

Котел варочный Abat КПЭМ-400-Т



Варочный котел **Abat КПЭМ-400-Т** предназначен для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, соусов и десертов, а также для кипячения воды на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Модель оснащена механической панелью управления и сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта

Конструкция и варочный сосуд выполнены из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.

****Особенности:****

* 3 режима работы