

**Котел пищеварочный Abat
КПЭМ-100-ОМР со сливным краном**



(Цена со склада в г.Москва)

312 718 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Котел пищеварочный электрический с функциями перемешивания и ручного опрокидывания Abat (Абат) КПЭМ-100-ОМР предназначен для приготовления бульонов, первых, вторых и третьих блюд. Используется на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КОТЛА КПЭМ-100-ОМР со сливным краном: - цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304; - по запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316; - корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304; - объем варочного сосуда 100 л; - опрокидывание с помощью ручного привода; - сливной кран диаметром 40 мм на лицевой панели; - аналоговая панель управления; - температура приготовления продукта до +100 С; - кран залива воды в варочный сосуд; - откидная крышка фиксируется в верхнем положении; - легкоъемный миксер.

ХАРАКТЕРИСТИКИ МИКСЕРА КОТЛА КПЭМ-100-ОМР со сливным краном: - ужесточенная конструкция - толщина ребер 3 мм; - нижний привод; - плавная регулировка скорости вращения от 0 до 120 об/мин; - реверс.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ МИКСЕРА КОТЛА КПЭМ-100-ОМР со сливным краном: - «Вперед»; - «Вперед - Назад». Благодаря жесткой конструкции, плавной регулировке скорости вращения миксера и

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	9786
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	100
Исполнение	С опрокидыванием
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	19,2
Длина, мм	922
Ширина, мм	1266
Высота, мм	1170
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	100
Кран слива	есть
Миксер	есть
Опрокидывание	ручное
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	55
Скорость вращения привода, об/мин	120
Возможность программирования	не предусмотрена
Вес нетто, кг	154
Диаметр котла, мм	652
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1360x980x1440
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	11000019725
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

функции реверса в котлах серии ОМР можно перемешивать и взбивать практически любые продукты. Миксер можно легко снять, если необходимости в перемешивании продукта нет. РЕЖИМЫ РАБОТЫ КОТЛА КПЭМ-100-ОМР со сливным краном: - Слабый - "1"; - Средний - "2"; - Сильный - "3". Котел поставляется с монтажной бетонированной в пол подставкой по фундаментные болты М10х100.