



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ КУХНИ

ИТАЛЬЯНСКОЕ ВДОХНОВЕНИЕ – РОССИЙСКОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

188676, Ленинградская область, Всеволожский р-н, г. Всеволожск, Южное шоссе, дом 134
тел./факс: +7 812 213 66 00, info@gabino.ru, www.gabino.ru

ИНН/КПП: 7806249645/780401001, БИК: 044030790, Расчетный счет: 40702810590160002254,
ПАО «БАНК «САНКТ-ПЕТЕРБУРГ», Кор. счет: 30101810900000000790, ОГРН: 1167847352848

Котел пищеварочный

VL-60 (стационарный)



Пищеварочный котел используется для приготовления разнообразных супов и бульонов, борщей, а также киселей и компотов. Кроме того, в нем можно готовить вторые блюда.

Является универсальным оборудованием, которое особо необходимо в заведениях, обслуживающих большое количество людей.

Технические характеристики

Номинальное напряжение, В	400
Номинальная мощность, кВт	9,1
Номинальный объем котла, л	60
Эксплуатационные свойства	
Время разогрева до 100 градусов, не более мин.	45
Количество блоков ТЭНов, шт.	3
Описание	Слив готового продукта из котла осуществляется через кран большого диаметра (2")

Логистические данные

Габариты котла	641x1015x1030 мм
----------------	------------------

Предлагаем вам ознакомиться:

[Нейтральное оборудование](#)

[Пекарские шкафы](#)

[Электрические плиты](#)



Контактные данные:

Эл.почта: sales1@gabino.ru ; Сайт: <https://gabino.ru> ; Тел: +7 (812) 213-66-00

