

**Котел пищеварочный
опрокидывающийся Abat
КПЭМ-350-ОМ2 со сливным краном**



(Цена со склада в г.Москва)

802 839 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Котел пищеварочный электрический с функциями опрокидывания, перемешивания и охлаждения КПЭМ-350-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-350-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	1326
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	100
Исполнение	С опрокидыванием
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	37,7
Длина, мм	1057
Ширина, мм	1510
Высота, мм	1330
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	350
Миксер	есть
Опрокидывание	автоматическое
Управление	плёночная клавиатура
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	100
Возможность программирования	предусмотрена
Вес нетто, кг	387
Диаметр котла, мм	792
Вес в упаковке, кг	445
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	11000019567
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. Также данный котел оснащен сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта без опрокидывания. Для гигиенической чистки сосуда котлы снабжены душирующим устройством. Нижний привод мискера. В комплекте монтажная бетонируемая в пол рама. Размеры мискера - 786x204x746 мм. Миксер имеет три лопатки: - лопатка нижняя - 378x165x6 - лопатка боковая - 320x89x6 - лопатка боковая - 260x89x6 Размер сосуда (внутренний диаметр) - 790 мм. ВНИМАНИЕ! НА ВИДЕО ПРЕДСТАВЛЕНА МОДЕЛЬ АВАТ КПЭМ-100-ОМП (с TFT экраном, без крана для слива)