

Котел варочный Abat КПЭМ-100-ОМП со сливным краном

Варочный котел **Abat КПЭМ-100-ОМП** с функциями опрокидывания, перемешивания и охлаждения 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 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.

В комплект поставки входит монтажная бетонизируемая в пол рама.

Режимы работы котла:

- Нагрев (от 3 до 110 °С)
- Охлаждение (от 110 до 3 °С)
- Программа (до 50 пользовательских программ по 5 шагов в каждой программе)

Режимы работы миксера:

- Вперед
- Вперед - Короткая пауза
- Вперед - Пауза
- Вперед - Назад - Пауза
- Вперед - Назад (медленно)
- Вперед - Назад

Особенности:

- Функция охлаждения путем охлаждения "пароводяной рубашки" холодной проточной водой
- Охлаждение до заданной температуры
- Смеситель миксера с плавной регулировкой скорости вращения и функцией реверса
- Время вращения миксера в каждую сторону и время паузы задается пользователем
- Ручной душ
- Таймер с установкой до 10 часов
- Залив воды по выбору пользователя - мерный или ручной
- Защитная решетка для контроля за процессом приготовления и добавления ингредиентов без остановки
- Слив готового продукта путем опрокидывания варочного сосуда с помощью электропривода
- Ужесточенная конструкция с толщиной ребер 3 мм
- Обновление программного обеспечения через USB-порт на панели управления
- Перенос программ с памяти контроллера на USB и наоборот



Цена: 557100 руб.

Характеристики	
Объем	100 л
Высота	1150 мм
Миксер	True
Формат	опрокидывающийся
Ширина	1363 мм
Глубина	980 мм
Подключение	380 В
Диаметр котла	652 мм
В режиме варки	18,1 кВт
Опрокидывание	автоматическое
Количество ТЭНов	6 шт.
Вес (без упаковки)	264 кг
Температурный режим	от 3 до 120 °С
Страна-производитель	Россия
Диаметр сливного крана	40 мм
Скорость вращения миксера	от 0 до 120 об/мин.
Время опрокидывания, не более	0,6 мин.
В режиме варки с перемешиванием	21 кВт
Максимальный угол опрокидывания	100°
Номинальная потребляемая мощность	В режиме варки 18,1 кВт В режиме варки с перемешиванием: 21 кВт
Время разогрева воды в сосуде до температуры 95 °С, не боле	55 мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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