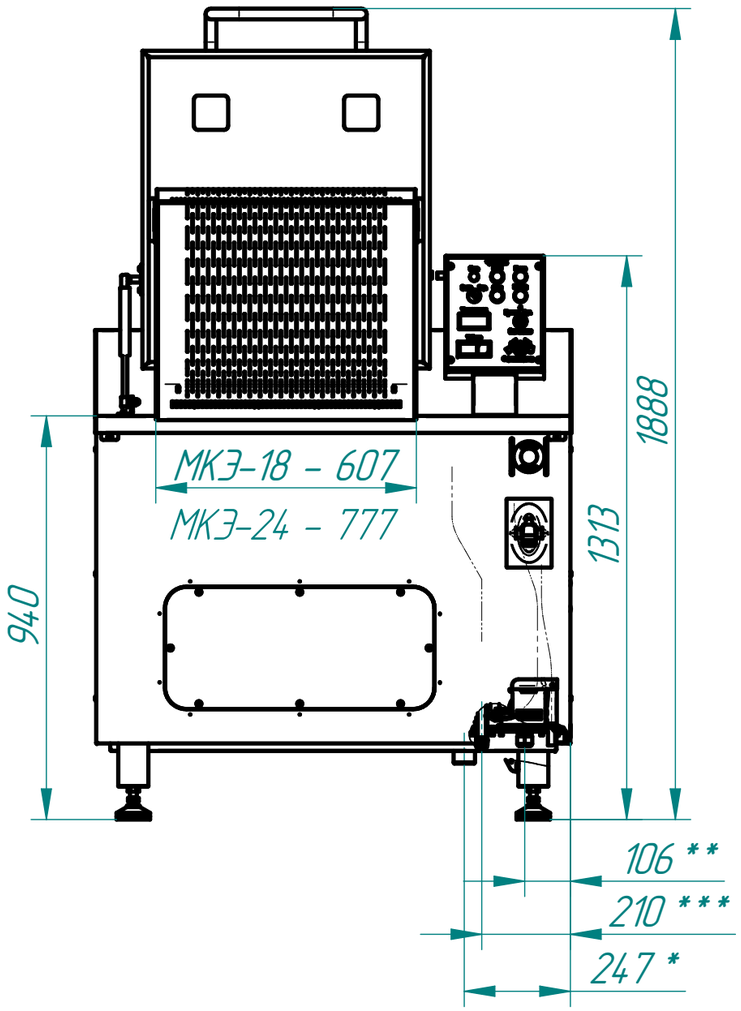
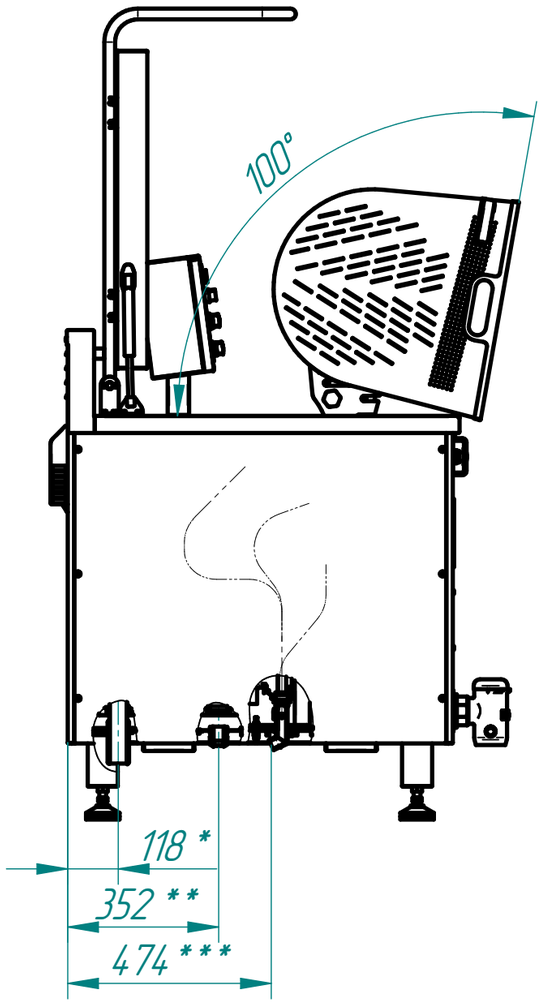
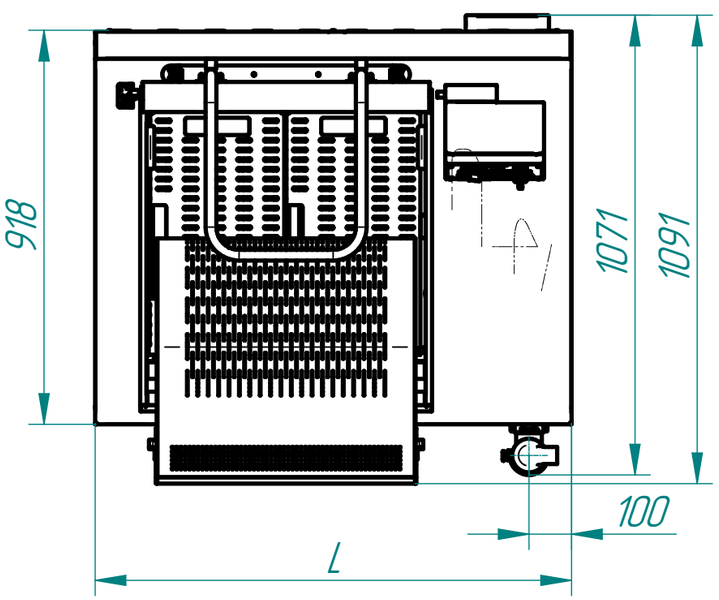
МАКАРОНОВАРКА КУХОННАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МКЭ-18 и МКЭ-24







Макароноварка кухонная электрическая типа МКЭ, предназначена для варки в корзине различных видов макарон, пасты, картофеля, риса и для кипячения воды. Используется на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий. Все элементы конструкции выполнены из качественной нержавеющей стали. Макароноварка имеет регулируемые по высоте ножки.

* – Слив воды в канализацию

** – Подвод электрического кабеля (КГН 5х10 мм2 или ПВС 5х10 мм2)

*** – Подвод воды (фильтрованной) (G 3/4 ")

Технические характеристики

п/п	Наименование параметра	МКЭ-18	МКЭ-24
1	Код изделия	00-00205006	00-00227942
2	Наименование изделия МКЭ	18	24
3	Масса сухих макарон, загружаемых в корзину, кг, не более	18	24
4	Номинальная потребляемая мощность, кВт – в режиме максимального рагрева – в режиме варки	 36 6	 36 6
5	Электрические параметры	3N/PE, 400В, 52А, 50 Гц	3N/PE, 400В, 52А, 50 Гц
6	Количество блоков ТЭН-ов (ТЭН-ов), шт.	2 (6)	2 (6)
7	Объем заливаемой воды, л.	223	250
8	Объем корзины в режиме варки, л.	88	112
9	Давление воды в водопроводной системе, кПа (кгс/см2)	от 196 до 589 (от 2,0 до 6,0)	от 196 до 589 (от 2,0 до 6,0)
10	Время разогрева с 20 °С до 90 °С, мин., не более	50	60
11	Диапазон регулирования температуры "макароноварки", °С	30 ... 105	30 ... 105
12	Время опрокидывания корзины, сек., не более	12	12
13	Максимальный угол наклона, градусов	100	100
14	Габаритные размеры, мм, не более	1110 x 1071 (1091) x1313 (1888)	1280 x 1071 (1091) x 1313 (1888)
15	Масса оборудования, кг, не более	290	360