

**Котел пищеварочный КАУМАН
КПЭ-160-М**



(Цена со склада в г.Москва)

141 156 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пищеварочный котел КАУМАН КПЭ-160-М предназначен для кипячения воды, приготовления первых, вторых и третьих блюд, варки овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Большая жесткость, более длительная эксплуатация до момента разрыва сварных швов. Полноценная теплоизоляция чаши котла: базальтовое волокно 40 мм+ алюминиевая фольга. Более быстрый нагрев и более длительное остывание содержимого котла. Качественные электрокомпоненты: контакторы CHINT или Schneider Electric 25A, испанский переключатель Gottak 25A, итальянская термостойкая светосигнальная арматура (120C), термостойкие силиконовые провода. Особенности: 3 режима нагрева: слабый, средний, максимальный Встроенный блок управления Манометр встроен в панель управления Формованное дно чаши котла Удобство санитарной обработки Формованная цельная крышка Отсутствие сварных швов Большая энергоэффективность

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	24547
Производитель	КАУМАН
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	электричество
Диапазон температур, °C	0...+95
Исполнение	стационарная
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	15
Ширина, мм	940
Длина, мм	840
Высота, мм	1110
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Объем емкости, л	160
Кран слива	есть
Миксер	нет
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	65
Возможность программирования	не предусмотрена
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	950x850x1120
Вес нетто, кг	170
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	190
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700