

Котел пищеварочный
опрокидывающийся Abat
КПЭМ-250-ОМП



(Цена со склада в г.Москва)

804 904 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Котел пищеварочный электрический с функциями опрокидывания, перемешивания и охлаждения КПЭМ-250-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-250-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, которые

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1330
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	100
Исполнение	С опрокидыванием
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	28,7
Длина, мм	1057
Ширина, мм	1510
Высота, мм	1330
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	250
Миксер	есть
Опрокидывание	автоматическое
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	80
Возможность программирования	предусмотрена
Вес нетто, кг	347
Диаметр котла, мм	790
Вес в упаковке, кг	459
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1555x1140x1628
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	11000018915
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

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 бетонизируемая в пол рама. **ВНИМАНИЕ!** На видео представлена модель Abat КПЭМ-100-ОМП