

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

<https://vortmax.nt-rt.ru> || [vxm@nt-rt.ru](mailto:vxm@nt-rt.ru)

## ПИЩЕВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ

### Электрический пищеварочный котел Vortmax

#### КIH E750



#### Технические характеристики:

Бренд	Vortmax
Мощность (Вт)	12 000
Напряжение (В)	380
Панель управления	Механическая
Рабочий объем не более (л)	50
Тип опрокидывания	Ручной
Тип управления	Ручное управление
Длина (мм)	700
Ширина (мм)	700
Высота (мм)	850

#### Описание

Котёл пищеварочный Vortmax косвенного нагрева и обеспечивает высокую производительность. Предназначен для приготовления супов, макаронных изделий, овощей, варенья, соусов и многих других блюд. Оснащен заливным краном подачи воды в чашу котла, а также сливным клапаном большого размера 1"1/2, расположенным на фронтальной панели. Агрегат оснащен устройством контроля уровня воды в рубашке, а также вентилем контроля давления, что обеспечивает безопасность работы.