Котел пищеварочный Abat КПЭМ-60/9Т лицо нерж.

(Цена со склада в г.Москва)

173 000 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Варочный котел Abat КПЭМ-60/9-Т 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 механической панелью управления и сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта и регулируемыми по высоте ножками.
Лицевые панели облицовки, столешница и крышка котла выполнены из нержавеющей стали, боковые и задние панели -из окрашенного металла, котёл - из нержавеющей стали AISI 304.
Особенности: 3 режима работы Нагрев воды с помощью "пароводяной рубашки" Автоматическое отключение нагрева при отсутствии воды в "пароводяной рубашке" Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении
Дополнительные характеристики: Объем воды: 5,7 л

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	33201
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	электричество
Диапазон температур, °C	100
Исполнение	без опрокидывания
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	9,1
Ширина, мм	1015
Длина, мм	641
Высота, мм	1030
Материал корпуса	окрашенная сталь, лицевая часть нерж.
Объем емкости, л	60
Кран слива	есть
Миксер	нет
Опрокидывание	невозможно
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	45
Возможность программирования	не предусмотрена
Диаметр котла, мм	425
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1620x800x1243
Вес нетто, кг	95
Упаковка	ящик из оргалита
Вес в упаковке, кг	126
Код производителя	11000013393
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700