

**Котел пищеварочный Abat
КПЭМ-60-ОМР со сливным краном**



(Цена со склада в г.Москва)

374 451 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-60-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-60-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 60 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-60-ОМР со сливным краном: - жесточенная конструкция - толщина ребер 3 мм; - нижний привод; - плавная регулировка скорости вращения от 0 до 120 об/мин; - реверс.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	9787
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	электричество
Диапазон температур, °C	100
Исполнение	с опрокидыванием
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10,2
Ширина, мм	1036
Длина, мм	759
Высота, мм	1163
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Объем емкости, л	60
Кран слива	есть
Миксер	есть
Опрокидывание	ручное
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	40
Скорость вращения привода, об/мин	120
Возможность программирования	не предусмотрена
Диаметр котла, мм	425
Вес нетто, кг	136
Упаковка	ящик из оргалита
Вес в упаковке, кг	156
Код производителя	11000019724
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

МИКСЕРА КОТЛА КПЭМ-60-ОМР со сливным краном: - «Вперед»; - «Вперед - Назад». Благодаря жесткой конструкции, плавной регулировке скорости вращения миксера и 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-60-ОМР со сливным краном: - Слабый - "1"; - Средний - "2"; - Сильный - "3". Котел поставляется с монтажной бетонизируемой в пол подставкой по фундаментные болты М10х100.