

Котел пищеварочный
опрокидывающийся Abat
КПЭМ-60-ОМП



(Цена со склада в г.Москва)

696 696 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Котел пищеварочный электрический с функциями опрокидывания, перемешивания и охлаждения КПЭМ-60-ОМП 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-ОМП позволяет варить, перемешивать и охлаждать. Смеситель миксера имеет плавную 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 120 пользовательских программ по 4 шага в каждой программе). Панель управления - электронный TFT-экран. Работа миксера характеризуется шестью режимами,

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1327
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	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	45
Возможность программирования	предусмотрена
Вес нетто, кг	234
Диаметр котла, мм	425
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	11000018914
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

которые включаются при необходимости: «Вперед», «Вперед - Короткая пауза», «Вперед - Пауза», «Вперед - Назад - Пауза», «Вперед - Назад (медленно)», «Вперед - Назад». Время вращения мискера в каждую сторону и время паузы задается пользователем. USB порт для обновления программного обеспечения и переноса программ с памяти контроллера на USB и наоборот. 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 бетонируемая в пол рама. ВНИМАНИЕ! НА ВИДЕО ПРЕДСТАВЛЕНА МОДЕЛЬ АВАТ КПЭМ-100-ОМП