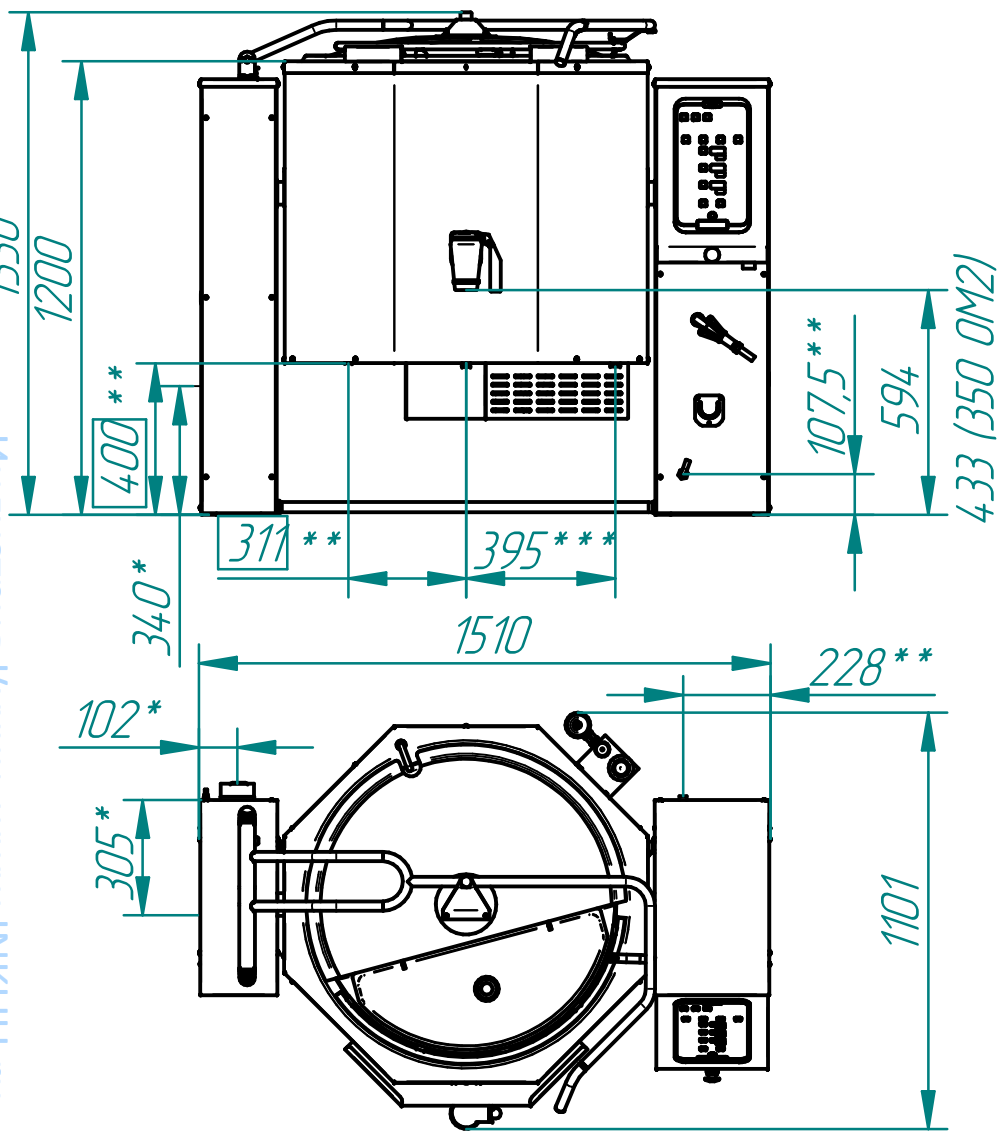


# КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ОПРОКИДЫВАЮЩИЙ С МИКСЕРОМ И СЛИВНЫМ КРАН



Котлы пищеварочные электрические с функциями охлаждения типа КПЭМ предназначены для приготовления и различных вторых и третьих блюд. Котлы используются в столовых производственных предприятий и на производствах самостоятельно так и в составе технологических линий. Котел оснащен панелью управления, позволяющей выбрать программу с 5 шаговой программой. В панель встроены USB-порт. Основные функции котла: варка при заданной температуре или ручной залив по выбору оператора. Сосуд котла выполнен из стали AISI 316L, внешняя облицовка из AISI 304. Котел оснащен для перемешивания приготовляемого продукта. Духовка для душирующим устройством. Котлы крепятся к полу. Слив готового продукта - путем опрокидывания котла.

| п/п | Наименование параметра   |
|-----|--|
| 1   | Код изделия  |
| 2   | Наименование изделия   |
| 3   | Номинальная потребляемая мощность<br>- в режиме варки<br>- в режиме варки с перемешиванием |
| 4   | Номинальное напряжение, В  |
| 5   | Род тока   |
| 6   | Частота тока, Гц   |
| 7   | Количество блоков ТЭНов (ТЭН)  |
| 8   | Номинальный объем, л   |
| 9   | Рабочее давление пара в паровой рубашке, кПа (кгс/см <sup>2</sup> )                        |
| 10  | Время разогрева (95°C), мин не более   |
| 11  | Диапазон регулирования частоты вращения  |
| 10  | Время опрокидывания, мин не более  |
| 12  | Максимальный угол опрокидывания  |
| 13  | Габаритные размеры, мм   |
| 14  | Масса, кг  |

Индустрия Кухни www.IKUN.ru +7 495 980 6311

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