

Описание товара Котел пищеварочный Проммаш

КЭ-100КП



Описание

Пищеварочный котел **Проммаш КЭ-100КП** используется на предприятиях общественного питания и торговли для кипячения воды, приготовления напитков, бульонов и первых блюд. Модель оснащена прямоугольным сосудом для варки и внешним металлическим коробом с негерметичной крышкой. Каркас выполнен из крашеного металла, передняя облицовка и рабочий стол - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Парогенератор
- Манометр для контроля давления в пароводяной рубашке
- Предохранительный клапан для сброса давления
- Кран залива воды
- Сливной кран со съёмным фильтром
- Пружинное устройство, поддерживающее крышку в открытом положении
- 3 режима работы:
 - Варка
 - Разогрев
 - Варка на пару
- Автоматическая регулировка мощности электронагревателей в каждом режиме работы
- Защита от сухого хода
- Регулируемые по высоте опоры
- Степень защиты IP32

Дополнительные характеристики:

- Время разогрева на электрическом обогреве от 20 до 95 °С: 40 мин

- Потребление энергии:
 - На разогрев: 10 кВт/ч
 - Среднечасовое в стационарном режиме: 3,1 кВт/ч
- Избыточное давление пара в пароводяной рубашке: не более 0,045 МПа
- Глубина без выступающих частей: 800 мм
- Высота от пола до рабочей поверхности: 850 мм

Характеристики

| | |
|---------------------|--------------|
| Мощность | 15 кВт |
| Ширина | 800 мм |
| Глубина | 975 мм |
| Высота | 1070 мм |
| Вес (без упаковки) | 120 кг |
| Страна производства | Россия |
| Объем | 100 л |
| Подключение | 380 В |
| Формат | стационарный |
| Бренд | Проммаш |

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.