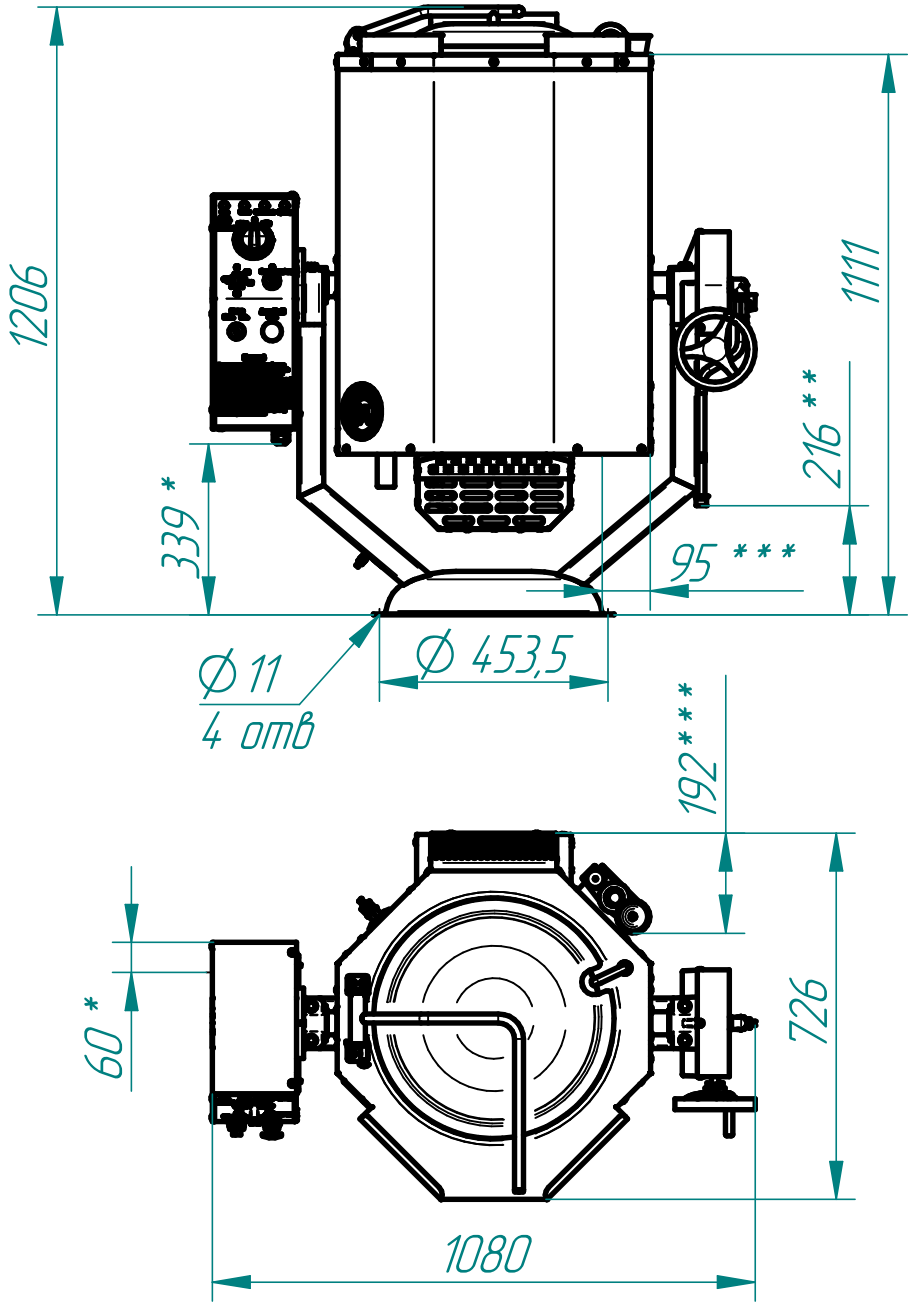
КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ГАЗОВЫЙ ОПРОКИДЫВАЮЩИЙСЯ С МЕШАЛКОЙ (МИКСЕРОМ)



Котлы пищеварочные газовые с функциями перемешивания и ручного опрокидывания типа КПГМ 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. Котлы поставляются с монтажной бетонируемой в пол подставкой, под фундаментные болты М10х100 мм.

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

Технические характеристики

п/п	Наименование параметра	Величина параметра
1	Код изделия	19653
2	Наименование изделия КПГМ	60-ОМР
3	Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,2
4	Номин. напряжение, В	230
5	Род тока	Однофазный с нейтралью, переменный
6	Частота тока, Гц	50/60
7	Максимальный угол опрокидывания,˚	100
8	Диапазон регулирования вращения мешалки, об/мин	0-120
9	Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, КПа (кгс/см^2)	от 50 (0,05) до 500 (0,5)
10	Время необходимое для повышения температуры воды на 70°С, мин не более	70
11	Давление воды в водопроводной системе, кПа	от 100 до 589
12	Номинальная тепловая мощность, кВт	8
13	Количество горелок, шт	2
14	Номинальный объем, л	60
15	Габаритные размеры, мм	1206х726х1080
16	Масса, кг	167