

## Котел варочный АТЕSY АКПЭ-100-2.1

Варочный котел **АТЕSY АКПЭ-100-2.1** предназначен для приготовления каши, соусов, супов, бульонов, компотов, киселей, вареных овощей и кипячения воды на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена панелью управления с задающим режим работы переключателем, электроконтактным мановакуумметром, паровой рубашкой для нагрева и термоограничителем, настроенным на отключение питания ТЭНов при достижении 130°C внутри паровой рубашки. Корпус выполнен из нержавеющей стали, опорная часть ножек - из пластика.



### Особенности:

- Источником нагрева является парогенератор, расположенный снизу емкости
- Уровень воды в парогенераторе контролируется датчиком уровня воды
- Давление в пароводяной рубашке поддерживается при помощи электроконтактного мановакуумметра
- Для сброса излишнего пара предусмотрен предохранительный клапан, который срабатывает при достижении давления выше 50 кПа
- Для предотвращения разрежения в пароводяной рубашке установлен вакуумный клапан, который срабатывает при возникновении разрежения более 2 кПа
- Быстрая подготовка к началу работы за счет залива воды в парогенератор из водопровода
- Двойная защита ТЭНов от перегрева за счет применения датчика «сухого хода» и термоограничителя
- Минимизация образования накипи на датчике уровня «сухого хода», благодаря конструктивной особенности датчика
- Всегда сухая и чистая столешница котла за счет специальной формы крышки, обеспечивающей сбор и стекание конденсата в варочный сосуд
- Для опорожнения парогенератора от воды и накопившейся накипи в его нижней части сливное отверстие с пробкой
- Отверстие сливного крана, расположенное внутри варочного сосуда, закрывается съемным фильтром
- Для выпуска воздуха из пароводяной рубашки предусмотрен паровоздушный кран
- Высокий борт емкости котла исключает попадание жидкости и посторонних предметов со столешницы внутрь котла
- Цилиндрическая варочная емкость с днищем специальной выпуклой формы
- Варочный сосуд закрывается крышкой, которая фиксируется в любом положении и обеспечивает сбор конденсата при открывании
- Сигнальные лампы:
  - Сеть
  - Работа
  - Сухой ход
- На нижнюю часть котла устанавливается легкоъемный плинтус, который препятствует попаданию посторонних предметов под корпус
- Опорные ножки с опорной частью

**Цена: 232500 руб.**

Характеристики	
Объем	100 л
Высота	1060 мм
Формат	стационарный
Ширина	840 мм
Глубина	1085 мм
Мощность	15 кВт
Подключение	380 В
Диаметр котла	650 мм
Вес (без упаковки)	125 кг
Температурный режим	от 20 до 95 °С
Страна-производитель	Россия
Время разогрева от 20 до 95 °С	56 мин.
Давление воды в системе водоснабжения	100-600 кПа
Диапазон регулировки высоты опорной ножки	± 20 мм
Избыточное давление пара в пароводяной рубашке	50 кПа

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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**