

**Котел пищеварочный Abat
КПЭМ-100-ОМР-ВК со сливным
краном**



(Цена со склада в г.Москва)

418 432 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-100-ОМР-ВК со сливным краном, предназначен для приготовления бульонов, первых, вторых и третьих блюд. Используется на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КОТЛА КПЭМ-100-ОМР-ВК со сливным краном: - 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 100 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; - легкосъемный миксер - сливной кран d 40 мм

ХАРАКТЕРИСТИКИ МИКСЕРА КОТЛА КПЭМ-100-ОМР-В - ужесточенная конструкция - толщина ребер 3 мм; - нижний привод; - плавная регулировка скорости

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	27855
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+125
Исполнение	С опрокидыванием
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	19,7
Длина, мм	979
Ширина, мм	1310
Высота, мм	1276
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	100
Кран слива	есть
Миксер	есть
Опрокидывание	ручное
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	55
Скорость вращения привода, об/мин	120
Возможность программирования	не предусмотрена
Вес нетто, кг	219
Диаметр котла, мм	648
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	11000019730
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

вращения от 0 до 120 об/мин; - реверс.
РЕЖИМЫ РАБОТЫ МИКСЕРА КОТЛА
КПЭМ-100-ОМР-ВК со сливным краном: -
«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-100-ОМР-ВК со сливным краном: -
Слабый - "1"; - Средний - "2"; - Сильный - "3".