

**Котел пищеварочный
опрокидывающийся Abat
КПЭМ-100-ОМ2 со сливным краном**



(Цена со склада в г.Москва)

566 477 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Котел пищеварочный электрический с функциями опрокидывания, перемешивания и охлаждения Abat (Абат) КПЭМ-100-ОМ2 предназначен для приготовления бульонов, соусов, десертов, вторых и третьих блюд. Продукты могут приготавливаться как с перемешиванием, так и без перемешивания.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КОТЛА КПЭМ-100-ОМ2 со сливным краном:

- 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;
- сливной кран диаметром 40 мм на лицевой панели;
- электронная панель управления;
- возможность записи до 50 пользовательских программ приготовления;
- до 5 шагов в каждой программе;
- USB-порт на панели управления для обновления программного обеспечения;
- таймер до 10 часов;
- температура "пароводяной рубашки" до +120 С;
- залив воды по выбору пользователя - мерный или ручной;
- крышка фиксируется в верхнем положении;
- газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице;
- защитная решетка крышки котла позволяет осуществлять визуальный контроль процесса приготовления, а также предоставляет возможность добавления ингредиентов в котел без остановки

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	9790
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+3...+120
Исполнение	С опрокидыванием
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	21
Длина, мм	980
Ширина, мм	1363
Высота, мм	1150
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	100
Кран слива	есть
Миксер	есть
Опрокидывание	автоматическое
Управление	плёночная клавиатура
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	60
Скорость вращения привода, об/мин	120
Возможность программирования	предусмотрена
Вес нетто, кг	269
Диаметр котла, мм	652
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	11000019727
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

процесса перемешивания; накрывается сплошной малой крышкой, которая легко снимается для мойки; - ручной душ для гигиенической чистки варочного сосуда; - легкосъемный миксер. ХАРАКТЕРИСТИКИ МИКСЕРА КОТЛА КПЭМ-100-ОМ2 со сливным краном: - ужесточенная конструкция - толщина ребер 3 мм; - нижний привод; - ступенчатая регулировка скорости вращения от 0 до 120 об/мин (10 шагов); - реверс. РЕЖИМЫ РАБОТЫ МИКСЕРА КОТЛА КПЭМ-100-ОМ2 со сливным краном: - «ВПЕРЕД»; - «ВПЕРЕД С ПАУЗОЙ»; - «ВПЕРЕД/НАЗАД». Время вращения миксера в каждую сторону и время паузы задается пользователем. Благодаря жесткой конструкции, плавной регулировке скорости вращения миксера и функции реверса в котлах серии ОМ2 можно перемешивать и взбивать практически любые продукты. Миксер можно легко снять, если необходимости в перемешивании продукта нет. РЕЖИМЫ РАБОТЫ КОТЛА КПЭМ-100-ОМ2 со сливным краном: - «Нагрев» от +3 до +110 С; - «Охлаждение» от +110 до +3 С; - «Программа» до 50 пятиэтапных программ. Функция охлаждения содержимого котла осуществляется путем охлаждения «пароводяной рубашки» холодной проточной водой. Охлаждение содержимого котла происходит до заданной температуры. 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.