

## Котел варочный INOKSAN INO-7SE050

Пищеварочный котел **INOKSAN INO-7SE050** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления гарниров, супов, вторых блюд, соусов и т.д. Котел является составной частью тепловой линии Perfect 700, но также подходит для установки островного типа.

Прочный корпус из высококачественной нержавеющей стали 18/8 Cr-Ni обеспечивает долговечность оборудования даже при сильных нагрузках.

### Особенности:

- Двойные стенки для равномерного распределения и сохранения тепла
- Вентили для наполнения водой ( горячей / холодной ) и ее слива
- Вентиль безопасного опустошения
- Аварийное отключение



**Цена: 232950 руб.**

Характеристики	
Объем	50 л
Высота	850 мм
Формат	стационарный
Ширина	600 мм
Глубина	730 мм
Мощность	6 кВт
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	94 кг
Температурный режим	от 60 до 180 °С
Страна-производитель	Турция
Температура кипения масла в кожухе	200 °С

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**