

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



(Цена со склада в г.Москва)

691 017 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-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-100-ОМП:

- 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;
- 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	9795
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	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	55
Скорость вращения привода, об/мин	120
Возможность программирования	предусмотрена
Вес нетто, кг	264
Диаметр котла, мм	652
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	11000019715
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-100-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-100-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-100-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.