Котел варочный Abat КПЭМ-60/7-Т

Варочный котел **Abat КПЭМ-60/7-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 и регулируемыми по высоте ножками.

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

**Особенности: