

Коммерческое предложение от 22.06.2025

Наименование товара: Котел пищеварочный электрический Metos Viking Combi 60E SGL 4215940C

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/kotly-pishchevarochnye/kotel-metos-viking-combi-60e-sgl-4215940c>



Описание

Котел Metos Viking Combi 60E SGL 4215940C — функциональный варочный котел с мощным миксером и электромеханическим управлением. Является идеальным оборудованием для профессионального приготовления блюд в широком многообразии. Возможности миксера осторожно и интенсивно перемешивать/взбивать позволяют идеально растирать сваренный картофель в пюре, измельчать мясной фарш, готовить соусы, замешивать тесто. Конструкция комби-котла выполнена из нержавеющей стали, для внутренней поверхности ёмкости использована кислотостойкая нержавеющая сталь. Базовая комплектация: съемная шарнирная крышка с решёткой; миксер с вариатором, автореверсом; кран для мойки; скребки миксера (съёмные); мерная рейка. Технические параметры модели: объём ёмкости — 60л; температурный диапазон до +120С; регулируемая скорость миксера 20-110 об/мин; температуры приготовления в диапазоне до +120С; подключение к водосети; электрическое опрокидывание котла; макс.давление в рубашке — до 1,0 бар; эл.подключение — 380V; мощность устройства — 11,25 кВт.

Характеристики

Миксер	есть
Механизм открытия крышки	ручной
Наличие опрокидного механизма	есть
Напряжение	380 В
Сливной механизм	нет
Кран для мойки	есть
Максимальная температура пара в парогенераторе	120 °С
Герметичность закрытия крышки	нет
Тип рубашки	паровая
Высота, мм	1020 мм
Длина, мм	1047 мм
Способ установки	Напольный
Мощность, кВт	11.25 кВт

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.