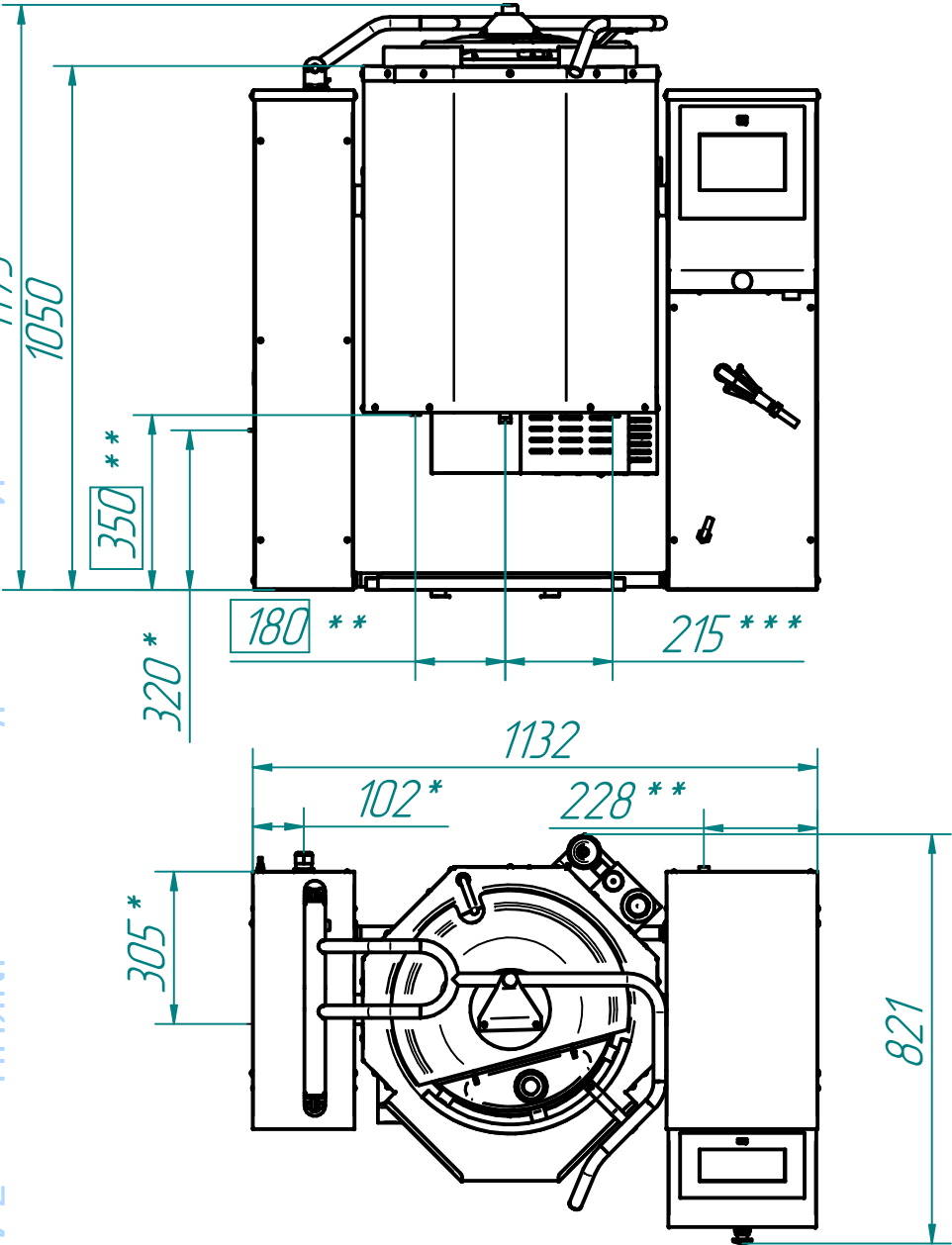


КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ОП

С МИ

Котлы пищеварочные электрические с функцией охлаждения типа КПЭМ предназначены для приготовления блюд в различных вторых и третьих блюдах. Котлы предназначены для использования в столовых производственных предприятий и могут использоваться самостоятельно так и в составе технологической линии. Котел оснащен панелью управления с сенсорным управлением. Котел предназначен для приготовления блюд в соответствии с нужными параметрами. Панель управления имеет USB-разъем для обновления прошивки котла: варка при заданной температуре, охлаждение, программирование (до 50 программ), переключение между ручным и автоматическим управлением. Состав котла: корпус из нержавеющей стали AISI 316L, внешняя облицовка из AISI 304. Для перемешивания приготовляемого продукта котел оснащен мешалкой. Для слива готового продукта – путем опрокидывания.



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

п/п	Наименование
1	Код изделия
2	Наименование изделия
3	Номинальная потребляемая мощность: - в режиме варки - в режиме варки с перемешиванием
4	Номинальное напряжение, В
5	Тип тока
6	Частота тока, Гц
7	Количество блоков ТЭН
8	Номинальный объем, л
9	Рабочее давление паровой рубашки, кПа (кгс/см ²)
10	Время разогрева (95°C)
11	Диапазон регулирования частоты вращения мешалки
12	Время опрокидывания
13	Максимальный угол опрокидывания
14	Габаритные размеры, мм
15	Масса, кг