приготовление и доведение до кипения.
- Готовит Abat КПЭМ-100/9 Т на паровой рубашке, что исключает пригорание, а специальное устройство отключает нагрев при пустой нагревательной камере.
- Котел можно дооснастить прароварочным комплектом для приготовления блюд на пару.

Характеристики

Общий объем емкостей	100 л
Миксер	нет
Тип подключения	электрический
Механизм открытия крышки	ручной
Наличие опрокидного механизма	нет
Напряжение	380 В
Сливной механизм	есть
Количество ТЭНов	6 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.