

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://kogast.nt-rt.ru> || kgo@nt-rt.ru

Котел 900 серии EK-T9/150-O 55930

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ОПИСАНИЕ:

800x900x900, 380В, 18, 6
кВт, 150л, емкость круглая

СТРАНА:

СЛОВЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

800x900x900mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):

900x1100x1100mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

380 Вольт

МОЩНОСТЬ:

18,6 кВт

ВЕС (НЕТТО):

113кг

ВЕС (БРУТТО):

139кг



Описание

Электрический котел, производства KOVINASTROJ (Словения) модель EK-T9/150-O, предназначен для приготовления первых блюд, варки овощей и кипячения больших объемов жидкости. Главной особенностью данного вида варочного оборудования является возможность установки необходимого режима нагрева и доведения блюда до кипения, после чего степень нагрева будет автоматически снижаться.

Объем рабочей чаши в данном оборудовании составляет 150 л, мощность аппарата равна 18,6 кВт. Благодаря косвенной системе нагрева пища нагревается равномерно через основание и боковые стенки чаши котла. Высокоэффективные нагревательные элементы расположены в наружном объеме варочного сосуда (пароводяной рубашке), тем самым значительно снижая теплопотерю. Дно чаши имеет круглую форму для возможности приготовления небольшого количества пищи. Рабочая температура от +60 до +120С

Емкость котла изготовлена из нержавеющей стали, соответствующей всем установленным санитарным нормам и стандартам. Диаметр чаши составляет 600 мм, а ее высота – 600 мм. Емкость имеет высокую прочность, а благодаря скругленным углам ее довольно легко чистить. Крышка котла сделана из нержавеющей стали, ее удобно открывать/закрывать с помощью выполненной из термостойкого материала ручки, не греющейся в процессе работы.

Корпус данной модели изготовлен из нержавеющей стали и соответствует всем стандартам и нормам гигиены профессионального кухонного оборудования. Благодаря эффективной технологии нагрева и хорошей изоляции котла тепло продукту передается равномерно, тем самым препятствуя его прилипанию к основанию и стенкам чаши. Выгрузка пищи из чаши выполняется через расположенный на передней панели кран. Данная модель имеет следующие размеры (мм): 800 (ширина), 900 (глубина), 900 (высота) и вес – 113 кг. Прибор питается от электрической сети с напряжением 400 В и частотой 50 Гц.

Аппарат оснащен электромеханической панелью управления, на которой расположены поворотный тумблер для управления нагревом и два световых индикатора, один из которых показывает наличие подключения к сети, второй – наличие неисправности. На фронтальной части расположено два спускных крана: один для спуска воды из пароводяной рубашки, второй для слива приготовленного блюда.

Котел ЕК-Т9/150-О также оборудован температурным предохранителем, который поможет обезопасить его от перегрева. Предохранительный термостат не допустит нагрева котла в случае отсутствия воды в рабочей чаше, а защитный клапан не позволяет ему превышать давление в 0,45 бар. Котел имеет напольное исполнение и монтируется на 4 ножках из нержавеющей стали. Кроме того, ножки регулируются по высоте для возможности установки оборудования на неровные поверхности.

Все возможности и особенности пищеварочного котла KOVINASTROJ ЕК-Т9/150-О делают его востребованным оборудованием для многих предприятий общественного питания. Наибольшую популярность подобное оборудование заслужило у таких заведений как кафе или рестораны, имеющие в своем меню разнообразные супы и бульоны. Также пищеварочные котлы нередко устанавливаются в столовых, кулинариях, фаст-фудах.

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://kogast.nt-rt.ru> || kgo@nt-rt.ru