

Описание товара Котел пищеварочный электрический Атеси АКПЭ-160-2.1



Описание

Котел пищеварочный Атеси АКПЭ-160-2.1 – современная модель электрического типа, относящаяся к разряду профессионального оборудования для столовых, кафе, ресторанов, отелей. Позволяет за один раз приготовить суп, бульон, кашу или компот для большого числа посетителей. Особенности изделия: материал корпуса, варочной емкости в форме цилиндра, крышки – пищевая нержавеющей сталь; теплоизолированная конструкция; диаметр котла – 650 мм, объем варочного сосуда – 160 л; разогревается до $t +20^{\circ}\text{C} \dots +95^{\circ}\text{C}$ в течение не более 60 минут; пароводяная рубашка увеличивает эффективность нагрева; оснащена 9 ТЭНами; оборудована термоограничителем (130°C) и датчиком уровня сухого хода, благодаря которым ТЭНы не перегреваются; мощность: 22,5 кВт; подключение к электросети: 380 В; специальная форма крышки, препятствующая затеканию конденсата на столешницу котла; предусмотрена фиксация крышки в разных положениях для удобства пользователя; снабжена датчиком уровня воды, 2 кранами: наливным и сливным; панель управления с сигнальными кнопками на фасадной части.

Характеристики

Общий объем емкостей	160 л
Механизм открытия крышки	ручной
Напряжение	380 В
Время разогрева	60 мин
Сливной механизм	есть
Количество ТЭНов	9 шт
Тип рубашки	паровая

Высота, мм	1060 мм
Длина, мм	840 мм
Ширина, мм	1085 мм
Мощность, кВт	22.5 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.