

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-О со сливным
краном 11000012198
(11000012198)**



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 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>

Оглавление

Описание 11000012198

Характеристики товара

Фото 11000012198

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-350-О со сливным краном 11000012198

Котел пищеварочный АВАТ (АБАТ) КПЭМ-350-О со сливным краном предназначен для приготовления бульонов, супов, соусов, кремов, каш, а также для кипячения воды на небольших и средних предприятиях общественного питания и пищевой промышленности

Контроль уровня воды в «пароводяной рубашке» осуществляется автоматически - то есть у пользователя нет необходимости доливать воду в «пароводяную рубашку» вручную.

Крепление к полу фундаментными болтами М10х100.

Особенности:

- варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316;
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304;
- объем варочного сосуда 350 л;
- опрокидывание с помощью электропривода;
- электронная панель управления;
- таймер до 10 часов;
- температура "пароводяной рубашки" до +120 С;
- кнопка управления заливом воды в варочный сосуд;
- крышка фиксируется в верхнем положении;
- газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице;
- сливной кран;
- ручной душ для гигиенической чистки варочного сосуда.

Дополнительные характеристики:

- Сливной кран: Да
- Миксер: Нет
- Количество ТЭНов, шт.: 12

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>

- Время разогрева до 95 °С, мин, не более: 100
- Диаметр котла, мм: 790
- Диапазон регулирования температуры "пароводяной рубашки", °С: +30...+120
- Максимальная температура нагрева продукта, °С: 110

Документация для Котел пищеварочный КПЭМ-350-О со сливным краном

[Технические параметры](#)

[Руководство по эксплуатации](#)

[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-350-О со сливным краном 11000012198

Серия	КПЭМ-350
Длина, мм	1510
Ширина, мм	1061
Высота, мм	1312
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	36.2
Вес нетто, кг	330
Панель управления	Электронная
Диаметр котла, мм	790
Количество ТЭНов	12
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Опрокидывание	Автоматическое
Объем емкости, л	350
Материал емкости	Нержавеющая сталь
Артикул производителя	11000012198

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-О со сливным краном 11000012198



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>



**КОТЛЫ
ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ**
серия О

НАЗНАЧЕНИЕ
Бульоны
Куриный, говяжий, рыбный,
грибной, овощной бульоны

Вторые блюда
Рис, плов, манная, гречневая,
овсяная, перловая каши, жаркое,
рагу, карри

Соусы
Мясной, рыбный, грибной,
красный, белый соусы

Третьи блюда
Кисель, компоты из
фруктов, плодов и ягод,
какао с молоком, сбитень,
медовуха, грог, варенье

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>



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

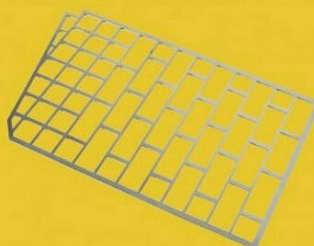
для выпаривания жидкости при варке продуктов, требующих приготовления в открытой посуде (устанавливается вместо сплошной части крышки)

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>