

Описание товара Макароноварка Kocateq

1M0CP1E



Описание

Макароноварка **Kocateq 1M0CP1E** класса Medium-Duty используется на предприятиях общественного питания и торговли для отваривания и размораживания кукурузы, фрикаделек, макаронных изделий, пельменей, вареников, овощей, фруктов и прочих продуктов. Модель оснащена механическим термостатом для регулировки температуры и защитным термостатом. Ванна выполнена из специальной стали толщиной 1,5 мм, декоративные ручки с накладками - из нержавеющей стали, поверхности, соприкасающиеся с продуктами, выполнены из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм, дно и задняя стенка - из нержавеющей стали AISI 201 толщиной 1 мм.

В комплект поставки входят 2 корзины 240x120x120 мм и 4 корзины 120x120x120 мм из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Бесступенчатое регулирование интенсивности кипения с помощью регулятора мощности
- Непрямой нагрев через компаунд-прослойку исключает риск поломки при пониженном уровне воды
- Отсутствие ТЭНов
- Ванна герметично вделана в рабочую поверхность
- Специальная форма дна ванны для простой очистки
- Крышка
- Регулируемые ножки
- Скругленные углы

Дополнительные характеристики:

- Температурный режим: от 0 до 100 °C

- Габариты в упаковке: 670x830x460 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Стенд для установки элемента шириной 600 мм 1MITG
- Мостовое соединение для установки элемента FULL 1MPSS

Характеристики

Тип установки	настольный
Подключение	380 В
Количество ванн	2
Количество емкостей	2
Общий объем	18 л
Объем ванны	9 л
Кран для слива воды	Да
Мощность	10 кВт
Ширина	650 мм
Глубина	650 мм
Высота	250 мм
Вес (с упаковкой)	53 кг
Страна производства	Ю. Корея

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.