

**Котел пищеварочный Abat
КПЭМ-160-ОМР со сливным краном**



(Цена со склада в г.Москва)

326 223 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-160-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-160-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 160 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; - легко съемный миксер.

ХАРАКТЕРИСТИКИ МИКСЕРА КОТЛА КПЭМ-160-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-160-ОМР со сливным краном:** - «Вперед»; - «Вперед - Назад».

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	9788
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	1243
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	160
Кран слива	есть
Миксер	есть
Опрокидывание	ручное
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	60
Скорость вращения привода, об/мин	120
Возможность программирования	не предусмотрена
Вес нетто, кг	166
Диаметр котла, мм	652
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	11000019712
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

Благодаря жесткой конструкции, плавной регулировке скорости вращения миксера и функции реверса в котлах серии OMP можно перемешивать и взбивать практически любые продукты. Миксер можно легко снять, если необходимости в перемешивании продукта нет. РЕЖИМЫ РАБОТЫ КОТЛА КПЭМ-160-OMP со сливным краном: - Слабый - "1"; - Средний - "2"; - Сильный - "3". Котел поставляется с монтажной бетонированной в пол подставкой по фундаментные болты M10x100.