|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Описание и назначение | Котел пищеварочный электрический стационарный должен быть предназначен для приготовления бульонов, первых блюд, напитков, компотов и т.п. на предприятиях общественного питания. Варочный сосуд должен быть изготовлен из нержавеющей стали. Каркас и внешний кожух должны быть изготовлены из нержавеющей стали.  Наличие клапана сбрасывания избыточного давления.  Нагрев должен осуществляться способом «пароводяной рубашки».При отсутствии воды в «пароводяной рубашке» должно срабатывать автоматическое отключение нагрева или команда на управление электромагнитным клапаном залива воды в «пароводяную рубашку». |
| 2. | Номинальный объем варочного сосуда котла (литров) | 400 |
| 3. | Время разогрева воды в сосуде до температуры 95 ℃, минут | не более 80 |
| 4. | Масса нетто котла, кг, не более: | 250 |
| 5. | Номинальное напряжение, В (V) | 380 (400) |
| 6. | Род тока | трехфазный переменный (с нулевым проводом) |
| 7. | Частота тока, Hz | 50 |
| 8. | Степень защиты | не ниже IP 34 |
| 9. | Гарантированный производителем срок службы, лет | Не менее 6 |
| 10. | Год выпуска, не ранее | 2018 |

Технические характеристики

Место поставки: Российская Федерация, 672015, Забайкальский край, г.Чита

Количество: 4 ШТ