

**Котел пищеварочный Abat
КПЭМ-60-О**



(Цена со склада в г.Москва)

361 035 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Опрокидываемый котел с автоматическим приводом КПЭМ-60-О предназначен для приготовления бульонов, супов, соусов, кремов, каш, а также для кипячения воды на небольших и средних предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Опрокидываемые котлы без миксера имеют пульт программного управления, а также возможность регулировки температуры "пароводяной рубашки" в диапазоне 20-120 градусов. КПЭМ-60 О оснащаются душем и электрическим приводом опрокидывания сосуда. Тигель котлов КПЭМ-60 О изготавливается из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316L.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1315
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	100
Исполнение	С опрокидыванием
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	9,2
Длина, мм	821
Ширина, мм	1132
Высота, мм	1210
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	60
Миксер	нет
Опрокидывание	автоматическое
Управление	плёночная клавиатура
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	45
Возможность программирования	не предусмотрена
Вес нетто, кг	205
Диаметр котла, мм	425
Вес в упаковке, кг	290
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1280x1065x1435
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	11000001662
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000