Коммерческое предложение от 06.06.2025

Наименование товара: **Котел пищеварочный опрокидывающийся Abat КПЭМ-350-ОМП с миксером**

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/kotly-pishchevarochnye/kotel-pishchevarochnyy-oprokidyvayushchiysya-abat-kpem-350-omp-s-mikserom

Описание

Варочный котел Abat КПЭМ-350-ОМП с функциями опрокидывания, перемешивания и охлаждения 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 панелью управления с электронным TFT-экраном и пультом программного управления. Конструкция выполнена из аустенитной нержавеющей стали AISI 304, варочный сосуд - из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316. В комплект поставки входит монтажная бетонируемая в пол рама. Режимы работы котла: Нагрев (от 3 до 110 °C) Охлаждение (от 110 до 3 °C) Программа (до 50 пользовательских программ по 5 шагов в каждой программе) Режимы работы миксера: Вперед Вперед - Короткая пауза Вперед - Пауза Вперед - Назад - Пауза Вперед - Назад (медленно) Вперед - Назад Особенности: Функция охлаждения путем охлаждения "пароводяной рубашки" холодной проточной водой Охлаждение до заданной температуры Смеситель миксера с плавной регулировкой скорости вращения и функцией реверса Время вращения мискера в каждую сторону и время паузы задается пользователем Ручной душ Таймер с установкой до 10 часов Залив воды по выбору пользователя - мерный или ручной Защитная решетка для контроля за процессом

приготовления и добавления ингридиентов без остановки Слив готового продукта путем опрокидывания варочного сосуда с помощью электропривода Ужесточенная конструкция с толщиной ребер 3 мм Обновление программного обеспечения через USB-порт на панели управления Перенос программ с памяти контроллера на USB и наоборот Дополнительные характеристики: Номинальная потребляемая мощность: В режиме варки: 36,1 кВт В режиме варки с перемешиванием: 37,7 кВт Скорость вращения миксера: от 0 до 120 об/мин. Время разогрева воды в сосуде до температуры 95 °С, не боле: 100 мин. Время опрокидывания, не более: 0,6 мин. Максимальный угол опрокидывания: 100°

Характеристики

Общий объем емкостей	350 л
Миксер	есть
Наличие опрокидного механизма	есть
Напряжение	380 В
Время разогрева	100 мин
Сливной механизм	нет
Колличество ТЭНов	12 шт
Максимальная температура пара в парогенераторе	120 °С
Тип рубашки	паровая
Диаметр котла	792 мм
Высота, мм	1330 мм
Длина, мм	1510 мм
Ширина, мм	1057 мм
Мощность, кВт	37.7 кВт

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.