Описание товара Котел пищеварочный опрокидывающийся Abat кпэм-60 ом с миксером

Описание

- На предприятиях общественного питания и пищевого производства поможет готовить большие объемы таких продуктов, как каши, соусы, бульоны, муссы, опрокидывающийся пищеварочный котел Abat КПЭМ-60 ОМ с миксером.
- Его полезный объем составляет 60 литров, а готовит он на паровой рубашке при температуре от 20 до 120 °С.
- Полезными дополнениями станут его встроенные устройства:
- опрокидывающееся (для удобства слива готовых блюд) и душирующего (для облегчения гигиенической чистки чаши котла).
- Благодаря встроенному миксеру, блюда можно готовить с перемешиванием.

Характеристики

Длина, мм	1135
Ширина, мм	810
Высота, мм	1210
Длина в упаковке, мм	1280
Ширина в упаковке, мм	1070
Высота в упаковке, мм	1750
Масса, кг	335
Вес в упаковке, кг	397
Напряжение, В	220
Механизм открытия крышки	ручной

Наличие опрокидного механизма	да
Сливной механизм	нет
Кран для мойки	есть
Колличество ТЭНов, шт	1
Герметичность закрытия крышки	да
Миксер	есть
Рабочее давление пара в пароводяной рубашке	0,1 (1,0)
Диаметр котла, мм	425
Тип рубашки	паровая
Высота, мм	1210
Длина, мм	1135
Ширина, мм	810
Страна сборки	Россия

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.