

Макароноварка Kocateq ESWBT6LAP

Макароноварка **Kocateq ESWBT6LAP** используется на предприятиях общественного питания и торговли для отваривания кукурузы, фрикаделек, макаронных изделий,пельменей, вареников и прочих продуктов. Модель оснащена механической панелью управления, термостатом для регулировки температуры и защитным термостатом, автоматически отключающим напряжение при повреждении основного термостата. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входят 2 корзины с термоизолированными ручками из нержавеющей стали.

Особенности:

- 4 программ для температуры и времени отваривания
- Блок автоматического подъема и опускания корзин с цифровым контроллером
- При подъеме всех корзин температура воды снижается до 96 °C
- Ручной долив воды
- Рамка с 2 отверстиями под корзины закрывает зеркало кипящей воды
- Индикатор нагрева
- Шланг слива воды



Цена: 50250 руб.

Характеристики	
Высота	470 мм
Ширина	420 мм
Глубина	275 мм
Мощность	3 кВт
Общий объем	6 л
Подключение	220 В
Тип установки	настольный
Размер корзины	2x 130x120 мм
Вес (с упаковкой)	19.5 кг
Температурный режим	от 90 до 100 °C
Страна-производитель	Ю. Корея

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber
Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке

<https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23