

**Котел пищеварочный
опрокидывающийся Abat
КПЭМ-60-ОМП со сливным краном**



(Цена со склада в г.Москва)

648 743 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-60-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-60-ОМП: - цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316; - корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304; - объем варочного сосуда 60 л; - опрокидывание с помощью электропривода; - сливной кран диаметром 40 мм на лицевой панели; - 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 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	9794
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	9,9
Длина, мм	821
Ширина, мм	1132
Высота, мм	1156
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	60
Кран слива	есть
Миксер	есть
Опрокидывание	автоматическое
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	45
Скорость вращения привода, об/мин	120
Возможность программирования	предусмотрена
Вес нетто, кг	237
Диаметр котла, мм	425
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	11000019713
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

предоставляет возможность добавления ингредиентов в котел без остановки процесса перемешивания; накрывается сплошной малой крышкой, которая легко снимается для мойки; - ручной душ для гигиенической чистки варочного сосуда; - легкоъемный миксер.

ХАРАКТЕРИСТИКИ МИКСЕРА КОТЛА КПЭМ-60-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-60-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-60-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.