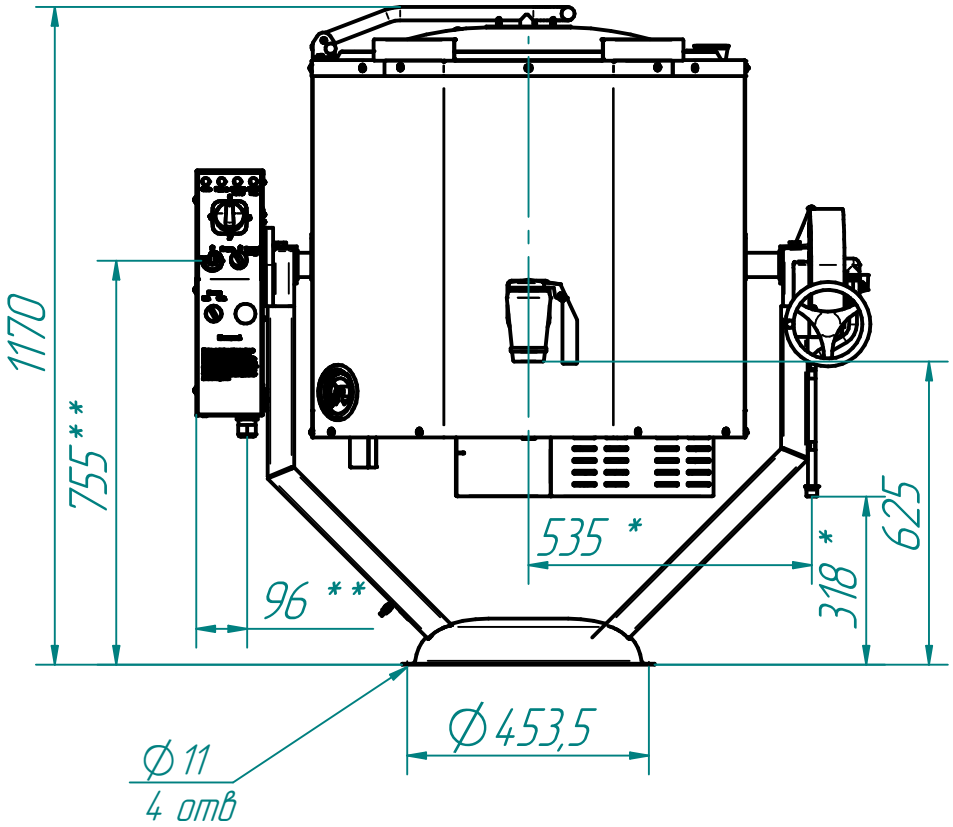
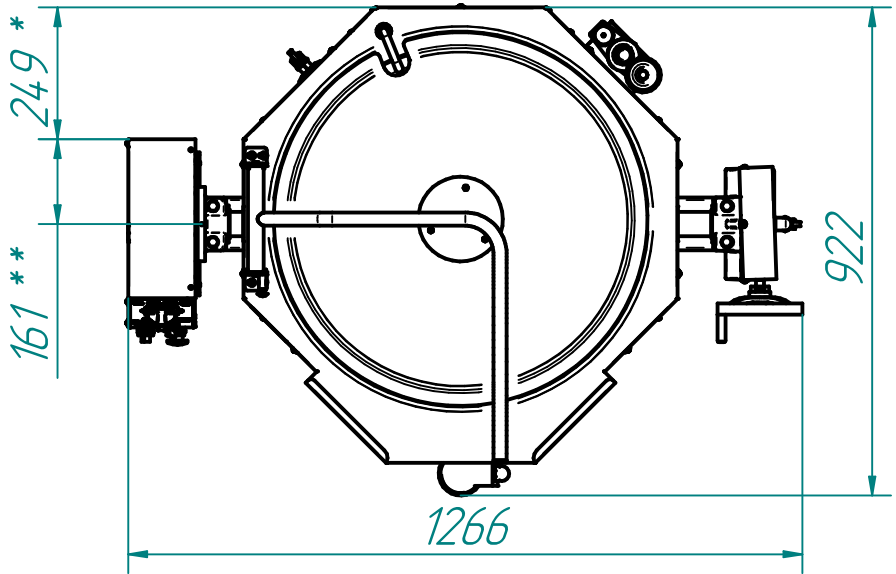
# КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЙСЯ С МИКСЕРОМ И СЛИВНЫМ КРАНОМ




Котелы пищеварочные электрические с функциями перемешивания и ручного опрокидывания типа КПЭМ предназначены для приготовления бульонов, первых, вторых и третьих блюд. Котлы используются на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий. Тигель котлов изготовлен из корозионностойкой стали AISI 304, имеется откидная крышка с фиксатором. Котлы оборудованны нижним легкосъемным миксером для перемешивания приготавливаемого продукта. Миксер имеет регулируемую скорость вращения и реверс. Продукты могут приготавливаться как с перемешиванием, так и без него. Слив готового продукта происходит путем ручного опрокидывания варочного сосуда с помощью червячной передачи или через сливной кран (ϕ40 мм). Котлы поставляются с монтажной бетонируемой в пол подставкой, под фундаментные болты М10х100 мм.

** - подвод электропитания,
* - подвод холодной воды (G 1/2"):

Технические характеристики

| п/п | Наименование параметра | Величина параметра |
|---|---|---|
| 1 | Код изделия | 19725 |
| 2 | Наименование изделия КПЭМ | 100-ОМР |
| 3 | Номинальная потребляемая мощность, кВт | 19,2 |
| 4 | Номин. напряжение, В | ~400/230 |
| 5 | Количество блоков ТЭНов, шт | 2 |
| 6 | Номинальный объем, л | 100 |
| 7 | Распределение мощности по режимам, КВт | 3/9/18 |
| 8 | Скорость вращения миксера, об/мин | 15-120 |
| 9 | Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, КПа (кгс/см$^2$) | от 50 (0,05) до 500 (0,5) |
| 10 | Время разогрева, мин не более | 55 |
| 11 | Габаритные размеры, мм | 1170х922х1266 |
| 12 | Диаметр котла, мм | 652 |
| 13 | Масса, кг | 154 |