

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Макароноварка Kocateq ESBL540CAS 30+30 л

Цена с НДС: 282 584 руб.

Артикул: **574132**

Под заказ



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

Макароноварка [Kocateq ESBL540CAS](#) 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 емкость во фронтальной панели
- Термоизолированная емкость паста-бойлера
- При подъеме 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.