

**Котел пищеварочный Abat
КПЭМ-60-ОР**



(Цена со склада в г.Москва)

163 080 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Опрокидываемый котел с ручным приводом КПЭМ-60-ОР предназначен для приготовления бульонов, супов, соусов, кремов, каш, а также для кипячения воды на небольших и средних предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Номинальный объем котла 60 литров. Имеет три режима работы. Нагрев воды осуществляется способом "пароводяной рубашки". При отсутствии воды в "пароводяной рубашке" срабатывает автоматическое отключение нагрева. При сливе готового продукта, крышка котла фиксируется в верхнем положении. Слив готового продукта происходит путем опрокидывания варочного сосуда с помощью "ручного" привода. Корпус и варочный сосуд котла выполнены полностью из нержавеющей стали AISI 304. По запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой стали AISI 316. Отличительной особенностью опрокидываемых котлов серии ОР является высокое качество исполнения, привлекательный внешний вид и низкая цена. Опрокидываемый котел КПЭМ-60-ОР можно дооснастить пароварочным комплектом КП.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1303
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	100
Исполнение	С опрокидыванием
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	9,1
Длина, мм	639
Ширина, мм	962
Высота, мм	1140
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	60
Миксер	нет
Опрокидывание	ручное
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	45
Возможность программирования	не предусмотрена
Вес нетто, кг	87
Диаметр котла, мм	425
Вес в упаковке, кг	126
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1060x760x1340
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	11000019158
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000