

Описание товара Котел варочный INOKSAN INO-9SE10



Описание

Пищеварочный котел **INOKSAN INO-9SE100** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления гарниров, супов, вторых блюд, соусов и т.д. Котел является составной частью тепловой линии Perfect 900, но также подходит для установки островного типа.

Прочный корпус из высококачественной нержавеющей стали 18/8 Cr-Ni обеспечивает долговечность оборудования даже при сильных нагрузках.

Особенности:

- Двойные стенки для равномерного распределения и сохранения тепла
- Вентили для наполнения водой (горячей / холодной) и ее слива
- Вентиль безопасного опустошения
- Аварийное отключение

Дополнительные характеристики:

- Температура кипения масла в кожухе: 200 °C

Характеристики

Мощность	12 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	900 мм
Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	170 кг

Страна производства	Турция
Температурный режим	от 60 до 180 °С
Объем	100 л
Подключение	380 В
Формат	стационарный
Старая цена	488908
Бренд	INOKSAN

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.