

**Котел пищеварочный Abat
КПЭМ-100-О**



(Цена со склада в г.Москва)

368 464 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Опрокидываемый котел с автоматическим приводом Abat (Абат) КПЭМ-160-О предназначен для приготовления бульонов, супов, соусов, кремов, каш, а также для кипячения воды на небольших и средних предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. **ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КОТЛА КПЭМ-100-О:**
- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316; - корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304; - объем варочного сосуда 100 л; - опрокидывание с помощью электропривода; - электронная панель управления; - таймер до 10 часов; - температура "пароводяной рубашки" до +120 С; - кнопка управления заливом воды в варочный сосуд; - крышка фиксируется в верхнем положении; - газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице; - ручной душ для гигиенической чистки варочного сосуда. Контроль уровня воды в «пароводяной рубашке» осуществляется автоматически - то есть у пользователя нет необходимости доливать воду в «пароводяную рубашку» вручную. Крепление к полу фундаментными болтами М10х100.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	9789
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+20...+120
Исполнение	С опрокидыванием
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	18,2
Длина, мм	980
Ширина, мм	1363
Высота, мм	1150
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	100
Кран слива	нет
Миксер	нет
Опрокидывание	автоматическое
Управление	плёночная клавиатура
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	55
Возможность программирования	не предусмотрена
Вес нетто, кг	214
Диаметр котла, мм	652
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	11000019842
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700