

# Описание товара Котел варочный Abat КПЭМ-160-ОМР



## Описание

Варочный котел **Abat КПЭМ-160-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: 19,2 кВт
- Скорость вращения миксера: от 0 до 120 об/мин.
- Время разогрева воды в сосуде: 60 мин.

#### **Опции (заказываются отдельно):**

- Варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316

#### **Характеристики**

Подключение	380 В
Формат	опрокидывающийся
Опрокидывание	ручное
Объем	160 л
Диаметр котла	652 мм
Температурный режим	от 0 до 100 °С
Миксер	Да
Ширина	1266 мм
Глубина	861 мм
Высота	1243 мм
Вес (без упаковки)	163 кг
Страна производства	Россия

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.