

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 варочный АВАТ (АБАТ) КПЭМ-100-ОМП со сливным
краном 11000019715
(11000019715)**



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 10

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 11000019715

Характеристики товара

Фото 11000019715

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 10

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 варочный АВАТ (АБАТ) КПЭМ-100-ОМП со сливным краном 11000019715

Котел пищеварочный электрический АВАТ (АБАТ) (Чувашторгтехника) КПЭМ-100-ОМП (со сливным краном) с функциями опрокидывания, перемешивания и охлаждения предназначен для приготовления бульонов, соусов, десертов, вторых и третьих блюд на предприятиях общепита.

Модель оснащена панелью управления с электронным TFT-экраном, пультом программного управления и сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта без опрокидывания.

Конструкция выполнена из аустенитной нержавеющей стали AISI 304, варочный сосуд - из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316.

Особенности:

- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении
- Ручной душ
- Функция охлаждения путем охлаждения "пароводяной рубашки" холодной проточной водой
- Смеситель миксера с 10-ступенчатой регулировкой скорости вращения и функцией реверса
- Время вращения миксера в каждую сторону и время паузы задается пользователем
- Обновление программного обеспечения через USB-порт на панели управления
- Залив воды по выбору пользователя - мерный или ручной
- Защитная решетка для контроля за процессом приготовления и добавления ингредиентов без остановки
- Газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице
- Охлаждение до заданной температуры

Характеристики:

Документация для Котел пищеварочный КПЭМ-100-ОМП со сливным краном

[Технические параметры](#)

[Руководство по эксплуатации](#)

[Паспорт](#)

[Декларация о соответствии](#)

[Декларация о соответствии](#)

Характеристики Котел варочный АВАТ (АБАТ) КПЭМ-100-ОМП со сливным краном 11000019715

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>

Серия	КПЭМ-100
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	1363
Ширина, мм	980
Высота, мм	1150
Напряжение, В	380
Вес нетто, кг	266
Температурный режим, °С	От 3 до 120
Объем, л	100
Диаметр котла, мм	652
Количество ТЭНов	6
Формат	<>
Артикул производителя	11000019715

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 варочный АВАТ (АБАТ) КПЭМ-100-ОМП со сливным краном
11000019715**



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>

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



Абат

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ
серия ОМП
серия ОМ2

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 скрамбл, жаркое, ризотто, рагу, карри

Соусы
Болоньезе, соус барбекю, морна, кисло-сладкий, голландский, томатный, острый соус чили, томатная паста, сливочный соус

Напитки
Кисель, какао с молоком, компоты из фруктов, плодов и ягод, чай масала, глинтвейн, пуши, сбитень, медовуха, глог

Тесто и десерты
Расстойка теста, заварное тесто, варенье, сыр, горячий шоколад, яичный флан, панна котта, паска



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>