

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

Макароноварка 900 серии ЕКТ-Т49/В 55924

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ОПИСАНИЕ: 400х900х900, 380В, 9 кВт,
без корзин

СТРАНА: СЛОВЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 400х900х900mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 500х1000х1100mm

НАПРЯЖЕНИЕ: 380 Вольт

МОЩНОСТЬ: 9.0 кВт

ВЕС (НЕТТО): 45кг

ВЕС (БРУТТО): 65кг



Описание

Электрическая макароноварка, производства **KOGAST** (Словения) модель **ЕКТ-Т49/В**, предназначена для отваривания широкого ассортимента изделий из теста.

Для отваривания продуктов варочный аппарат имеет **одну ванну**, изготовленную из **высоколегированной стали AISI316Ti** и имеющую высокую стойкость к коррозии – поверхность ванны постоянно подвержена воздействию воды и соли. Варочные емкости имеют высокую **прочность** и **долговечность**, а благодаря скругленным углам их легко чистить. Ванна имеет специальную **изоляция**, которая минимизирует потери тепла во время работы. Емкость рассчитана на использование **3 корзин формата GN 1/3** с размерами (мм): **290** (ширина), **160**(глубина), **200** (высота) или **6 корзин формата GN 1/6** с размерами (мм): **140** (ширина), **140**(глубина), **200** (высота).

Высокопроизводительные **нагревательные элементы** расположены **внутри ванны**, тем самым способствуя более быстрому нагреву воды. Мощность данной модели составляет **9 кВт**. Непосредственно под самой макароноваркой расположен **закрытый шкаф** для хранения подготовленных к варке продуктов, оборудованный **одной дверкой** и **магнитным замком** для более плотного закрытия. Вода в ванну подается с помощью **крана**, **подключаемого к водопроводу**.

Корпус макаронварки изготовлен из **нержавеющей стали AISI 304** и соответствует всем стандартам и нормам гигиены профессионального кухонного оборудования. Несмотря на довольно компактные габариты (мм): **400** (ширина), **900** (глубина), **900** (высота) и вес **45 кг**, аппарат имеет хорошую производительность. Нагрев ванны осуществляется с помощью электрической сети с напряжением **400 В** и частотой **50 Гц**.

Аппарат оснащен интуитивно понятной **электромеханической** панелью управления, на которой расположены: два поворотных тумблера (терморегулятор и таймер), два световых индикатора, а также кран для слива отработанной воды из ванны. Для исключения перегрева в панель управления вмонтирован **автоматический ограничитель температуры**. Кроме того, макаронварка оснащена специальным **термостатом**, который не допустит нагрева ванны в том случае, если в ней нет воды.

Варочный аппарат ЕКТ-Т49/В имеет напольное исполнение и монтируется на **4 ножках из нержавеющей стали**, с возможностью регулировки **по высоте** для установки оборудования на неровные поверхности. Данная модель является достаточно простой в эксплуатации и идеально подойдет для использования как в ресторанах или кафе, так и в фаст-фуд заведениях.

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