

Kocioł warzelny elektryczny 100L, grzanie pośrednie z płaszczem wodnym 800x900x900 Bertos E9P10I+CAI



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: 20833002

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**35 461,27 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Kocioł warzelny elektryczny Bertos E9P10I+CAI – 100 l pojemności, gotowanie dużych partii z precyzją w kuchni przemysłowej

Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304. Wnętrze ze stali nierdzewnej. Zbiornik gotujący wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 15/10, dno ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 20/10. Szczelina z dnem i ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej AISI 304, dno o grubości 20/10, ścianki o grubości 15/10. Podgrzewanie pośrednie, za pomocą pary o niskim ciśnieniu (0,5 bar), wygenerowanej wewnątrz szczeliny za pomocą osłoniętych rezystancji ze stali Incoloy, wyposażonych w termostat awaryjny. Kraniki ciepłej i zimnej wody umieszczone na płaszczyźnie roboczej, z usuwalnym dzióbkiem, służące do napełniania i mycia zbiornika i szczeliny. Kranik rozładunku, dwucalowy, z chromowanego mosiądzu z izolowanym uchwytem. Mechaniczny manometr ze wskaźnikiem ciśnienia w szczelinie. Pobór mocy za pomocą przełącznika o 3 pozycjach. Oddzielne polecenia sterowania temperatury. Lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna osiągniętej temperatury. Podwójna pokrywa.

Dane techniczne

- **Model:** E9P10I+CAI
- **Kod producenta:** 20833002
- **Linia:** 900
- **Zasilanie:** elektryczne
- **Moc elektryczna:** 16 kW
- **Napięcie zasilania:** 380-415 V3N
- **Pojemność:** 100 L

Wymiary urządzenia

- **Szerokość:** 800 mm
- **Głębokość:** 900 mm
- **Wysokość:** 900 mm
- **Waga:** 123 kg

Wymiary opakowania

- **Waga brutto:** 142 kg

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata
Czas realizacji: 4-6 tygodni
Szerokość (mm): 800
Głębokość (mm): 900
Wysokość (mm): 900
Linia: 900
Model: E9P10I+CAI
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 16
Waga (kg): 123
Pojemność (L): 100
Grzanie: Pośrednie

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

