COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 19.11.2026

Макароноварка ATA K7ECPP10



Цена с НДС: 237 661 руб.

Артикул: **147892**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество ванн	2
Тип установки	напольный
Тип подключения	электричество
Кран для слива	Да
Объем ванны, л	26
Объем, л	52
Подключение, В	380
Мощность, кВт	14
Ширина, мм	800
Глубина, мм	700
Высота, мм	850
Вес (без упаковки), кг	40
Вес (с упаковкой), кг	44

Макароноварка ATA K7ECPP10 предназначается для варки макаронных изделий всех видов, пельменей, вареников, корнеплодов и прочих продуктов, приготовления гарниров из круп на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Электромеханическая панель управления, ручной предохранительный термостат и регулируемые по высоте ножки. Материал корпуса и ножек - высококачественная нержавеющая сталь, материал формованного резервуара - нержавеющая сталь AISI 316, материал рабочей поверхности - нержавеющая сталь AISI 304, материал атермических ручек - пластик с трафаретной печатью по краям.

Технические характеристики:

- Нагрев осуществляется с помощью пары нагревательных элементов с покрытием Cronifer, полностью погруженных в воду
- Подключение к воде
- Кран залива воды на передней панели
- Резервуар снабжен реле давления, которое позволяет варьировать тепловыделение от максимума до минимума в четырех положениях
- Снятие и слив крахмала через сливную горловину и фронтальную перфорированную поверхность
- Зона перелива
- Дверь с двойными стенками и ручка для тяжелых условий работы
- Устойчивость к соленой воде и крахмалу

- Лазерная резка рабочей поверхности для установки и крепления в линию

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