

Электрические варочные котлы

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: kgt@nt-rt.ru || сайт: <https://kromet.nt-rt.ru/>



900.ВЕК-200АН Электрический варочный котел косвенного нагрева 200л 24,5кВт с автоматическим наполнением

SKU: 900.ВЕК-200АН

Мощность [кВт]	24,5
Ширина [мм]	900
Глубина [мм]	900
Высота [мм]	900
Источник питания (В)	400
Емкость [л]	200



900.ВЕК-150АН Электрический варочный котел косвенного нагрева 200л 18,5кВт с автоматическим наполнением

SKU: 900.ВЕК-150АН

Описание

Электрический варочный котел косвенного нагрева 150л 18,5кВт с автоматическим наполнением

Большой кулинария стала просто проще! 900.ВЕК-150АН Электрический варочный котел косвенного нагрева. Благодаря емкости 150 литров и мощности 18,5 кВт, этот котел обеспечивает эффективность, которая вам необходима для удовлетворения требований даже

самого напряженного дня.

Почему вы должны выбрать варочный котел нашего производства?

- Забудьте о ручном пополнении воды - эта система делает это для вас, экономя время и обеспечивая постоянную готовность к работе!
- Как рабочая пластина (изготовленная из кислоты, устойчивая к стали AISI 304 \geq 1,5 мм), так и дно резервуара (из полированной кислоты, стальной AISI 316L) гарантируют долговечность, коррозионную стойкость и простоту очистки.
- Система косвенного нагрева делает невозможным сжигать блюда, что является важной функцией для длительного приготовления пищи.
- Большой дренажный клапан позволяет быстро и комфортно опустошить котел.
- Оснащено предохранительным клапаном, обеспечивая безопасную работу.

Выбирая котел Kromet, вы инвестируете в оборудование, которое было разработано для интенсивного использования и долгосрочной надежности. Автоматические функции, такие как заполнение водой, экономят драгоценное время персонала, а высокое качество изготовления гарантирует, что устройство прослужит долгие годы.

Дополнительная информация

Мощность [кВт]	18,5
Ширина [мм]	900
Глубина [мм]	900
Высота [мм]	900
Источник питания (В)	400
Емкость [л]	150



900.ВЕК-200 Электрический варочный котел косвенного нагрева 200л 24,5кВт

SKU: 900.ВЕК-200

Описание

Электрический варочный котел 200л

Электрический варочный котел косвенного нагрева 200 л 24,5кВт - это профессиональное гастрономическое устройство, которое идеально подходит для приготовления большого количества блюд в ресторанах, столовых и других коллективных питания.

Почему стоит инвестировать в котел объемом в 200 л?

Котел изготовлен из высококачественной нержавеющей стали. Рабочая пластина представляет собой AISI 304 -устойчивая сталь с толщиной 1,5 мм, а дно полированного стального резервуара AISI 316L. Используемая система нагревания предотвращает сжигание

приготовленных блюд, обеспечивая равномерное распределение тепла. Большой дренажный клапан позволяет быстро и легко наливать супы в другие сосуды. Устройство оснащено предохранительным клапаном, который гарантирует безопасную работу.

Варочный котел Kromet (модель: 900.ВЕК-200) будет идеальным в ресторанах, столовых, общественных компаниях, больницах, школах и других общественных учреждениях.

Преимущества котла в первую очередь:

- Большая вместимость, которая позволяет вам готовить еду для многих людей
- Высокая нагревательная мощность, обеспечивающая быстрое приготовление пищи
- Прочная конструкция из нержавеющей стали
- Простота очистки и технического обслуживания
- Безопасная и эффективная работа благодаря косвенной системе отопления

Дополнительная информация

Мощность [кВт]	24,5
Ширина [мм]	900
Глубина [мм]	900
Высота [мм]	900
Источник питания (В)	400
Емкость [л]	200



900.ВЕК-150 Электрический варочный котел косвенного нагрева 150л 18,5кВт

SKU: 900.ВЕК-150.2

Дополнительная информация

Мощность [кВт]	18,5
Ширина [мм]	900
Глубина [мм]	900
Высота [мм]	900
Источник питания (В)	400
Емкость [л]	150



700.BEK-80 Электрический варочный котел косвенного нагрева 80л 12,5кВт

SKU: 700.BEK-80

Описание

Электрический варочный котел косвенного нагрева 80л

Электрический варочный котел косвенного нагрева 700.BEK-80 - это надежный гастрономический прибор, предназначенный для профессионального приготовления супов, соусов и других блюд, требующих варки в больших количествах. Благодаря ему ваши блюда будут готовы быстро и качественно, что особенно важно для удовлетворения потребностей клиентов в заведениях массового питания.

Характеристики прибора

Мощность 12,5 кВт обеспечивает быстрый нагрев и поддержание температуры, что позволяет эффективно готовить большие объемы пищи.

Прибор оснащен предохранительным клапаном и индикатором давления, что защищает от повреждения нагревателя и обеспечивает безопасность эксплуатации.

Изготовленный из высококачественной нержавеющей стали, котел устойчив к механическим повреждениям и легко моется.

Емкость объемом 80 литров позволяет готовить большое количество пищи, а двойное горлышко обеспечивает равномерный нагрев и сводит к минимуму риск подгорания.

Большой сливной клапан позволяет быстро переливать супы в другие емкости, а эргономичный смеситель облегчает наполнение бойлера водой и его очистку.

Гладкие поверхности и эргономичный дизайн позволяют легко поддерживать прибор в чистоте, что очень важно для безопасности продуктов.

Электрический варочный котел 700.ВЕК-80 идеально подходит для ресторанов, столовых, предприятий общественного питания и всех типов заведений общепита. Современные системы отопления минимизируют потери энергии, что приводит к экономии эксплуатационных расходов. Высококачественные материалы гарантируют долгий срок службы прибора даже при интенсивном использовании. На все приборы Kromet предоставляется гарантия и техническая поддержка.

Инвестируйте в варочный котел нашего производства и поднимите уровень вашей кухни.

Свяжитесь с нами сегодня, чтобы выбрать идеальную модель для вашего заведения!

Дополнительная информация

Мощность [кВт]	12,5
Ширина [мм]	800
Глубина [мм]	700
Высота [мм]	900
Источник питания (В)	400
Емкость [л]	80

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: kgt@nt-rt.ru || сайт: <https://kromet.nt-rt.ru/>