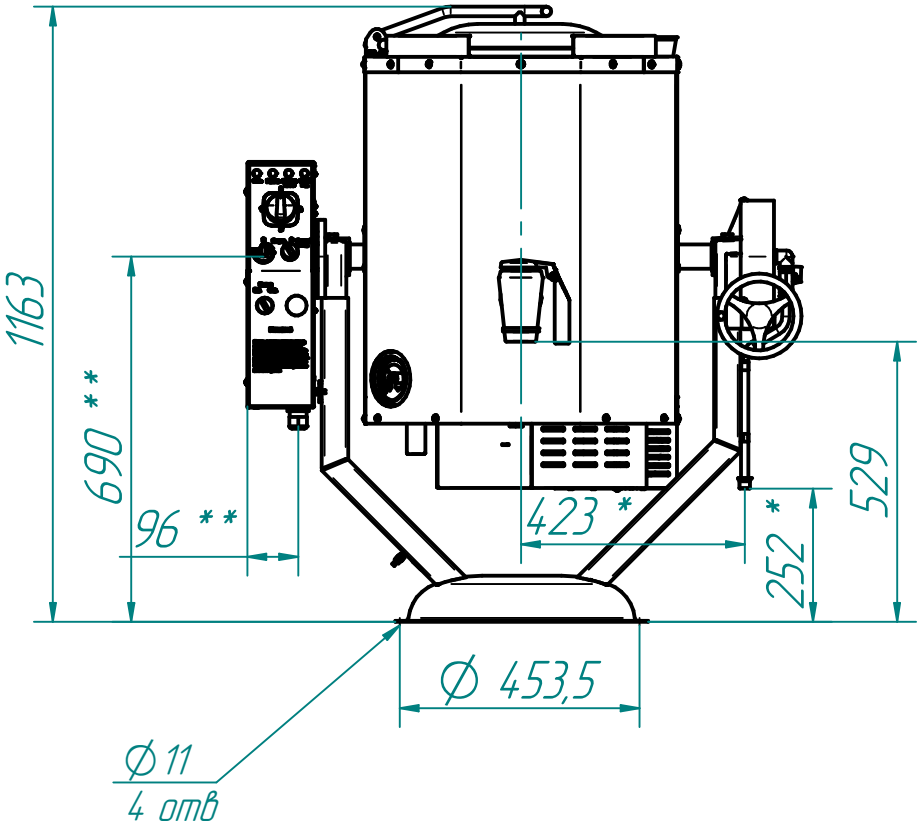
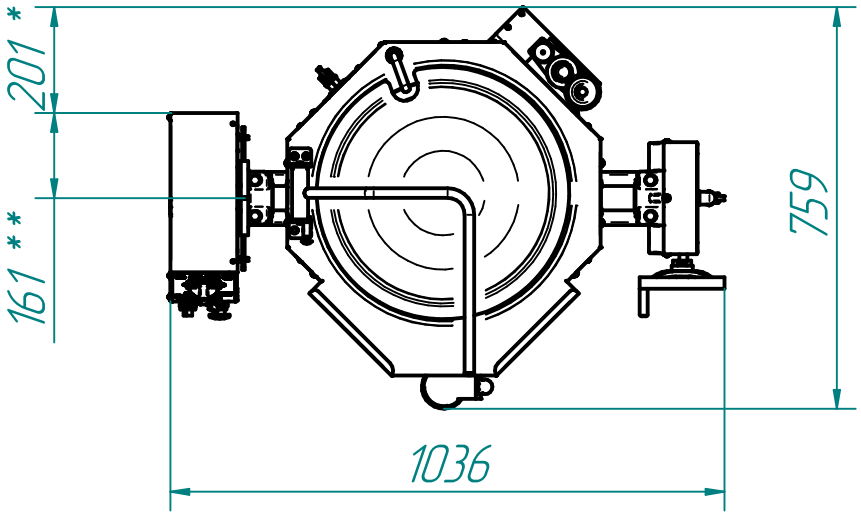
КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЙСЯ С МИКСЕРОМ И СЛИВНЫМ КРАНОМ





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	19724
2	Наименование изделия КПЭМ	60-ОМР
3	Номинальная потребляемая мощность, кВт	10,2
4	Номин. напряжение, В	~400/230
5	Количество блоков ТЭНов, шт	1
6	Номинальный объем, л	60
7	Распределение мощности по режимам, КВт	3/6/9
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	40
11	Габаритные размеры, мм	1163х759х1036
12	Диаметр котла, мм	425
13	Масса, кг	136