

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-100-ОМР со сливным
краном 11000019725
(11000019725)**



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 11000019725

Характеристики товара

Фото 11000019725

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 пищеварочный АВАТ (АБАТ) КПЭМ-100-ОМР со сливным краном 11000019725

Котел пищеварочный **АВАТ (АБАТ) (Чувашторгтехника) КПЭМ-100-ОМР** (со сливным краном) используется на профессиональной кухне для приготовления супов, бульонов, каш, пюре, соусов и подобных блюд.

Котел данной модели может эксплуатироваться в усиленном режиме, он рассчитан на длительный период службы.

Конструкция пищеварочного котла состоит из варочной емкости, оснащенной пароводяной рубашкой и крышкой, панели управления, стойки, механизма поворота и опоры. Простота эксплуатации является существенным преимуществом данной модели. Ингредиенты помещаются в варочный котел, где обрабатываются паром, генерируемым в пароводяной рубашке. Такой способ приготовления блюд позволяет свести к нулю возможность пригорания продуктов.

Пищеварочный котел АВАТ (АБАТ) КПЭМ-100-ОМР может быть установлен на профессиональной кухне независимо от прочего оборудования или включен в состав технологической линии. Котел данной модели оснащен миксером, непрерывно перемешивающим массу продуктов, и опрокидывающим механизмом, с помощью которого повар сможет быстро извлечь приготовленное блюдо. Миксер можно активировать в процессе работы котла или оставить его неподвижным. Скорость вращения миксера регулируется от 15 до 120 оборотов в минуту. Крышка пищеварочного котла оснащена фиксатором.

Пищеварочный котел полностью изготовлен из нержавеющей стали марки AISI 321. В комплект поставки входит подставка, монтируемая в пол.

Особенности:

- Откидная крышка с фиксатором
- Продукты могут готовиться как с перемешиванием, так и без него
- Нижний миксер для перемешивания готовящегося продукта легко снимается
- Миксер имеет регулируемую скорость вращения и реверс
- Тигель котла изготовлен из коррозионностойкой стали AISI 321

Документация для Котел пищеварочный КПЭМ-100-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-100-ОМР со сливным краном 11000019725

Серия	КПЭМ-100
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	1266
Ширина, мм	922
Высота, мм	1170
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	19.2
Вес нетто, кг	154
Объем, л	100
Панель управления	Электромеханическая
Диаметр котла, мм	652
Количество ТЭНов	6
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Опрокидывание	Ручное
Артикул производителя	11000019725

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-100-ОМР со сливным краном 11000019725



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



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>

АКСЕССУАРЫ

для котлов пищеварочных КПЭМ



ПАРОВАРОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ

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

* ОПЦИЯ



ПОЛУКРЫШКА

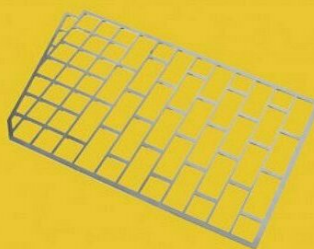
для выпаривания жидкости при варке продуктов, требующих приготовления в открытой посуде (устанавливается вместо сплошной части крышки)

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>



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

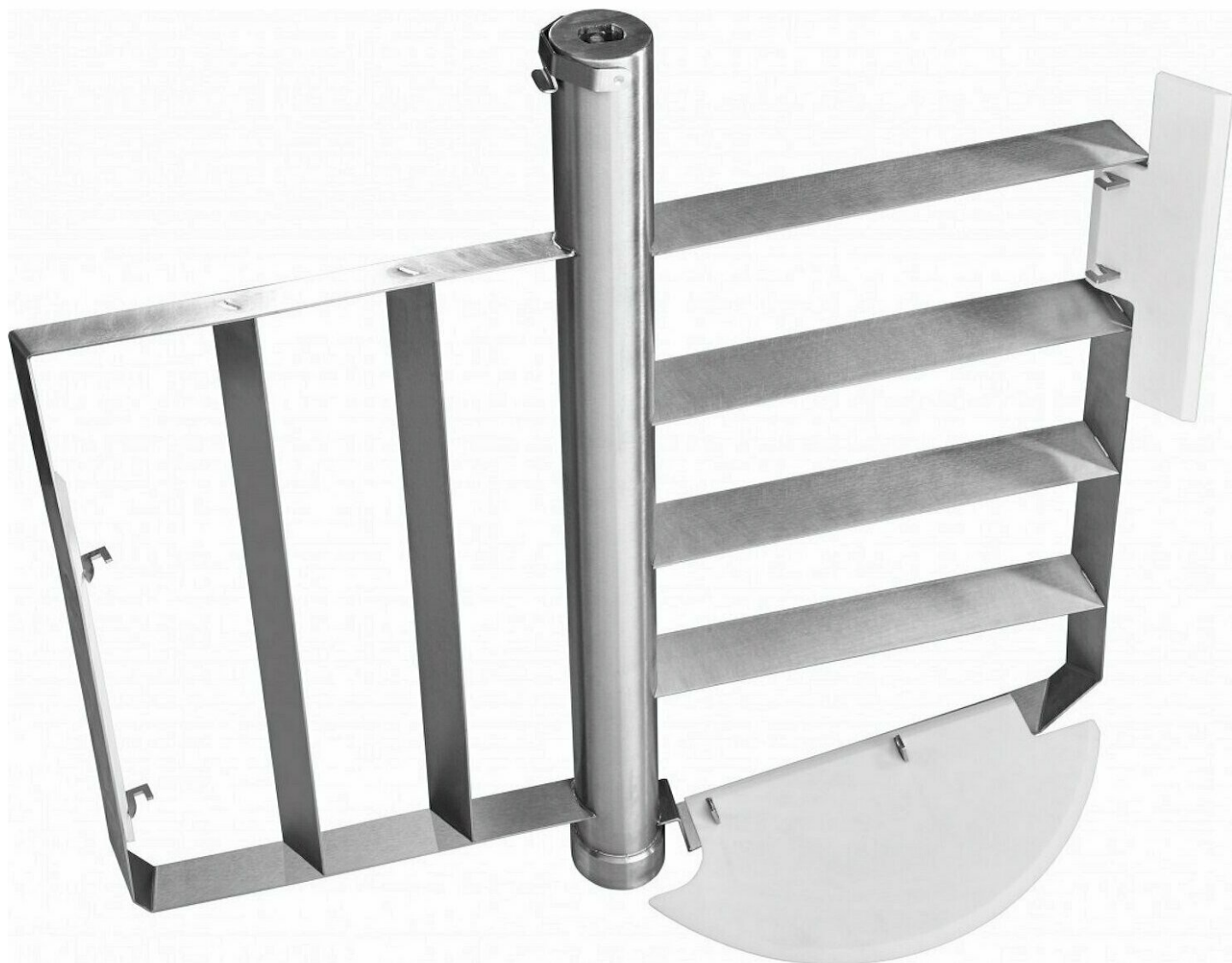


Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

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>