



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ КУХНИ

ИТАЛЬЯНСКОЕ ВДОХНОВЕНИЕ – РОССИЙСКОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

188676, Ленинградская область, Всеволожский р-н, г. Всеволожск, Южное шоссе, дом 134
тел./факс: +7 812 213 66 00, info@gabino.ru, www.gabino.ru

ИНН/КПП: 7806249645/780401001, БИК: 044030790, Расчетный счет: 40702810590160002254,
ПАО «БАНК «САНКТ-ПЕТЕРБУРГ», Кор. счет: 30101810900000000790, ОГРН: 1167847352848

Котлы пищеварочные (электропривод)

[BL-100-O](#) ; [BL-160-O](#) ; [BL-250-O](#) ; [BL-350-O](#)



Котлы пищеварочные электрического типа, предназначены для приготовления продуктов питания бульонов, супов, соусов, пасты, каши, и т. д.

Котлы используются на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологической линии.

Является универсальным оборудованием, которое особо необходимо в заведениях, обслуживающих большое количество людей.

Технические характеристики

Технические данные	BL-100-O	BL-160-O	BL-250-O	BL-350-O
Номинальное напряжение, В	400			
Номинальная потребляемая мощность, кВт	18,2	18,2	27,2	36,2
Количество ТЭН-ов, шт	6	6	9	12
Время разогрева воды в сосуде до температуры 95 С, мин, не более	55	60	80	100
Габаритные размеры, мм	1528x890x1150	1528x890x1150	1668x1033x1306	1668x1033x1306
Объем заливаемой воды в пароводяную рубашку, л	13,5	13,5	20	20
Корпус котла	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304
Номинальный объем котла, л	100	160	250	350
Максимальная температура нагрева продукта, °С	+110			
Максимальный угол опрокидывания, градусов	100			

Логистические данные

Логистические данные.	BL-100-O	BL-160-O	BL-250-O	BL-350-O
Вес без упаковки, кг	150	167	190	210
Вес с упаковкой, кг	195	212	241	259
Габариты котла, мм	1528x890x1150	1528x890x1150	1668x1033x1306	1668x1033x1306
Габариты упаковки, мм	1620x980x1375	1620x980x1380	1760x1130x1535	1760x1130x1535

Предлагаем вам ознакомиться

[Линии раздачи](#)



[Пароконвектоматы](#)



[Сковороды](#)



[Моечное оборудование](#)



Контактные данные:

Эл.почта: sales1@gabino.ru

Сайт: <https://gabino.ru>

Тел: +7 (812) 213-66-00

GABINO[®]

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ КУХНИ

