

Описание товара Котел варочный Abat КПЭМ-200-ОМП



Описание

Варочный котел **Abat КПЭМ-200-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 бетонизируемая 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 ингредиентов 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: 27,1 кВт
 - В режиме варки с перемешиванием: 28,7 кВт
- Скорость вращения миксера: от 0 до 120 об/мин.
- Время разогрева воды в сосуде до температуры 95 °С, не более: 80 мин.
- Время опрокидывания, не более: 0,6 мин.
- Максимальный угол опрокидывания: 100°

Характеристики

Подключение	380 В
Формат	опрокидывающийся
Опрокидывание	автоматическое
Объем	200 л
Диаметр котла	790 мм
Температурный режим	от 3 до 120 °С
Миксер	Да
Количество ТЭНов	9 шт.
Ширина	1510 мм
Глубина	1061 мм
Высота	1306 мм
Вес (без упаковки)	327 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.