

# КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ОПРОКИДЫВАЮЩИЙСЯ

## КПЭМ-100 О

Котлы пищеварочные электрические с функцией опрокидывания типа КПЭМ предназначены для приготовления бульонов, соусов, десертов, вторых и третьих блюд. Котлы используются на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий. Тигель котла изготовлен из коррозионностойкой стали AISI 316L, облицовка из AISI 304. Для гигиенической чистки котел снабжен душирующим устройством. Котлы крепятся к полу фундаментными болтами M10x100. Слив готового продукта - путем опрокидывания котла.

Расстояние от края сосуда до пола в опрокнутом состоянии - 415 мм.

\* - подвод электропитания,

\*\* - подвод холодной воды (G 1/2"):

- душ;

- рубашка (размеры в квадратных скобках).

Технические характеристики

| п/п | Наименование параметра                                                                          | Величина параметра                 |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 1   | Код изделия                                                                                     | 19842                              |
| 2   | Наименование изделия КПЭМ                                                                       | 100 О                              |
| 3   | Номинальная потребляемая мощность, кВт<br>- в режиме варки<br>- в режиме варки с перемешиванием | 18,2<br>-                          |
| 4   | Номин. напряжение, В                                                                            | 400                                |
| 5   | Род тока                                                                                        | трехфазный с нейтралью, переменный |
| 6   | Частота тока, Гц                                                                                | 50                                 |
| 7   | Количество блоков ТЭНов (ТЭНов), шт                                                             | 2(6)                               |
| 8   | Номинальный объем, л                                                                            | 100                                |
| 9   | Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, кПа (кгс/см <sup>2</sup> )                         | 100 (1,0)                          |
| 10  | Время разогрева (95°С), мин не более                                                            | 55                                 |
| 11  | Диапазон регулирования температуры рубашки, °С                                                  | 30...120                           |
| 10  | Время опрокидывания, мин не более                                                               | 0,6                                |
| 12  | Максимальный угол опрокидывания, °С                                                             | 100                                |
| 13  | Габаритные размеры, мм                                                                          | 1363x980x1150                      |
| 14  | Масса, кг                                                                                       | 214                                |

