

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 АВАТ (АБАТ) КПЭМ-350 ОМ с миксером и
сливным краном
(КПЭМ-350 ОМ с миксером и сливным кран)**



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-350 ОМ с миксером и сливным кран

Характеристики товара

Фото КПЭМ-350 ОМ с миксером и сливным кран

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 АВАТ (АБАТ) КПЭМ-350 ОМ с миксером и сливным краном

Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся с миксером АВАТ (АБАТ) (Чувашторгтехника) КПЭМ-350 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-350 ОМ составляет 350 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. Диапазон регулирования частоты вращения миксера от 0 до 140 об/мин.

Котел пищеварочный АВАТ (АБАТ) КПЭМ-350 ОМ опрокидывающийся оснащен душирующим устройством, что позволяет гигиенически очистить полость котла. Путем опрокидывания варочного сосуда, используя электропривод, осуществляется слив готового продукта. Время опрокидывания котла АВАТ (АБАТ) КПЭМ-350 ОМ составляет не более 0,6 мин. Угол опрокидывания - 100°. Корпус котла АВАТ (АБАТ) КПЭМ-350 ОМ изготовлен из стали марки AISI 304, а тигель котла изготовлен из коррозионностойкой стали AISI 321. Отличительной особенностью котла пищеварочного АВАТ (АБАТ) КПЭМ-350 ОМ является высокое качество исполнения, привлекательный внешний вид и низкая цена. Поставляется с монтажной, бетонирuемой в пол рамой.

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 АВАТ (АБАТ) КПЭМ-350 ОМ с миксером и сливным краном

Серия	КПЭМ-350
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	1510
Ширина, мм	1020
Высота, мм	1360
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	37.7
Вес нетто, кг	388
Температурный режим, °С	От 20 до 120
Объем, л	350
Панель управления	Электромеханическая
Диаметр котла, мм	792
Количество ТЭНов	12
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 АВАТ (АБАТ) КПЭМ-350 ОМ с миксером и сливным краном



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>