

Пароварка Kocateq RS8

Пароварка **Kocateq RS8** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в госпиталях, школах и детских садах для приготовления на пару диетических продуктов, большого количества полуфабрикатов и заготовок овощных салатов, разогрева приготовленных блюд и быстрого размораживания продуктов питания. Модель оснащена механической панелью управления и защитным термостатом. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304, дверные уплотнения - из силикона.

Особенности:

- Автоматическое поддержание уровня воды
- Система сбора конденсата
- Датчик защиты от сухого хода
- Высокоэффективные электрические нагревательные элементы
- Термометр
- Предохранительный клапан
- Индикатор состояния
- Подключение к водопроводу
- Дверь с поворотной запорной ручкой
- Сменные дверные уплотнения исключают выброс пара
- Колеса



Цена: 69140 руб.

Характеристики	
Высота	1170 мм
Ширина	770 мм
Глубина	700 мм
Мощность	9 кВт
Вместимость	8x GN 1/1
Подключение	380 В
Тип установки	напольный
Вес (с упаковкой)	92 кг
Габариты в упаковке	860x740x1360 мм
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