

Описание товара Котел варочный INOKSAN INO-9SG100



Описание

Пищеварочный котел **INOKSAN INO-9SG100** 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
- Автоподжиг
- В случае потухания пламени газовый вентиль автоматически прекращает подачу газа
- Может быть использован сжиженный или природный газ, преобразование происходит без какой-либо модификации (только посредством изменения инжектора)

Дополнительные характеристики:

- Температура кипения масла в кожухе: 200 °C

Характеристики

Подключение

газ

Формат

стационарный

Объем	100 л
Температурный режим	от 60 до 180 °С
Мощность	20 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	900 мм
Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	173 кг
Страна производства	Турция

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.