

Kromet[®]

Kocioł warzelny 300L
000.BEK-300



**Urządzenia do
pracy w każdych
warunkach**



Pobierz
Nowy katalog produktowy

napisz do nas
handlowy@kromet.com.pl

zadzwoń
+48 68 383 53 24

zobacz więcej na
www.kromet.com.pl



Profesjonalny kocioł elektryczny

Zaprojektowany dla restauracji, cateringów i zakładów produkcyjnych. Idealny do gotowania zup, sosów, konfitur i dań na masową skalę – gwarantuje powtarzalność i kontrolę procesów.

Precyzyjna regulacja

Zakres temperatury 30–120°C z dokładnością dostosowaną do wymogów HACCP.

Bezpieczeństwo i trwałość

Dno ze stali AISI 316L (polerowane) jest odporne na korozję i zapewnia łatwe czyszczenie urządzenia.

System grzania pośredniego

Eliminuje ryzyko przypaleń przygotowywanych potraw.

Duży zawór spustowy 1½ cala

Umożliwia szybkie opróżnianie kotła czy przełanie zup do innych naczyń.

Wbudowany zawór bezpieczeństwa

Ochrona przed wystąpieniem nadciśnienia.

Automatyczne napełnianie płaszcza wodnego



Moc	32,5 kW
Pojemność	300 litrów
Wymiary	1100x1100x900 mm
Max. ciśnienie robocze	0,5 bar
Materiał	Stal nierdzewna AISI 304 (1,5 mm) ze szczotkowaną powierzchnią Scotch Brite

