

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 варочный АВАТ (АБАТ) КПЭМ-60-ОМ2 со сливным
краном 11000019317
(11000019317)**



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>

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 11000019317

Характеристики товара

Фото 11000019317

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>

Описание Котел варочный АВАТ (АБАТ) КПЭМ-60-ОМ2 со сливным краном 11000019317

Котел пищеварочный электрический АВАТ (АБАТ) (Чувашторгтехника) КПЭМ-60-ОМ2 (со сливным краном) с функциями опрокидывания, перемешивания и охлаждения предназначен для приготовления бульонов, соусов, десертов, вторых и третьих блюд на предприятиях общепита.

Конструкция выполнена из аустенитной нержавеющей стали AISI 304, варочный сосуд - из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316.

Особенности:

- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении
- Ручной душ
- Функция охлаждения путем охлаждения "пароводяной рубашки" холодной проточной водой
- Смеситель миксера с 10-ступенчатой регулировкой скорости вращения и функцией реверса
- Время вращения миксера в каждую сторону и время паузы задается пользователем
- Обновление программного обеспечения через USB-порт на панели управления
- 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
- Газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице
- Охлаждение до заданной температуры

Характеристики:

Документация для Котел пищеварочный КПЭМ-60-ОМ2 со сливным краном

[Технические параметры](#)

[Руководство по эксплуатации](#)

[Паспорт](#)

[Декларация о соответствии](#)

[Декларация о соответствии](#)

Характеристики Котел варочный АВАТ (АБАТ) КПЭМ-60-ОМ2 со сливным краном 11000019317

Серия

КПЭМ-60

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>

Страна-производитель	Россия
Длина, мм	1132
Ширина, мм	821
Высота, мм	1156
Напряжение, В	380
Вес нетто, кг	232
Температурный режим, °С	От 3 до 120
Объем, л	60
Диаметр котла, мм	425
Количество ТЭНов	3
Формат	<>
Артикул производителя	11000019317

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 варочный АВАТ (АБАТ) КПЭМ-60-ОМ2 со сливным краном 11000019317



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>

АКСЕССУАРЫ

для котлов пищеварочных КПЭМ



ПАРОВАРОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ

для приготовления блюд на пару - манты, котлеты, диетические блюда
(устанавливается на дно сосуда котла)

* ОПЦИЯ



ПОЛУКРЫШКА

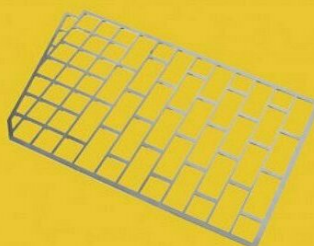
для выпаривания жидкости при варке продуктов, требующих приготовления в открытой посуде (устанавливается вместо сплошной части крышки)

ОПЦИЯ *

ВЗБИВАЛЬНАЯ РЕШЕТКА

для взбивания и перемешивания жидких продуктов (крепится к миксеру котла соответствующего объема)

* ОПЦИЯ



КОМПЛЕКТ СИЛИКОНОВЫХ СКРЕБКОВ

для обеспечения тщательного перемешивания благодаря плотному прилеганию силиконовых скребков к стенкам варочного сосуда без оставления царапин (устанавливаются вместо стандартных пластиковых скребков)

ОПЦИЯ *

AISI 304

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>

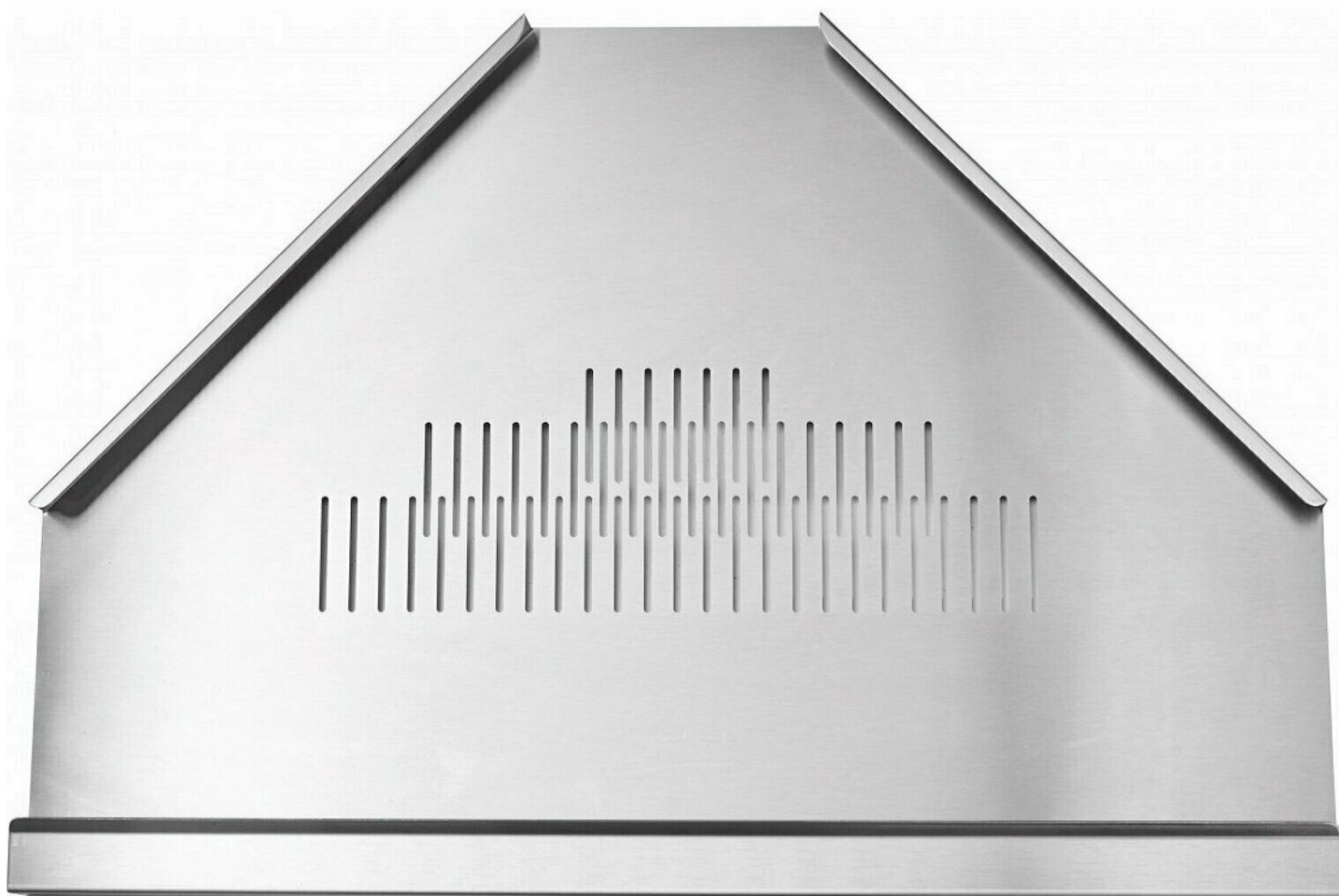


Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

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>



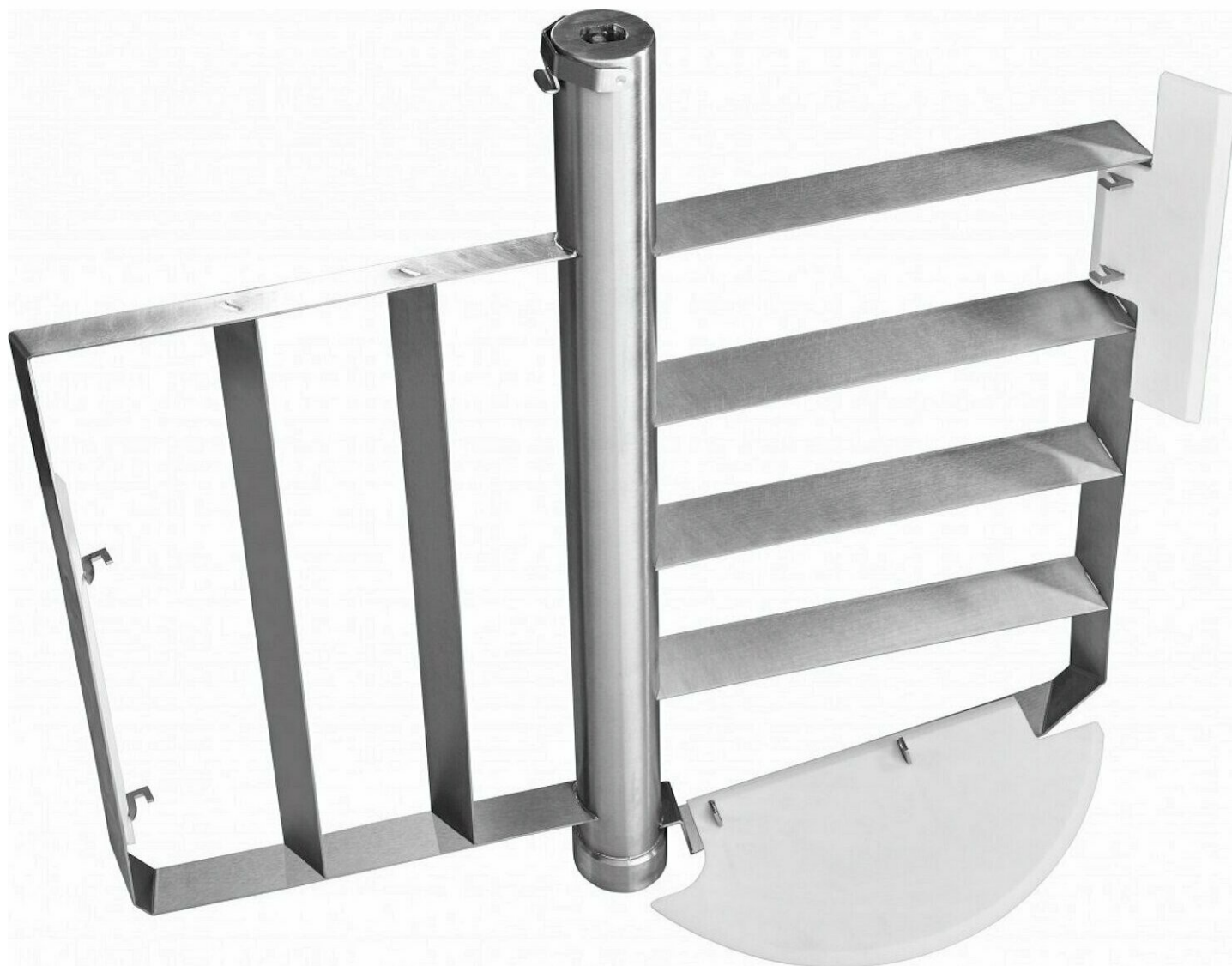
Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

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

Страница 8 из 13

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>



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>



КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ

**серия ОМП
серия ОМ2**

Бульоны

Куриный, говяжий, рыбный, грибной, овощной бульоны

Супы

Борщ, щи, куриный суп, рассольник, гороховый, грибной, молочный с лапшой, сливочный супы

Основные блюда и гарниры

Картофельное пюре, рис, плов, манная, гречневая, овсяная, перловая каши, яичный скрэмбл, жаркое, ризотто, рагу, карри

Соусы

Болоньезе, соус барбекю, морнэ, кисло-сладкий, голландский, томатный, острый соус чили, томатная паста, сливочный соус

Напитки

Кисель, какао с молоком, компоты из фруктов, плодов и ягод, чай масала, глинтвейн, пунш, сбитень, медовуха, глог

Тесто и десерты

Расстойка теста, заварное тесто, варенье, сыр, горячий шоколад, яичный флан, панна котта, пасха

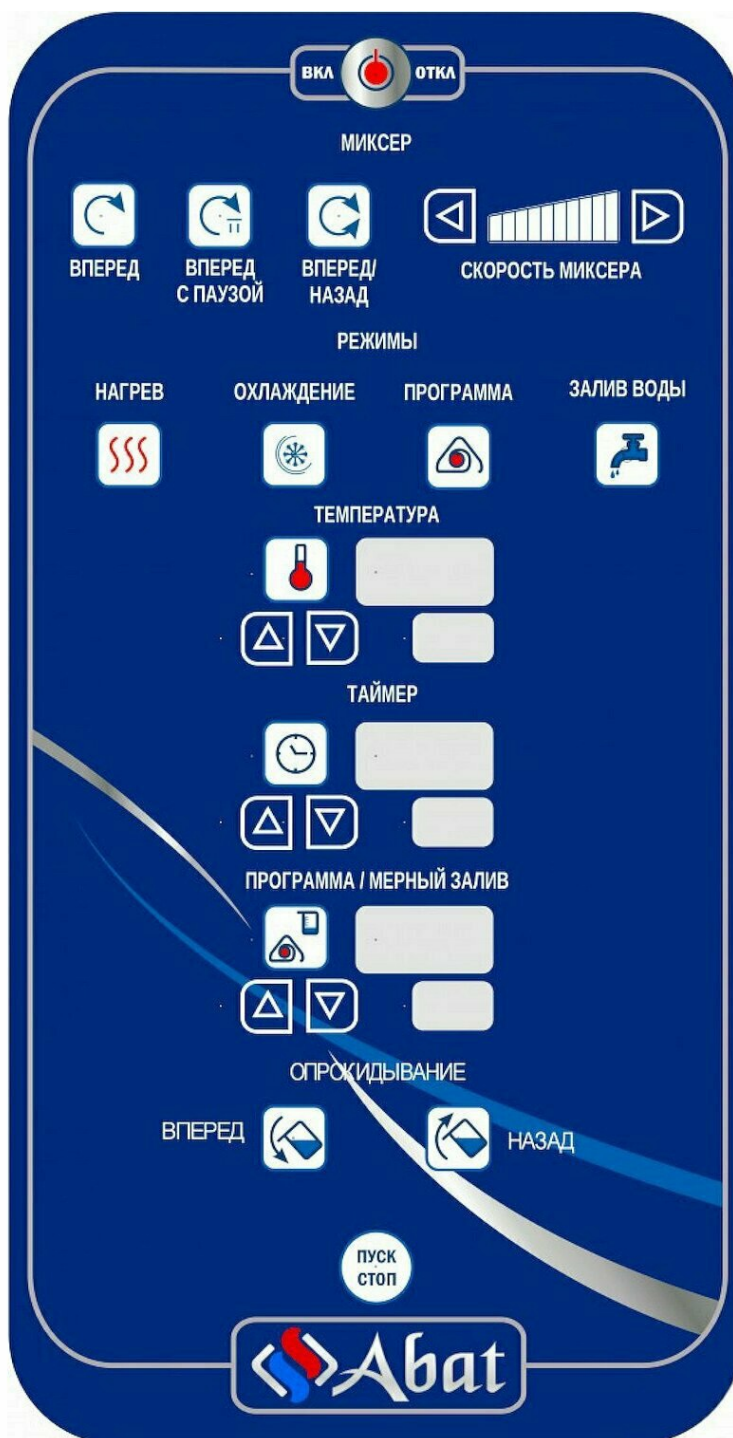


Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

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>



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>



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 12 из 13

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>

АКСЕССУАРЫ

для котлов пищеварочных КПЭМ



СИТО СЛИВНОЕ

для сцеживания и слива жидкости при опрокидывании варочного сосуда котлов (устанавливается на сливной носик котла соответствующего объема)



*** В КОМПЛЕКТЕ**



МИКСЕР

легкосъемный миксер с усиленной конструкцией (ребра толщиной 3 мм), съемные пластиковые скребки, можно мыть в посудомоечной машине (устанавливается на вал в основании сосуда котла с помощью фиксатора)

В КОМПЛЕКТЕ *

ПОДСТАВКА ВЫСТАВОЧНАЯ

для установки котлов серии ОМП, ОМ2, О
для временной демонстрации в выставочных залах

*** ОПЦИЯ**



AISI 304

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>