

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

**Полные характеристики, описание и фото на
Котел пищеварочный опрокидывающийся АВАТ (АБАТ) КПЭМ-
60 ОМ (с миксером)
(КПЭМ-60 ОМ (с миксером))**



УЗНАТЬ ЦЕНУ ИЛИ КУПИТЬ

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 1 из 5

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Оглавление

Описание КПЭМ-60 ОМ (с миксером)

Характеристики товара

Фото КПЭМ-60 ОМ (с миксером)

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 2 из 5

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Описание Котел пищеварочный опрокидывающийся АВАТ (АБАТ) КПЭМ-60 ОМ (с миксером)

Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся с миксером АВАТ (АБАТ) (Чувашторгтехника) КПЭМ-60 ОМ используется для приготовления супов, бульонов, крема, соусов, мусса, каши и других продуктов питания. На средних и мелких предприятиях общественного питания, а также в пищевой промышленности его используют для кипячения воды. Объем котла АВАТ (АБАТ) КПЭМ-60 ОМ составляет 60 литров. В зависимости от Вашего выбора, во время приготовления продукты питания могут как перемешиваться, так и готовиться без использования миксера. В комплект входит пульт программного управления. Температура «паровой рубашки» регулируется в диапазоне от 20 до 120 °С. Можно охладить температуру готовящегося продукта, предварительно охладив «паровую рубашку» холодной проточной водой.

Котел пищеварочный АВАТ (АБАТ) КПЭМ-60 ОМ оснащен душирующим устройством, что позволяет гигиенически очистить полость котла. Путем опрокидывания варочного сосуда, используя электропривод, осуществляется слив готового продукта. Корпус котла АВАТ (АБАТ) КПЭМ-60 ОМ изготовлен из стали марки AISI 304, а тигель котла изготовлен из коррозионностойкой стали AISI 321. Отличительной особенностью котла пищеварочного АВАТ (АБАТ) КПЭМ-60 ОМ является высокое качество исполнения, привлекательный внешний вид и низкая цена. Поставляется с монтажной, бетонированной в пол рамой.

Особенности:

- Корпус котла сделан из нержавеющей стали, тигель - из коррозионностойкой стали AISI 316L
- Душ
- Пульт программного управления

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Характеристики Котел пищеварочный опрокидывающийся АВАТ (АБАТ) КПЭМ-60 ОМ (с миксером)

Серия	КПЭМ-60
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	1135
Ширина, мм	810
Высота, мм	1210
Напряжение, В	220/380
Потребляемая мощность, кВт	28.7
Вес нетто, кг	348
Температурный режим, °С	От 20 до 120
Объем, л	60
Панель управления	Электромеханическая
Диаметр котла, мм	650
Количество ТЭНов	3
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Способ установки	Напольный

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Фото Котел пищеварочный опрокидывающийся АВАТ (АБАТ) КПЭМ-60 ОМ (с миксером)



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>