

# Описание товара Котел варочный Abat КПЭМ-100-ОР



## Описание

Варочный котел **Abat КПЭМ-100-ОР** с функцией опрокидывания 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

## **Особенности:**

- Ручной залив воды
- Слив готового продукта путем ручного опрокидывания варочного сосуда с помощью ручного привода
- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении

## **Дополнительные характеристики:**

- Номинальная потребляемая мощность: 18,1 кВт
- Время разогрева воды в сосуде: 55 мин.

## Опции (заказываются отдельно):

- Варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316

## Характеристики

Подключение	380 В
Формат	опрокидывающийся
Опрокидывание	ручное
Объем	100 л
Диаметр котла	652 мм
Температурный режим	от 0 до 100 °С
Количество ТЭНов	6 шт.
Ширина	1190 мм
Глубина	861 мм
Высота	1143 мм
Вес (без упаковки)	109 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.