

Описание товара Кремоварка (варочный котел) с нижним приводом Danler GTS-50E



Описание

Кремоварка **Danler GTS-50E** 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. Изделие изготовлено 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
- Колеса придают аппарату мобильность

Дополнительные характеристики:

- Рекомендуемая величина наполнения котла: от 5 до 38 л
- Установленная мощность:
 - ТЭНы: 9 кВт
 - Мешалка: 0,75 кВт
- Скорость мешалки: 30 об/мин.

- Максимальная температура: 240 °С

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

Характеристики

| | |
|----------------------|----------|
| Мощность | 9.75 кВт |
| Ширина | 913 мм |
| Глубина | 612 мм |
| Высота | 739 мм |
| Вес (без упаковки) | 220 кг |
| Количество скоростей | 1 |
| Объем дежи | 50 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.