

Котел варочный Abat КПЭМ-100-ОР

Варочный котел **Abat КПЭМ-100-ОР** с функцией опрокидывания предназначен для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, соусов и десертов, а также для кипячения воды на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Модель оснащена механической панелью управления.

Конструкция и варочный сосуд выполнены из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входит монтажная бетонизируемая в пол рама.

Режимы работы котла:

- Слабый
- Средний
- Сильный

Особенности:

- Ручной залив воды
- Слив готового продукта путем ручного опрокидывания варочного сосуда с помощью ручного привода
- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении

Опции (заказываются отдельно):

- Варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316

Цена: 141500 руб.



Характеристики	
Объем	100 л
Высота	1143 мм
Формат	опрокидывающийся
Ширина	1190 мм
Глубина	861 мм
Подключение	380 В
Диаметр котла	652 мм
Опрокидывание	ручное
Количество ТЭНов	6 шт.
Вес (без упаковки)	109 кг

Характеристики

Температурный режим	от 0 до 100 °С
Страна-производитель	Россия
Время разогрева воды в сосуде	55 мин.
Номинальная потребляемая мощность	18,1 кВт

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23