

Описание товара Котел варочный Abat КПЭМ-60-ОМР



Описание

Варочный котел **Abat КПЭМ-60-ОМР** с функциями опрокидывания и перемешивания предназначен для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, соусов и десертов, а также для кипячения воды на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Модель оснащена механической панелью управления.

Конструкция и варочный сосуд выполнены из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входит монтажная бетонизируемая в пол рама.

Режимы работы котла:

- Слабый
- Средний
- Сильный

Режимы работы миксера:

- Вперед
- Вперед - Назад

Особенности:

- Смеситель миксера с регулировкой скорости вращения и функцией реверса
- Ручной залив воды
- Слив готового продукта путем ручного опрокидывания варочного сосуда с помощью червячной передачи

- Ужесточенная конструкция с толщиной ребер 3 мм
- Легкосъемный миксер
- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении

Дополнительные характеристики:

- Номинальная потребляемая мощность: 10,2 кВт
- Скорость вращения миксера: от 0 до 120 об/мин.
- Время разогрева воды в сосуде: 40 мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316

Характеристики

Подключение	380 В
Формат	опрокидывающийся
Опрокидывание	ручное
Объем	60 л
Диаметр котла	425 мм
Температурный режим	от 0 до 100 °С
Миксер	Да
Мощность	10 кВт
Ширина	1036 мм
Глубина	683 мм
Высота	1163 мм
Вес (без упаковки)	133 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.