

Описание товара Котел пищеварочный опрокидывающийся Abat кпэм-350 ом с миксером



Описание

- Пищеварочный опрокидывающийся котел Abat КПЭМ-350 ОМ с миксером с полезным объемом находит свое применение н предприятиях общественного питания и пищевого производства.
- Он чрезвычайно вместителен, так как имеет полезный объем 350 литров, он готовит на паровой рубашке в диапазоне температур от 20 до 120 °С.
- Его встроенный миксер может готовить блюда с перемешиванием и без него.
- Котел Abat КПЭМ-350 ОМ с миксером снабжен пультом программного управления, позволяющим выбрать оптимальный режим приготовления.
- Опрокидывающий механизм облегчает процесс выгрузки готового продукта.

Характеристики

Длина, мм	1510
Ширина, мм	1028
Высота, мм	1360
Длина в упаковке, мм	1650
Ширина в упаковке, мм	1140
Высота в упаковке, мм	1890
Масса, кг	388
Вес в упаковке, кг	576
Напряжение, В	220
Механизм открытия крышки	ручной

Наличие опрокидного механизма	да
Сливной механизм	нет
Кран для мойки	есть
Количество ТЭНов, шт	4
Герметичность закрытия крышки	да
Миксер	есть
Рабочее давление пара в пароводяной рубашке	0,1 (1,0)
Диаметр котла, мм	800
Тип рубашки	паровая
Высота, мм	1360
Длина, мм	1510
Ширина, мм	1028
Страна сборки	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.