

# Termo de agua eléctrico KST-S-16L 16 litros



## Código del Producto:

Referencia: 7900M

-

## Descripción del Producto:

#### Material y Diseño:

- Fabricado completamente en acero inoxidable 201, resistente a la corrosión y fácil de limpiar.
- Diseño cilíndrico compacto y estable, ideal para espacios reducidos y de alto tránsito.
- Tapa superior y grifería en plástico negro resistente y duradero, que proporciona seguridad y funcionalidad en el uso diario.

## Dotación Incluida:

•



## Maquinaria y Recambios para la Industria Alimentaria y la Hostelería

Mantiene la temperatura deseada de forma continua y eficiente.

- Resistencia interna de acero inoxidable: Calienta el agua de forma rápida y segura.
- Asas laterales con aislamiento térmico: Permiten mover el equipo sin riesgo de quemaduras.
- Indicadores de nivel de agua: Visibilidad clara del contenido restante en el interior.
- Grifería especial: Para un vertido controlado, higiénico y sin goteos.

#### Especificaciones Técnicas:

• Capacidad: 16 litros.

• Potencia: 1.5 kW.

• Voltaje: 220V / 50Hz.

• Dimensiones del equipo: 260 x 260 x 453 mm.

• Dimensiones del embalaje: 320 x 320 x 520 mm.

• Peso neto: 3.3 kg.

• Peso bruto: 4.1 kg.

• Material: Acero inoxidable 201.

• Rango de temperatura: 30°C a 90°C.

#### Características Adicionales:

- Calentamiento eficiente: Ideal para un uso continuo en entornos exigentes.
- Diseño compacto: Fácil de ubicar en estaciones de autoservicio o áreas de cocina.
- Alta seguridad: Componentes resistentes al calor y de manejo seguro.
- Fácil mantenimiento: Superficie lisa y sin porosidades que evita acumulación de residuos.

#### **Caracteristicas:**

Peso: 3.3 Kg

Tensión de Alimentación: 220-240V AC 50Hz

Potencia Watios: 1500W

Rango de temperatura: +30°C a +90°C

Medida: 260x260x453mm Medida: 260x260x453mm

### Breve descripción del producto:

Calentador eléctrico de agua diseñado para ofrecer un alto rendimiento en entornos



# Maquinaria y Recambios para la Industria Alimentaria y la Hostelería

profesionales, con estructura de acero inoxidable 201 que garantiza durabilidad, higiene y resistencia al uso intensivo. Ideal para hoteles, restaurantes, buffets y oficinas, gracias a su diseño compacto y seguro. Su sistema automático de control de calor permite mantener el agua caliente de forma constante, facilitando su uso en cualquier momento del día.

## Fotos del producto:

