

**Котел пищеварочный Abat
КПЭМ-100-ОР**



(Цена со склада в г.Москва)

180 496 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Опрокидываемый котел с ручным приводом КПЭМ-100-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 100 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. Опрокидываемые котлы КПЭМ-100-ОР можно дооснастить пароварочным комплектом КП.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1310
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	100
Исполнение	С опрокидыванием
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	18,1
Длина, мм	861
Ширина, мм	1190
Высота, мм	1143
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	100
Миксер	нет
Опрокидывание	ручное
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	55
Возможность программирования	не предусмотрена
Вес нетто, кг	109
Диаметр котла, мм	452
Вес в упаковке, кг	168
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1290x980x1380
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	11000019160
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000