

Котел пищеварочный
опрокидывающийся Abat
КПЭМ-60-ОМ2



(Цена со склада в г.Москва)

566 042 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Котел пищеварочный электрический с функциями опрокидывания, перемешивания и охлаждения КПЭМ-60-ОМ2 предназначен для приготовления бульонов, соусов, десертов, вторых и третьих блюд. Продукты могут приготавливаться как с перемешиванием, так и без перемешивания. Котел оснащается простым и логичным пультом программного управления, который позволяет устанавливать все параметры готовки. КПЭМ-60-ОМ2 позволяет варить, перемешивать и охлаждать. Смеситель миксера имеет ступенчатую (10 шагов) регулировку скорости вращения от 0 до 120 оборотов в минуту, а также функцию реверса, что позволяет производить перемешивание и взбивание практически всех продуктов. Котел имеет следующие режимы работы: «Нагрев» (от 3 до 110 С), «Охлаждение» (от 110 до 3 С), «Программа» (до 50 пользовательских программ по 5 шагов в каждой программе). Работа миксера характеризуется тремя режимами, которые включаются при необходимости:

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1319
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	100
Исполнение	С опрокидыванием
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	9,9
Длина, мм	821
Ширина, мм	1132
Высота, мм	1173
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	60
Миксер	есть
Опрокидывание	автоматическое
Управление	плёночная клавиатура
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	45
Возможность программирования	предусмотрена
Вес нетто, кг	232
Диаметр котла, мм	425
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	11000018909
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

«Вперед», «Вперед с паузой», «Вперед/Назад». Время вращения мискера в каждую сторону и время паузы задается пользователем. Обновление программного обеспечения осуществляется через USB-порт. Разъем USB находится на панели управления. Функция охлаждения содержимого котла осуществляется путем охлаждения «пароводяной рубашки» холодной проточной водой. Охлаждение содержимого котла происходит до заданной температуры. Слив готового продукта происходит путем опрокидывания варочного сосуда с помощью электропривода. Для гигиенической чистки сосуда котлы снабжены душирующим устройством. Нижний привод мискера. В комплекте монтажная бетонизируемая в пол рама.	
---	--