

Link do produktu: <https://www.azagro.pl/kociolek-elektryczny-do-zup-9l-p-51612.html>



KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP 9L.

Cena	291,97 zł
Numer katalogowy	YG-04250
Kod producenta	YG-04250
Kod EAN	5906083008849

Opis produktu

Dane techniczne:

Wymiary: 340x340x370 mm
Zastosowanie: do serwowania zup, kremów i sosów
Wykończenie powierzchni: malowana
Pojemność: 9 l
Materiał obudowy: stal
Masa: 4.3 kg
Napięcie: 220-240 V a.c.
Moc: 400 W
Wyłącznik: TAK
Częstotliwość: 50/60 Hz
Klasa izolacji elektrycznej: I
Łatwe czyszczenie: tak
Temperatura robocza: 35~85 °C
Regulacja temperatury: Tak
Materiał pojemnika: stal nierdzewna 304
Liczba nóżek: 4
Materiał nóżki: PVC
Podtrzymywanie temperatury: tak

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP 9L

Polecany do serwowania zup, kremów i sosów. Wykonana ze stali, malowana na czarno obudowa zapewnia estetyczny wygląd. Dzięki temu kociołek doskonale sprawdza się w bufetach oraz restauracjach hotelowych.

Wyjmowany pojemnik na zupę wykonany jest ze stali nierdzewnej SS 304. Posiada zaokrąglone krawędzie, przez co jest bardzo łatwy w utrzymaniu w czystości.

Pojemnik na zupę wkładany jest do wypełnionego wodą zbiornika, pod dnem którego zamontowana jest grzałka. W ten sposób nie ma ona bezpośredniego kontaktu z wodą i nie osadza się na niej kamień. Wyeliminowane jest w ten sposób ryzyko przegrzania oraz przepalenia się grzałki, znacznie wydłużając żywotność całego urządzenia.

Powstały pomiędzy zbiornikiem a pojemnikiem na zupę płaszcz wodny, równomiernie rozprowadza ciepło wokół całego pojemnika, zapobiegając przypalaniu się zawartości.

Grzałka o mocy 400W umożliwia płynną regulację temperatury pracy w zakresie 35~85°C. Natomiast zainstalowany termostat zapewnia utrzymanie temperatury podgrzewania na stałym, ustalonym poziomie.

Kociołek posiada pokrywę z otworem na chochlę. Poza tym podczas nalewania zupy istnieje możliwość ustawienia pokrywki w pozycji otwartej w taki sposób, że skroplone na niej opary nie rozlewają się na zewnątrz, co zapobiega zabrudzeniu stołu.

Zamontowane cztery nóżki zapewniają stabilność kociołka.

**