

Коммерческое предложение от 16.10.2025

Макароноварка Kocateq 1M0CP1E

Цена с НДС: 72 578 руб.

Артикул: 454053



Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Количество ванн	2
Количество емкостей	6
Тип установки	настольный
Тип подключения	электричество
Кран для слива	Да
Объем ванны, л	9
Объем, л	18
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10
Ширина, мм	650
Глубина, мм	650
Высота, мм	250
Вес (без упаковки), кг	48
Вес (с упаковкой), кг	53

Макароноварка <u>Косаteq 1M0CP1E</u> класса Medium-Duty используется на предприятиях общественного питания и торговли для отваривания и размораживания кукурузы, фрикаделек, макаронных изделий, пельменей, вареников, овощей, фруктов и прочих продуктов. Модель оснащена механическим термостатом для регулировки температуры и защитным термостатом. Ванна выполнена из специальной стали толщиной 1,5 мм, декоративные ручки с накладками из нержавеющей стали, поверхности, соприкасающиеся с продуктами, выполнены из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм, дно и задняя стенка - из нержавеющей стали AISI 201 толщиной 1 мм.

В комплект поставки входят 2 корзины 240х120х120 мм и 4 корзины 120х120х120 мм из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Бесступенчатое регулирование интенсивности кипения с помощью регулятора мощности
- Непрямой нагрев через компаунд-прослойку исключает риск поломки при пониженном уровне воды
- Отсутствие ТЭНов
- Ванна герметично вделана в рабочую поверхность
- Специальная форма дна ванны для простой очистки

- Крышка
- Регулируемые ножки
- Скругленные углы

Дополнительные характеристики:

• Температурный режим: от 0 до 100 °C

• Габариты в упаковке: 670х830х460 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Стенд для установки элемента шириной 600 мм 1МІТС
- Мостовое соединение для установки элемента FULL 1MPSS

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