

КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ОПРОКИДЫВАЮЩИЙСЯ С МИКСЕРОМ

Котлы пищеварочные электрические с функциями опрокидывания, перемешивания и охлаждения типа КПЭМ предназначены для приготовления бульонов, соусов, десертов, вторых и третьих блюд. Котлы используются на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий. Тигель котла изготовлен из коррозионностойкой стали AISI 316L, облицовка из AISI 304. Котлы оборудованы нижним легкоъемным миксером для перемешивания приготавливаемого продукта. Присутствует возможность охлаждения приготавливаемого продукта путем охлаждения "пароводяной рубашки" холодной проточной водой. Для гигиенической чистки котел снабжен душирующим устройством. Котлы устанавливаются на пол, под фундаментные болты M10x100.

* - подвод электропитания,

** - подвод холодной воды (G 1/2"):душ; рубашка (размеры в квадратных скобках).

*** - слив (G 3/4").

Технические характеристики

п/п	Наименование параметра	Величина параметра	
1	Код изделия	18913	18910
2	Наименование изделия	КПЭМ	
3	Номинальная потребляемая мощность, кВт - в режиме варки - в режиме варки с перемешиванием	36.1	27.1
		37,7	28,7
4	Номин. напряжение, В	400	
5	Род тока	трехфазный с нетралью, переменный	
6	Частота тока, Гц	50	
7	Количество блоков ТЭНов (ТЭНов), шт	4(12)	3(9)
8	Номинальный объем, л	350	250
9	Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, кПа (кгс/см ²)	100 (1,0)	
10	Время разогрева (95°C), мин не более	100	80
11	Диапазон регулирования частоты вращения миксера, об/мин	0...120	
10	Время опрокидывания, мин не более	0,6	
12	Максимальный угол опрокидывания, °С	100	
13	Габаритные размеры, мм	1510x1057x1330	
14	Масса, кг	385	345

