

Котел варочный Abat КПЭМ-250/9-Т



Ташкент, Узбекистан

Основные характеристики

Подключение 380 В

Формат стационарный

Объем 250 л

Диаметр котла 652 мм

Температурный режим 100 °С

Количество ТЭНов 6 шт.

Ширина 841 мм

Глубина 1015 мм

Высота от 1107 до 1290 мм

Вес (без упаковки) 150 кг

Страна производства Россия

Артикул 110000007907 / КПЭМ-250/9 Т КПЭМ-250/9Т

Описание

Варочный котел Abat КПЭМ-250/9-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 регулируемые по высоте ножками.

Конструкция и варочный сосуд выполнены из аустенитной 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: 11, 5 л

Номинальная потребляемая мощность: 18, 1 кВт

Время разогрева воды в сосуде: 80 мин.

Цена: **44 600 000 сўм**

Тип объявления:

Торг: уместен

Продам, продажа, продаю

1/2

