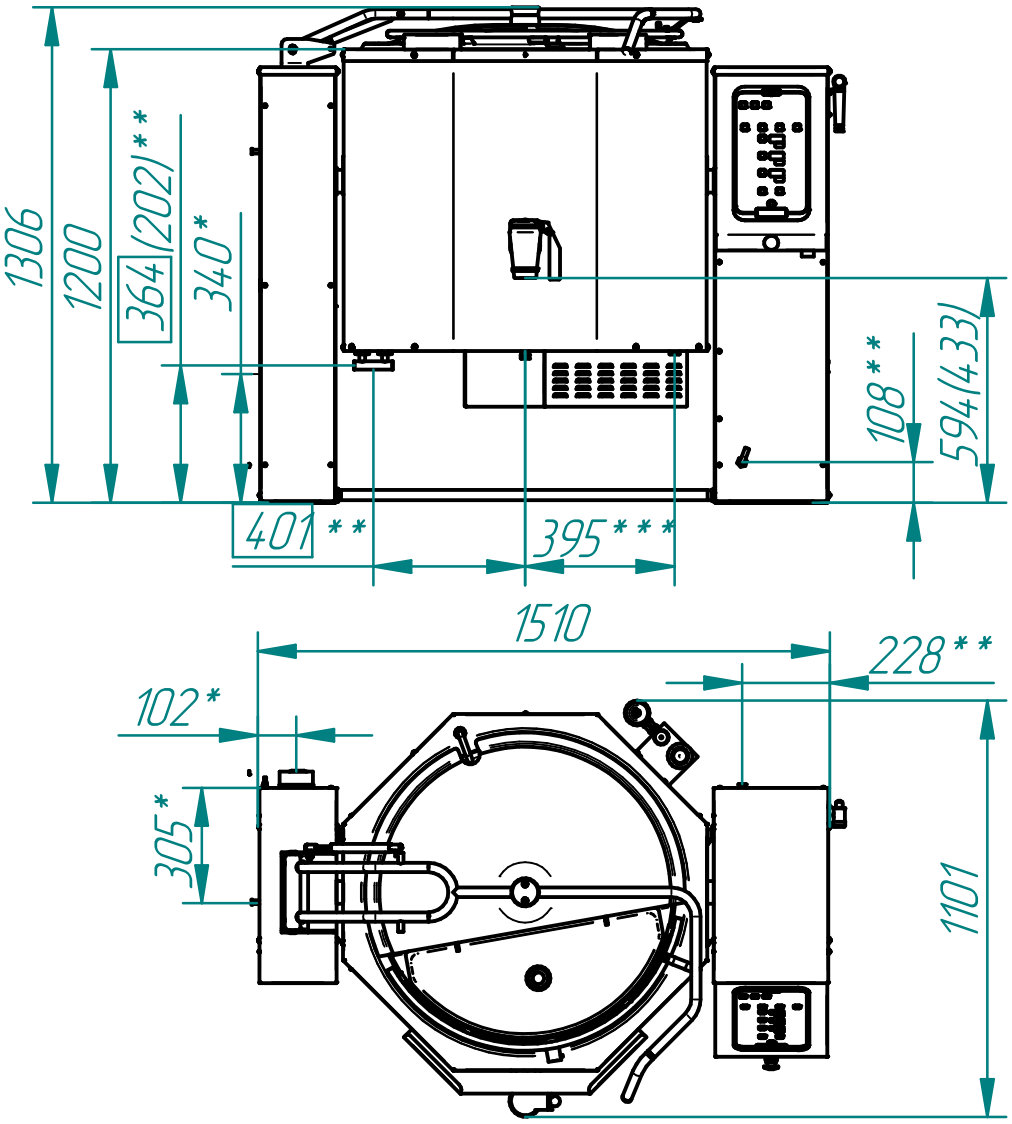
КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ОПРОКИДЫВАЮЩИЙСЯ С МИКСЕРОМ И СЛИВНЫМ КРАНОМ



* – подвод электропитания;
** – подвод холодной воды (G1/2")– в рубашку котла (размеры в квадратных скобках); душ;
*** – слив (G3/4").
( ) – для КПЭМ-350-ОМ2

Котлы пищеварочные электрические с функциями опрокидывания, перемешивания и охлаждения типа КПЭМ предназначены для приготовления бульонов, соусов, десертов, супов и различных вторых и третьих блюд. Котлы используются на предприятиях общественного питания, столовых производственных предприятий и на производствах различных продуктов питания, как самостоятельно так и в составе технологических линий.

Котел оснащен панелью управления , позволяющей осуществлять приготовление блюд в соответствии с 5 шаговой программой. В панель встроен USB-разъем для обновления программного обеспечения. Основные функции котла: варка при заданной температуре, охлаждение, , перемешивание, мерный или ручной залив по выбору оператора. Сосуд котла изготовлен цельнотяным из коррозионной стали AISI 316L, внешняя облицовка из AISI 304. Котлы оборудованы нижним легкосъемным миксером для перемешивания приготавливаемого продукта. Для гигиенической чистки котел снабжен душирующим устройством. Котлы крепяться к полу фундаментными болтами м10х100.

Слив готового продукта – путем опрокидывания котла или через сливной кран (Ф40мм).

Расстояние от края сосуда до пола в опрокинутом состоянии – 400 (315) мм.

Технические характеристики

п/п	Наименование параметра	Величина параметра	
1	Код изделия	18929	19567
2	Наименование изделия КПЭМ	350 ОМ2	250 ОМ2
3	Номинальная потребляемая мощность, кВт - в режиме варки -в режиме варки с перемешиванием	 36.1 37,7	 27.1 28,7
4	Номин. напряжение, В	400	
5	Род тока	трехфазный с нетралью, переменный	
6	Частота тока, Гц	50	
7	Количество блоков ТЭНов (ТЭНов), шт	4(12)	3(9)
8	Номинальный объем, л	350	250
9	Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, кПа (кгс/см^2)	100 (1,0)	
10	Время разогрева (95°С), мин не более	80	100
11	Диапазон регулирования частоты вращения миксера, об/ мин	0...120	
10	Время опрокидывания, мин не более	0,6	
12	Максимальный угол опрокидывания, °С	100	
13	Габаритные размеры, мм	1510x1101x1306	
14	Масса, кг	387	348