

**Котел пищеварочный Abat
КПЭМ-60-ОМР-В**



(Цена со склада в г.Москва)

343 551 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Котел пищеварочный электрический с функциями перемешивания и ручного опрокидывания Abat (Абат) КПЭМ-60-ОМР-В предназначен для приготовления бульонов, первых, вторых и третьих блюд. Используется на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КОТЛА КПЭМ-60-ОМР-В - цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304; - по запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316; - корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304; - подставка на регулируемых опорах, оснащенная 4-мя передвижными колесами; - объем варочного сосуда 60 л; - опрокидывание с помощью ручного привода; - электронная панель управления (мембранная клавиатура); - температура приготовления продукта до +125 °С; - кран залива воды в варочный сосуд; - откидная крышка фиксируется в верхнем положении; - легкоъемный миксер.

ХАРАКТЕРИСТИКИ МИКСЕРА КОТЛА КПЭМ-60-ОМР-В - жесточенная конструкция - толщина ребер 3 мм; - нижний привод; - плавная

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	27851
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+125
Исполнение	С опрокидыванием
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10,3
Длина, мм	731
Ширина, мм	1086
Высота, мм	1204
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	60
Кран слива	нет
Миксер	есть
Опрокидывание	ручное
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	50
Скорость вращения привода, об/мин	120
Возможность программирования	не предусмотрена
Вес нетто, кг	162
Диаметр котла, мм	425
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	11000006646
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

регулировка скорости вращения от 0 до 120 об/мин; - реверс. РЕЖИМЫ РАБОТЫ МИКСЕРА КОТЛА КПЭМ-60-ОМР-В - «Вперед»; - «Вперед - Назад». Благодаря жесткой конструкции, плавной регулировке скорости вращения миксера и функции реверса в котлах серии ОМР-В можно перемешивать и взбивать практически любые продукты. Миксер можно легко снять, если необходимости в перемешивании продукта нет. РЕЖИМЫ РАБОТЫ КОТЛА КПЭМ-60-ОМР-В - Слабый - "1"; - Средний - "2"; - Сильный - "3".