

Котел варочный Abat КПЭМ-160-П

Варочный котел **Abat КПЭМ-160-П** предназначен для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, соусов и десертов, а также для кипячения воды на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Модель оснащена сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта.

Конструкция и варочный сосуд выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Работа от внешнего парогенератора
- Нагрев воды с помощью "пароводяной рубашки"
- Предохранительные клапаны от избыточного давления свыше 0,5 кг/см² и от пониженного давления менее 0,02 кг/см².

Опции (заказываются отдельно):

- Варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316



Цена: 140000 руб.

Характеристики	
Объем	160 л
Высота	1030 мм
Формат	стационарный
Ширина	925 мм
Глубина	925 мм
Диаметр котла	652 мм
Вес (без упаковки)	111 кг
Страна-производитель	Россия
Расход пара на разогрев	40 кг/час
Время разогрева воды в сосуде	35 мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - 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