

Коммерческое предложение от 14.05.2024**Котел пищеварочный KAYMAN КПЭ-60-М****Цена с НДС: 112 532 руб.****Артикул: 278869****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Температурный режим, °C	от 20 до 95
Опрокидывание	ручное
Количество ТЭНов	3
Диаметр котла, мм	652
Тип подключения	электричество
Объем, л	60
Тип	стационарный
Подключение, В	380
Мощность, кВт	18
Ширина, мм	640
Глубина, мм	900
Высота, мм	860
Вес (без упаковки), кг	121
Вес (с упаковкой), кг	140

Пищеварочный котел **KAYMAN КПЭ-60-М** предназначен использоваться на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления первых, вторых, третьих блюд, варки овощей и кипячения воды. Автоматическое управление, 3 режима нагрева (слабый, средний, максимальный). Более быстрый нагрев и более длительное остывание содержимого. Вода частично заполняет пространство между внутренним и наружным корпусами, создавая эффект паровой рубашки и обеспечивая равномерный обогрев котла. Котел имеет сварную конструкцию из варочной емкости, наружного корпуса, облицовки и подставки. Материал корпуса - нержавеющая сталь AISI 304 (толщина 1.5 мм).

В комплект поставки входит монокран для заливки воды в пароводяную рубашку и чашу котла.

Технические характеристики:

- Имеется метка верхнего уровня залива воды
- Системы защиты:
 - Датчик сухого хода (предохраняет ТЭНы от перегорания)

- Клапан предохранительный (срабатывание клапана при достижении давления 0,05-0,065мПа)
 - Манометр электроконтактный (предел срабатывания 0,02-0,045 мПа)
- Время разогрева: 45 мин.
- Номинальная потребляемая мощность:
 - Одного ТЭНа: 3 кВт
 - Одного блока ТЭНов: 9 кВт
 - Суммарная: 9 кВт
- Рабочее давление в пароводяной рубашке: от 20 до 45 кПа
- Давление воды в водопроводной системе: 100 кПа
- Кран для слива жидкости из котла: 1 1/2"
- Объем заливаемой воды в пароводяную рубашку: 10,7 л
- Габариты в упаковке: 1120x950x850 мм

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

Цены указаны с учетом НДС.