

**Коммерческое предложение от 02.02.2026****Макароноварка Kocateq ESBLL540CAS 30+30 л****Цена с НДС: 288 357 руб.****Артикул: 574132****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Ю. Корея
<b>Количество ванн</b>	2
<b>Количество емкостей</b>	6
<b>Тип установки</b>	напольный
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Объем ванны, л</b>	30
<b>Объем, л</b>	60
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	12
<b>Ширина, мм</b>	540
<b>Глубина, мм</b>	750
<b>Высота, мм</b>	940
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	100
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	103

Макароноварка [Kocateq ESBLL540CAS](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления макаронных изделий. Модель оснащена электронным управлением, краном для подачи воды, фронтальной панелью, автоматическим опусканием и подниманием 6 корзин.

**Технические характеристики:**

- Диаметр корзин: 140 мм
- Глубина корзин: 180 мм
- Габариты упаковки: 780x650x1160 мм
- Подключение к водопроводу и канализации
- Раздельное включение правого и левого ТЭНа и левого и правого ряда корзин
- Программирование времени приготовления для каждой корзины с точностью до 1 секунды
- Контроллер времени для каждой корзины
- Индикация выбранного интервала времени, времени, оставшегося до окончания приготовления
- Механический запуск приготовления путем нажатия на кнопку-заглушку штыря на котором размещена корзина
- Акустический сигнал по окончании цикла приготовления

- Регулируемая подача воды в основную ёмкость во фронтальной панели
- Термоизолированная ёмкость паста-бойлера
- При подъёме всех корзин температура воды снижается до +96 градусов
- Влагозащищенное исполнение всех электрических и механических компонентов класса IP 64
- Возможность эксплуатации в составе тепловой линии серии 700

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.