



КОСАТЕО

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

Пароварки СЕРИЯ RS-B



Приготовление пищи на пару при атмосферном давлении дает Вам уникальную возможность приготовления любых пищевых блюд.

Если отваривание продуктов в воде вызывает ухудшение внешнего вида продуктов, уменьшение концентрации витаминов и минералов, то приготовление на пару гарантирует Вам полную сохранность всех питательных и органолептических свойств приготавливаемых продуктов.

Область применения пароварок чрезвычайно широка - это и госпитали, школьные и детские учреждения, где необходимо приготовление диетических продуктов, это и катеринговые компании, где необходимо приготовление большого количества полуфабрикатов и заготовок овощных салатов. Дополнительная сфера применения - разогрев ранее приготовленных блюд, возможность быстрого размораживания с последующим приготовлением.

Простая надежная конструкция изготовлена на основе более 20-летнего производства.

Технические особенности :

- простое открывание двери с использованием поворотной запорной ручки;
- аналоговая панель управления с таймером (1-99 минут), индикаторами состояния, термометром;
- конструкция из нержавеющей стали AISI 304, гарантирует прочность конструкции и устойчивость к воздействию коррозионной среды;
- гастронормированные внутренние размеры, позволяют использовать гастроемкости форматом GN1/1;
- высокоэффективные электрические нагревательные элементы;
- защитный термостат;
- датчик защиты от сухого хода;
- высоконадежная система автоматического поддержания уровня воды;
- предохранительный клапан;
- система сбора конденсата;
- сменные дверные уплотнения из силикона исключают выбросы пара
- для простоты уборки и перемещения пароварки снабжены колесами.

Для подключения пароварки необходимы следующие коммуникации:

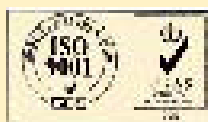
- водопровод (подключение гибким шлангом);
- вытяжная вентиляция;
- источник переменного тока 380/3/50 с отдельным контуром заземления;
- трап в месте установки.

Не последним преимуществом всех предлагаемых моделей является их цена доступная рядовому потребителю.

Наименование	Тип	Напря- жение (В)	Мощ- ность (кВт)	Рис	Вместимость/время при- готовления (кг/мин)				Размеры (мм)
					Мучные изделия	Свиные ребрышки	Рыба	Курица	
Однодверная электрическая пароварка 8GN1/1	RS-8B	380/3/50	9	32/40	24/40	40/8	40/10	40/40	700x720x1250
Однодверная электрическая пароварка 10GN1/1	RS-10B	380/3/50	12	40/45	30/45	50/8	50/10	50/40	700x720x1420
Однодверная электрическая пароварка 12GN1/1	RS-12B	380/3/50	12	48/45	36/45	60/8	60/10	60/40	700x720x1590
Двухдверная электрическая пароварка 24GN1/1	RS-24B	380/3/50	12+12	96/45	72/45	120/8	120/10	120/40	1420x720x1590

Примечание: 1. Время приготовления может меняться в зависимости от консистенции, начальной температуры продукта, температуры окружающей среды.
2. Расчет по рису производился исходя из загрузки 4-5 кг продукта на каждый противень, данные могут сильно варьировать в зависимости от вида риса.

ЛУЧШЕЕ СОЧЕТАНИЕ ЦЕНА/КАЧЕСТВО СДЕЛАНО В ЮЖНОЙ КОРЕЕ



Запросите информацию о других сериях профессионального пекарского и кухонного оборудования KOCATEQ и профессиональном холодильном оборудовании KORECO.



с 1990 года

Представительство на территории РФ:

для корреспонденции: а/я 7, 117485, Москва, Россия
адрес выставочного зала: Москва, Миклухо-Маклая, 23

т/факс: 007+495+101 3986, gabel@dol.ru
www.luko.ru, www.koreko.ru