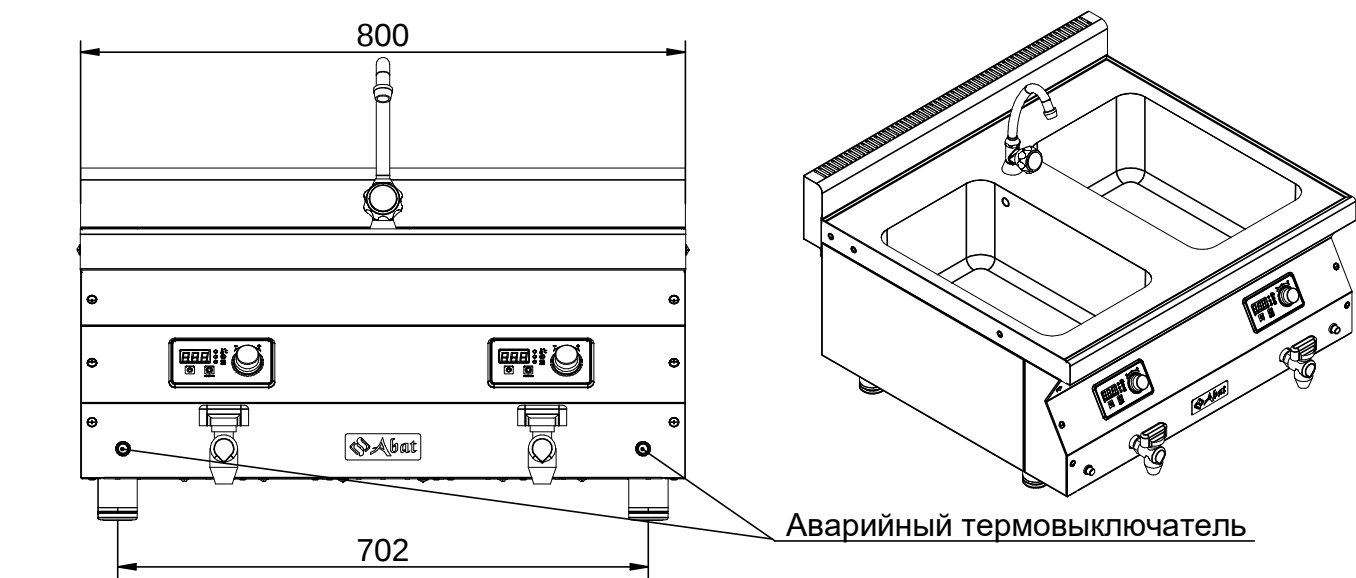
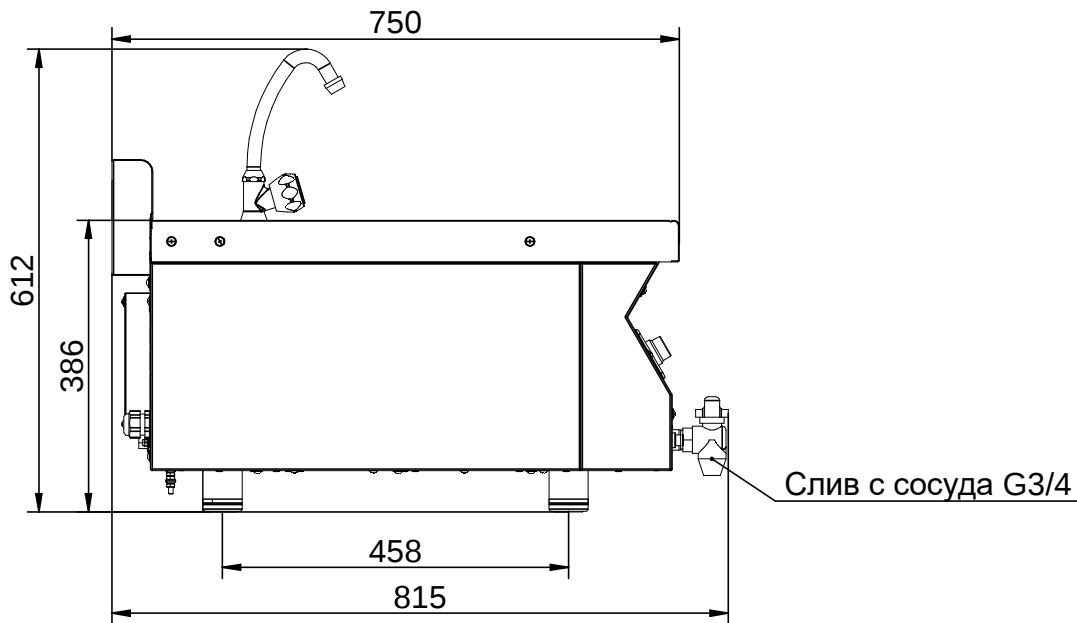


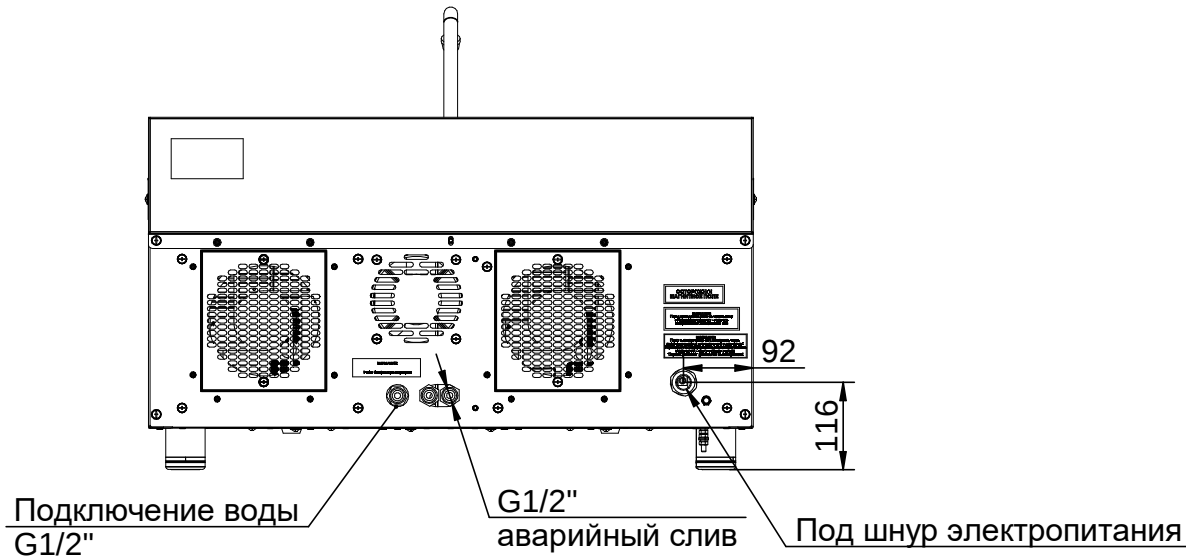
Котел пищеварочный индукционный КПИ-27Н-5,0/20-01



Вид слева



Вид сзади



Котёл пищеварочный индукционный **КПИ-27Н-5,0/20-01** - это современное высокоэффективное оборудование, предназначенное для использования на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, столовые), может использоваться как автономно, так и в составе технологических линий. Котёл предназначен, для широкого спектра кулинарных операций: кипячение воды, приготовление хинкалей,пельменей, макаронных изделий, бульонов, тушение овощей и мяса, приготовление напитков (компотов, глинтвейнов и чаёв).

Сосуд изготовлен из высококачественной аустенитной нержавеющей стали AISI 316. Сосуд оснащен дополнительным дном обладающим ферромагнитными свойствами, для работы с индукцией.

Столешница, лицевая панель и воздуховод выполнены из нержавеющей стали.

Боковые панели выполнены из оцинкованного крашенного металла.

Ножки регулируются по высоте.

Слив содержимого сосуда осуществляется через кран (G3/4").

Сосуд оснащен аварийным сливом воды предотвращающий переполнение ванн.

Для удобного набора воды в котёл предусмотрен кран, который подключается к водоснабжению.

Индуктор котла обеспечивает 9 уровней мощности нагрева, для более точного контроля процесса приготовления, оснащен таймером и защитой от перегрева, для автоматизации и безопасности. Дополнительно котёл оснащен аварийным термодатчиком, предотвращающий перегрев.

Котел с индукционным типом нагрева обладает высоким КПД (до 90-95%) по сравнению с другими способами передачи тепла, что ускоряет нагрев и повышает его энергоэффективность.

На задней и нижней панелях установлены вентиляторы для охлаждения индукции, включающиеся автоматически во время работы.

В комплекте имеется функциональные емкости GN1/3x200 вместе с крышкой

Наименование параметра	КПИ-27Н-5,0/20-01
1. Код изделия	11769
2. Номинальное напряжение, В	400
3. Род тока	трехфазный с нейтралью, переменный
4. Частота тока, Гц	50
5. Максимальный объем одной ванны, л	20
6. Количество ванн, шт.	2
7. Время разогрева 20л воды с 20°С до 100°С, мин, не более	30
8. Максимальная потребляемая мощность, кВт	5,2
9. Габаритные размеры, мм ВхШхГ	612x800x815
10. Масса, кг, не более	65