

## Котел варочный Abat КПЭМ-60-ОМ2 со сливным краном

Варочный котел **Abat КПЭМ-60-ОМ2** 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 электронной панелью 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 с паузой
- Вперед - Назад

### Особенности:

- Функция охлаждения путем охлаждения "пароводяной рубашки" холодной проточной водой
- Охлаждение до заданной температуры
- Смеситель миксера с 10-ступенчатой регулировкой скорости вращения и функцией реверса
- Время вращения миксера в каждую сторону и время паузы задается пользователем
- Ручной душ
- 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
- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении
- Газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице
- Обновление программного обеспечения через USB-порт на панели управления



**Цена по запросу.**

## Характеристики

Объем	60 л
Высота	1156 мм
Миксер	True
Формат	опрокидывающийся
Ширина	1132 мм
Глубина	821 мм
Мощность	от 9.1 до 9.9 кВт
Подключение	380 В
Диаметр котла	425 мм
В режиме варки	9,1 кВт
Опрокидывание	автоматическое
Количество ТЭНов	3 шт.
Вес (без упаковки)	237 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	9,9 кВт
Максимальный угол опрокидывания	100°
Номинальная потребляемая мощность	В режиме варки 9,1 кВт В режиме варки с перемешиванием: 9,9 кВт
Время разогрева воды в сосуде до температуры 95 °С, не более	45 мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**