

Описание товара Кремоварка (варочный котел) с нижним приводом Danler GTS-100E



Описание

Кремоварка **Danler GTS-100E** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления заварного крема, кондитерской массы, джема, фруктового пашота, смесей для мороженого, шоколадных десертов. Модель оснащена электронной панелью управления, специальной мешалкой со скребками, предотвращающими прилипание продукта, и емкостью с воронкой, позволяющей контролировать процесс выгрузки продукта. Все элементы, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из кислотоустойчивой стали.

Особенности:

- Подогрев с помощью масла в двойных стенках котла
- Возможность наклона котла: облегчение выгрузки массы и чистки машины
- Возможность фиксирования в любом положении: открытом, наклонном и закрытом
- Дополнительная наружная "рубашка": ограничение выделения температуры наружу
- Усиленный месильный орган
- Автоматизированный привод подъема головки
- Колеса

Дополнительные характеристики:

- Рекомендуемая величина наполнения котла: от 10 до 76 л
- Установленная мощность:
 - ТЭНы: 9 кВт
 - Мешалка: 0,75 кВт
- Скорость замеса: 30 об/мин.
- Максимальная температура: 240 °C

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера и с крышкой.

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	9.75 кВт
Ширина	950 мм
Глубина	800 мм
Высота	1160 мм
Вес (без упаковки)	260 кг
Количество скоростей	1
Объем дежи	100 л
На колесах	Да
Старая цена	957274
Бренд	Danler

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.