

**Котел пищеварочный
опрокидывающийся Abat
КПЭМ-200-ОМП**



(Цена со склада в г.Москва)

844 362 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-200-ОМП предназначен для приготовления бульонов, соусов, десертов, вторых и третьих блюд. Продукты могут приготавливаться как с перемешиванием, так и без перемешивания.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КОТЛА КПЭМ-200-ОМП:

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316;
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304;
- объем варочного сосуда 200 л;
- опрокидывание с помощью электропривода;
- панель управления - TFT-экран;
- возможность записи до 50 пользовательских программ приготовления;
- до 5 шагов в каждой программе;
- USB-порт на панели управления для обновления программного обеспечения;
- возможность импорта/экспорта программ с ПК на USB-накопитель;
- таймер до 10 часов;
- температура "пароводяной рубашки" до +120 °C;
- залив воды по выбору пользователя - мерный или ручной;
- крышка фиксируется в любом положении;
- защитная решетка крышки котла позволяет осуществлять визуальный контроль процесса приготовления, а также предоставляет возможность добавления ингредиентов в котел без остановки процесса перемешивания;
- накрывается сплошной малой крышкой, которая легко снимается для мойки;
- ручной душ для

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	9793
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+3...+120
Исполнение	С опрокидыванием
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	28,7
Длина, мм	1061
Ширина, мм	1510
Высота, мм	1306
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	200
Кран слива	нет
Миксер	есть
Опрокидывание	автоматическое
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	80
Скорость вращения привода, об/мин	120
Возможность программирования	предусмотрена
Вес нетто, кг	327
Диаметр котла, мм	790
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	11000019726
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

гигиенической чистки варочного сосуда;
- легкоъемный миксер. ХАРАКТЕРИСТИКИ
МИКСЕРА КОТЛА КПЭМ-200-ОМП:
- ужесточенная конструкция - толщина
ребер 3 мм; - нижний привод;
- плавная регулировка скорости вращения от
0 до 120 об/мин; - реверс. РЕЖИМЫ
РАБОТЫ МИКСЕРА КОТЛА КПЭМ-200-ОМП:
- «Вперед»; - «Вперед - Короткая пауза»;
- «Вперед - Пауза»; - «Вперед - Назад -
Пауза»; - «Вперед - Назад (медленно)»;
- «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 ОМП можно перемешивать и
взбивать практически любые продукты.
Миксер можно легко снять, если
необходимости в перемешивании продукта
нет. РЕЖИМЫ РАБОТЫ КОТЛА
КПЭМ-200-ОМП: - «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.