

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-60-ОМР со сливным
краном 11000019724
(11000019724)**



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 11

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 11000019724

Характеристики товара

Фото 11000019724

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 11

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-60-ОМР со сливным краном 11000019724

Котел пищеварочный АВАТ (АБАТ) (Чувашторгтехника) **КПЭМ-60-ОМР** (со сливным краном) предназначен для приготовления бульонов, первых, вторых и третьих блюд на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.

Пищеварочный котел состоит из корпуса, варочного котла с рубашкой и крышкой, стойки контрольно-заливочной арматуры, блока управления, механизма поворота и опоры. Принцип работы пищеварочного котла данной модели довольно прост. Он основан на обогреве содержимого паром, который образуется в водяной рубашке. Такой способ исключает пригорание ингредиентов блюда.

Слив готового блюда осуществляется путем переворачивания варочного котла. Пищеварочный котел комплектуется бетонизируемой в пол монтажной подставкой. Все поверхности котла АВАТ (АБАТ) КПЭМ-60-ОМР изготовлены из нержавеющей стали AISI 321. Котел надежен в работе. Он обеспечивает отличный результат приготовления блюд и напитков.

Особенности:

- Ужесточенная конструкция с толщиной ребер 3 мм
- Смеситель миксера с регулировкой скорости вращения и функцией реверса
- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении
- Ручной залив воды
- Легкоъемный миксер

Характеристики:

- Время разогрева воды в сосуде: 40 мин.
- Номинальная потребляемая мощность: 10,2 кВт
- Скорость вращения миксера: от 0 до 120 об/мин.

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

[Технические параметры](#)

[Паспорт](#)

[Декларация о соответствии](#)

[Декларация о соответствии](#)

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-60-ОМР со сливным краном 11000019724

Серия	КПЭМ-60
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	1036
Ширина, мм	759
Высота, мм	1163
Напряжение, В	380
Вес нетто, кг	136
Температурный режим, °С	От 0 до 100
Объем, л	60
Панель управления	Электромеханическая
Диаметр котла, мм	425
Количество ТЭНов	3
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Артикул производителя	11000019724

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-60-ОМР со сливным краном 11000019724



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 ОМР

НАЗНАЧЕНИЕ

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 (естественное охлаждение)

Мясной, рыбный, грибной, красный, белый соусы

Напитки

Кисель, какао с молоком, компоты из фруктов, плодов и ягод, чай масала, сбитень, медовуха, грог

Тесто и десерты

Легкое тесто, взбитые сливки, варенье, яичный флан

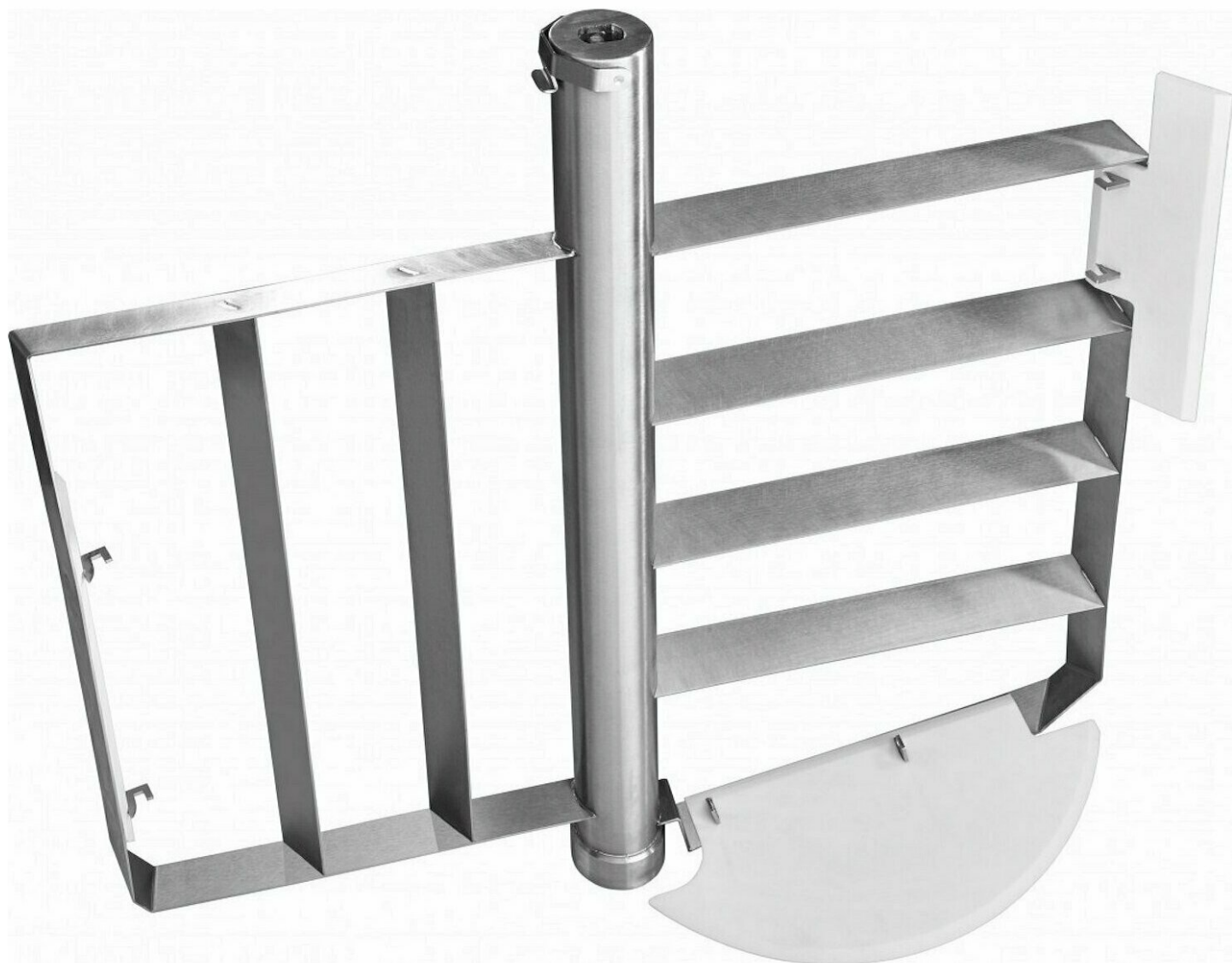


Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

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>

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

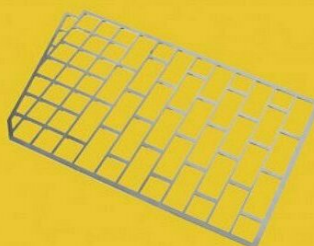
для выпаривания жидкости при варке продуктов, требующих приготовления в открытой посуде (устанавливается вместо сплошной части крышки)

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>

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>

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>