

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



(Цена со склада в г.Москва)

476 341 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 °C;
- 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, °C	+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".	
--	--