COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Котел пищеварочный KAYMAN ГАСТРОТАНК КПЭ-60-М

Цена с НДС: 114 090 руб.

Артикул: **278869**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Диаметр котла, мм	428
Объем, л	60
Тип	стационарный
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10
Ширина, мм	640
Глубина, мм	900
Высота, мм	860
Вес (без упаковки), кг	77
Вес (с упаковкой), кг	127

Пищеварочный котел KAYMAN ГАСТРОТАНК КПЭ-60-М предназначен используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления первых, вторых, третьих блюд, варки овощей и кипячения воды. Модель оснащена механическим блоком управления, манометром, краном и формованной цельной крышкой. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь AISI 430, материал емкости
- высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 (толщина 1.5 мм), материал водяной рубашки
- высококачественная нержавеющая сталь AISI 304.

Кабель для подключения в комплект не входит.

Технические характеристики:

- Нагрев осуществляется при помощи ТЭНов, изготовленных из нержавеющей стали
- Пароводяная рубашка обеспечивает равномерный обогрев варочной емкости котла
- 3 режима нагрева: слабый, средний, максимальный
- Имеется метка верхнего уровня залива воды
- Датчик сухого хода предохраняет ТЭНы от перегорания
- Предохранительный клапан срабатывает при достижении давления 0,05-0,065 мПа
- Качественные электрокомпоненты: контакторы, испанский переключатель Gottak 25А, итальянская термостойкая светосигнальная арматура, термостойкие силиконовые провода
- Быстрый монтаж и небольшие сроки пуско-наладочных работ
- Формованное дно чаши котла

- Отсутствие сварных швов
- Более быстрый нагрев и более длительное остывание содержимого котла
- Большая энергоэффективность
- Габариты в упаковке: 850x1130x1200 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.