

# Описание товара Котел пищеварочный опрокидывающийся Abat КПЭМ-350 О без миксера



## Описание

- На предприятиях пищевой промышленности и общественного питания опрокидывающийся пищеварочный котел Abat КПЭМ-350 О без миксера легко станет незаменимым помощником. Он предназначен для приготовления бульонов, соусов, муссов, каш, супов на паровой рубашке.
- Abat КПЭМ-350 О без миксера имеет полезный объем 350 литров, его пульт программного управления позволяет установить оптимальную температуру приготовления в диапазоне от 20 до 120 °С.
- Он оснащен опрокидывающим устройством для упрощения слива готовых блюд и душирующим устройством для облегчения гигиенической чистки емкости котла.

## Характеристики

Общий объем емкостей	350 л
Миксер	нет
Тип подключения	электрический
Механизм открытия крышки	ручной
Наличие опрокидного механизма	есть
Напряжение	380 В
Сливной механизм	нет
Количество ТЭНов	4 шт
Кран для мойки	есть

Рабочее давление пара в пароводяной рубашке	1,0 кгс/см <sup>2</sup>
Герметичность закрытия крышки	да
Материал рабочей емкости	нержавеющая сталь
Тип рубашки	паровая
Диаметр котла	800 мм
Высота, мм	1360 мм
Длина, мм	1510 мм
Ширина, мм	1020 мм
Мощность, кВт	36,2 кВт

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.