

Описание товара Котел пищеварочный Проммаш

КЭ-160П



Описание

Пищеварочный котел **Проммаш КЭ-160П** 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 герметичной крышкой с уплотнительной прокладкой и прижимными рычагами. 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
- Перепускной клапан на крышке для регулирования давления в варочной емкости
- 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: 50 мин
- Потребление энергии:
 - На разогрев: 20 кВт/ч
 - Среднечасовое в стационарном режиме: 4,8 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	24 кВт
Ширина	1200 мм
Глубина	975 мм
Высота	1170 мм
Вес (без упаковки)	144 кг
Страна производства	Россия
Объем	160 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.