

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-500-ОМ2 со сливным
краном 11000006538
(11000006538)**



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 9

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 11000006538

Характеристики товара

Фото 11000006538

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 9

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-500-ОМ2 со сливным краном 11000006538

Котел пищеварочный АВАТ (АБАТ) КПЭМ-500-ОМ2 со сливным краном предназначен для приготовления бульонов, Котел пищеварочный электрический с функциями опрокидывания, перемешивания и охлаждения КПЭМ-500-ОМ2 предназначен для приготовления бульонов, соусов, десертов, вторых и третьих блюд. Продукты могут приготавливаться как с перемешиванием, так и без перемешивания.

Особенности:

- варочный сосуд объемом 500 литров из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 316
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- электронная панель управления (мембранная клавиатура)
- возможность записи до 50 пользовательских программ приготовления
- до 5 шагов в каждой программе
- USB-порт на панели управления для обновления программного обеспечения
- таймер до 10 часов
- температура "пароводяной рубашки" до +120 °C
- автоматическая подача воды для приготовления с измерением ее объема, также возможен ручной залив воды
- крышка фиксируется в верхнем положении
- газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице
- защитная решетка крышки котла позволяет осуществлять визуальный контроль процесса приготовления, а также предоставляет возможность добавления ингредиентов в котел без остановки процесса перемешивания; накрывается сплошной малой крышкой, которая легко снимается для мойки
- крепление к полу фундаментными болтами M10x100

Дополнительные характеристики:

- Сливной кран: Да
- Миксер: Да
- Количество ТЭНов, шт.: 6

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
- Диапазон регулирования температуры "пароводяной рубашки", °С: +3...+120
- Максимальная температура нагрева продукта, °С: 110
- Мощность, кВт: (54,2) 58,3

Режимы:

- Нагрев (от +3°С до +110°С)
- Охлаждение (от +110°С до +3°С)

Документация для Котел пищеварочный КПЭМ-500-ОМ2 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-500-ОМ2 со сливным краном 11000006538

Серия	КПЭМ-500
Длина, мм	1975
Ширина, мм	1411
Высота, мм	1541
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	58.3
Вес нетто, кг	894
Температурный режим, °С	До 120
Панель управления	Электронная
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Опрокидывание	Автоматическое
Высота максимальная, мм	2800
Объем емкости, л	500
Материал емкости	Нержавеющая сталь
Артикул производителя	11000006538

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-500-ОМ2 со сливным краном 11000006538



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 9

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 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, пунш, сбитень, медовуха, гог

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>

Страница 7 из 9

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>