

Котел пищеварочный
опрокидывающийся Abat
КПЭМ-160-ОМ2



(Цена со склада в г.Москва)

577 468 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Котел пищеварочный электрический с функциями опрокидывания, перемешивания и охлаждения КПЭМ-160-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-160-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	1320
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	100
Исполнение	С опрокидыванием
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	21
Длина, мм	980
Ширина, мм	1363
Высота, мм	1164
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	160
Миксер	есть
Опрокидывание	автоматическое
Управление	плёночная клавиатура
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	60
Возможность программирования	предусмотрена
Вес нетто, кг	274
Диаметр котла, мм	652
Вес в упаковке, кг	315
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	11000018908
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

«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 миксера. В комплекте монтажная бетонизируемая в пол рама. **ВНИМАНИЕ! НА ВИДЕО ПРЕДСТАВЛЕНА МОДЕЛЬ АВАТ КПЭМ-100-ОМП (с TFT экраном, без крана для слива)**