

Коммерческое предложение от 18.05.2024**Котел пищеварочный KAYMAN КПЭ-160****Цена с НДС: 147 739 руб.****Артикул: 628372****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Температурный режим, °C	от 20 до 95
Опрокидывание	ручное
Количество ТЭНов	3
Тип подключения	электричество
Объем, л	160
Тип	стационарный
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15
Ширина, мм	940
Глубина, мм	840
Высота, мм	1110
Вес (без упаковки), кг	170
Вес (с упаковкой), кг	187

Пищеварочный котел [KAYMAN КПЭ-160](#) предназначен для кипячения воды, приготовления первых, вторых и третьих блюд, варки овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена автоматическим управлением тепловым режимом работы от "сухого хода". Корпус выполнен из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм.

Автоматическое управление тепловым режимом осуществляется в режиме двухступенчатого регулирования нагрева котла: разогрев и варка. Разогрев происходит на полной мощности, включаются все ТЭНы, варка - на пониженной мощности, отключается часть ТЭНов. Защита от "сухого хода" осуществляется с помощью электрода, включенного в цепь питания реле "сухого хода".

Особенности:

- Предохранительный клапан двойного действия для выпуска пара из пароводяной рубашки и выпуска воздуха при возникновении разряжения
- Заливное устройство для заполнения варочной ёмкости водой
- Сливной кран для слива воды при промывке варочной ёмкости
- Воронка с краном для заполнения пароводяной рубашки кипячёной водой и предварительного выпуска из неё воздуха
- Контрольный водяной кран для контроля уровня воды в пароводяной рубашке
- Пробка для спуска воды при промывке пароводяной рубашки

- Пульт управления
- Контрольно-измерительный прибор

Дополнительные характеристики:

- Мощность ТЭНа: 3х 5 кВт
- Рабочее давление в пароводяной рубашке: 50 кПа
- Время разогрева: 65 мин.
- Диаметр водопровода: 1/2

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

Цены указаны с учетом НДС.