

**Котел пищеварочный Abat
КПЭМ-160-О**



(Цена со склада в г.Москва)

386 472 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Опрокидываемый котел с автоматическим приводом КПЭМ-160-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, КПЭМ-160 О, КПЭМ-250 О и КПЭМ-350 О оснащаются душем и электрическим приводом опрокидывания сосуда. Тигель котлов КПЭМ-160 О изготавливается из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316L.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1316
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	100
Исполнение	С опрокидыванием
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	18,2
Длина, мм	950
Ширина, мм	1363
Высота, мм	1164
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	160
Миксер	нет
Опрокидывание	автоматическое
Управление	плёночная клавиатура
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	60
Возможность программирования	не предусмотрена
Вес нетто, кг	228
Диаметр котла, мм	652
Вес в упаковке, кг	262
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	11000001663
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000