

Описание товара Кремоварка (варочный котел) с нижним приводом Danler GTS-400E



Описание

Кремоварка **Danler GTS-400E** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления заварного крема, кондитерской массы, джема, фруктового пашота, смесей для мороженого, шоколадных десертов, требующих равномерного подогрева и аккуратного перемешивания. Модель оснащена электронной панелью управления, специальной мешалкой со скребками, предотвращающими прилипание продукта, и емкостью с воронкой, позволяющей контролировать процесс выгрузки продукта. Модель изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 304, элементы, контактирующие с пищевыми продуктами - из кислотоустойчивой стали.

Особенности:

- Подогрев с помощью масла в двойных стенках котла
- Возможность наклона котла: облегчение выгрузки массы и чистки машины
- Возможность фиксирования в любом положении: открытом, наклонном и закрытом
- Дополнительная наружная "рубашка": ограничение выделения температуры наружу
- Усиленный месильный орган
- Автоматизированный привод подъема головки

Дополнительные характеристики:

- Рекомендуемая величина наполнения котла: от 30 до 320 л
- Установленная мощность:
 - ТЭНы: 24 кВт
 - Мешалка: 2,2 кВт
- Скорость мешалки: 23 об/мин.
- Максимальная температура: 240 °C

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера и с крышкой.

Характеристики

Мощность	26.2 кВт
Ширина	1700 мм
Глубина	1300 мм
Высота	1150 мм
Вес (без упаковки)	620 кг
Количество скоростей	1
Объем дежи	400 л
На колесах	Да
Бренд	Danler

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.