

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-ВК
11000006650
(11000006650)**



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>

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 11000006650

Характеристики товара

Фото 11000006650

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-60-ОМР-ВК 11000006650

Котел пищеварочный электрический с функциями перемешивания и ручного опрокидывания АВАТ (АБАТ) КПЭМ-60-ОМР-ВК предназначен для приготовления бульонов, первых, вторых и третьих блюд (максимальная температура продукта +125°C). Используется на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.

Благодаря усиленной конструкции миксера, плавной регулировке скорости вращения миксера и функции реверса в котлах серии ОМР-ВК можно перемешивать и взбивать практически любые продукты. Миксер можно легко снять, если необходимости в перемешивании продукта нет.

Особенности:

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из аустенитной нержавеющей стали марки AISI 316;
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304;
- подставка на регулируемых опорах, оснащенная 4-мя передвижными колесами;
- объем варочного сосуда 60 л;
- опрокидывание с помощью ручного привода;
- электронная панель управления (мембранная клавиатура);
- температура приготовления продукта до +125 °C;
- кран залива воды в варочный сосуд;
- откидная крышка фиксируется в верхнем положении;
- легкоъемный миксер;
- сливной кран d 40 мм.

Характеристики миксера котла:

- жесточенная конструкция - толщина ребер 3 мм;
- нижний привод;
- плавная регулировка скорости вращения от 0 до 120 об/мин;
- реверс.

Режимы работы котла:

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>

- «Вперед»;
- «Вперед - Назад».

Дополнительные характеристики:

- Тип опрокидывания: Ручное
- Сливной кран: Да
- Миксер: Да
- Количество ТЭНов, шт.: 3
- Время разогрева до 95 °С, мин, не более: 50
- Диаметр котла, мм: 425

Документация для Котел пищеварочный КПЭМ-60-ОМР-ВК

[Сертификат соответствия](#)

[Технические параметры](#)

[Паспорт](#)

[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-ВК 11000006650

Серия	КПЭМ-60
Длина, мм	1086
Ширина, мм	783
Высота, мм	1204
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	10.3
Вес нетто, кг	168
Температурный режим, °С	До 125
Панель управления	Электромеханическая
Диаметр котла, мм	425
Количество ТЭНов	3
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Опрокидывание	Ручное
Время разогрева, мин	50
Высота максимальная, мм	1655
Объем емкости, л	60
Материал емкости	Нержавеющая сталь

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>

Артикул производителя

11000006650

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 6 из 18

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-ВК 11000006650



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>



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>



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 13 из 18

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

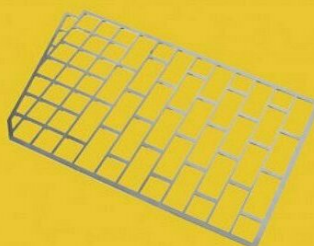
для выпаривания жидкости при варке продуктов, требующих приготовления в открытой посуде (устанавливается вместо сплошной части крышки)

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>

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>