

Описание товара Котел пищеварочный паровой

Проммаш КП-400



Описание

Паровой пищеварочный котел **Проммаш КП-400** 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. Облицовки выполнены из нержавеющей стали.

Для работы оборудования требуется подключение к внешнему источнику пара.

Особенности:

- 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
- Регулировка теплового режима осуществляется при помощи вентиля подачи пара
- Регулируемые по высоте опоры

Дополнительные характеристики:

- Время разогрева от 20 до 95 °С: 90 мин.
- Расход пара с теплосодержанием 2690 ДЖ/кг:
 - На разогрев: не более 57 кг
 - В период варки: не более 16 кг
- Избыточное давление пара в пароводяной рубашке: не более 0,045 МПа
- Глубина без выступающих частей: 800 мм

- Высота от пола до рабочей поверхности: 1080 мм

Характеристики

Ширина	1670 мм
Глубина	975 мм
Высота	1230 мм
Вес (без упаковки)	220 кг
Страна производства	Россия
Объем	400 л
Формат	стационарный
Старая цена	343613
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.