

Котел варочный INOKSAN INO-9SE100

Пищеварочный котел **INOKSAN INO-9SE100** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления гарниров, супов, вторых блюд, соусов и т.д. Котел является составной частью тепловой линии Perfect 900, 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: 314660 руб.

Характеристики	
Объем	100 л
Высота	850 мм
Формат	стационарный
Ширина	800 мм
Глубина	900 мм
Мощность	12 кВт
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	170 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/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