

## Коммерческое предложение

# Котел пищеварочный КПЭМ-250/9-Т



Котел предназначен для приготовления разнообразных первых, вторых, третьих блюд и соусов на предприятиях общественного питания. В процессе приготовления используется пароводяная рубашка для нагрева.

Этот котел предоставляет возможность приготовления широкого спектра блюд, включая супы, гарниры, мясные и рыбные блюда, а также различные соусы. Приготовление осуществляется путем передачи тепла от пара, создаваемого в рубашке, находящейся внутри котла.

Пароводяная рубашка служит источником тепла, который равномерно распределяется по всему объему котла. Это позволяет достичь оптимальной температуры и обеспечить равномерное приготовление продуктов. Пароводяная система также способствует более эффективному использованию энергии и снижению времени приготовления блюд.

Таким образом, котел с пароводяной рубашкой представляет собой надежное и эффективное оборудование для предприятий общественного питания, обеспечивая высокое качество приготовления широкого ассортимента блюд и соусов.

Рабочий объем, л	250
Диаметр котла, мм	652
Время разогрева до 100°C, мин.	85
Установленная мощность, кВт	18,1
Габаритные размеры (ширина x глубина x высота), не более, мм	841x1015x(от 1107 до 1290)
Масса, не более, кг	150

**Цена - 239970.00 руб.**

[621575@mail.ru](mailto:621575@mail.ru)

С уважением, Европактрейд