



# КОСАТЕQ

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

## Пароварка настольная СЕРИЯ ES-4



Блюда, приготовленные на пару являются традиционной составляющей меню ресторанов восточной кухни. Вы можете готовить как традиционные боазцы, бутц, манты, вареники, вантоны, шумай, морепродукты, так и любые блюда вегетарианской кухни. В комплект поставки пароварки входят корзины с крышками круглой формы изготовленные как из традиционного бамбука, так и из нержавеющей стали.

Приготовление продукта осуществляется путем размещения по поверхности корзины, которые состояются одна на другую. Максимальное количество уровней приготовления (5) позволят Вам готовить большое количество различных продуктов одновременно.

Диаметр корзины 25 см, максимальная высота приготавливаемого продукта 5 см.

Пароварка поставляется в комплекте с 5 корзинами из бамбука, 1 крышкой из бамбука, 5 корзинами из нержавеющей стали и 1 крышкой из нержавеющей стали.

Пароварка снабжена термостатом, позволяющим готовить блюда как при температуре кипения (+100 Градусов Цельсия), так и при более низких температурах (+60 - +99).

Для подключения пароварки необходим источник переменного тока 220/1/50 и наличие стационарной водопроводной сети.

Пароварка имеет компактные размеры и может быть установлена на любой рабочей поверхности. Невысокая стоимость и функциональность делают этот аппарат желаемой покупкой для любого ресторана восточной кухни, а также для предприятий, которые собираются добавить в свое меню блюда вегетарианской и восточной кухни.

Конструктивные особенности:

- корпус из нержавеющей стали AISI304
- система защиты автоматически отключающая нагревательные элементы при отсутствии воды
- защитная сетка из нержавеющей стали блокирующая попадание продуктов в бойлер.

Пароварка легко разбирается для целей очистки

Модель	Напря- жение (В)	Мош- ность (Вт)	Вес (кг)	Размеры (мм)
ES-4	~ 220/1/50	4800	20	430x416x640

**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