

Коммерческое предложение от 27.09.2024

Котел варочный Abat КПЭМ-400-ТМ

Цена с НДС: 600 160 руб.

Артикул: **895448**

Под заказ



| | |
|-------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Тип подключения | электричество |
| Температурный режим, °C | от 30 до 125 |
| Количество ТЭНов | 5 |
| Диаметр котла, мм | 1000 |
| Миксер | Да |
| Объем, л | 400 |
| Тип | стационарный |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 45.2 |
| Ширина, мм | 1332 |
| Глубина, мм | 1445 |
| Высота, мм | 1155 |
| Вес (без упаковки), кг | 270 |
| Вес (с упаковкой), кг | 297 |

Варочный котел [Abat КПЭМ-400-ТМ](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, соусов и десертов, для варки овощей и кипячения воды. Электронная панель управления, таймер до 600 минут. 3 режима работы котла - слабый, средний и сильный. Готовый продукт сливается путем ручного опрокидывания варочного сосуда. Материал корпуса и варочного сосуда - аустенитная нержавеющая сталь AISI 304.

Не предназначен для приготовления повидла, джема и мусса!

Технические характеристики:

- 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
- Анкерное крепление к полу
- Время разогрева воды в сосуде: 60 мин.
- Варочный сосуд может быть заказан из кислотостойкой нержавеющей стали AISi 316

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.