

Описание товара Котел пищеварочный электрический KOVINASTROJ EK-T9/150-O-A



Описание

Варочный котел Kovinastroj (Kogast) EK-T9/150-P предназначен для кипячения воды, приготовления супов, бульонов и других первых блюд и варки овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электромеханическим управлением с поворотным тумблером для нагрева и 2 световыми индикаторами: наличия подключения к сети и неисправности. Корпус, емкость, крышка и 4 регулируемые ножки выполнены из нержавеющей стали, ручка - из термостойкого материала. Особенности: Косвенная система нагрева - пища нагревается равномерно через основание и боковые стенки Высокоэффективные нагревательные элементы расположены в пароводяной рубашке для значительного снижения теплопотери Температурный предохранитель обезопасит от перегрева - если в котле нет воды, защитный клапан позволит избежать избыточного давления пара внутри чаши На фронтальной части возле крана для выгрузки пищи находится дренажный кран для слива воды из пароводяной рубашки Прямоугольная внутренняя площадь позволяет работать с габаритными емкостями Крышку удобно открывать / закрывать с помощью ручки, не греющейся в процессе работы Емкость со скругленными углами для легкой очистки Дополнительные характеристики: Габариты в упаковке: 1000x1000x1100 мм

Характеристики

Общий объем емкостей	150 л
Миксер	нет
Механизм открытия крышки	ручной
Наличие опрокидного механизма	нет
Напряжение	380 В
Сливной механизм	есть

Высота, мм	900 мм
Длина, мм	800 мм
Ширина, мм	900 мм
Мощность, кВт	27 кВт

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.