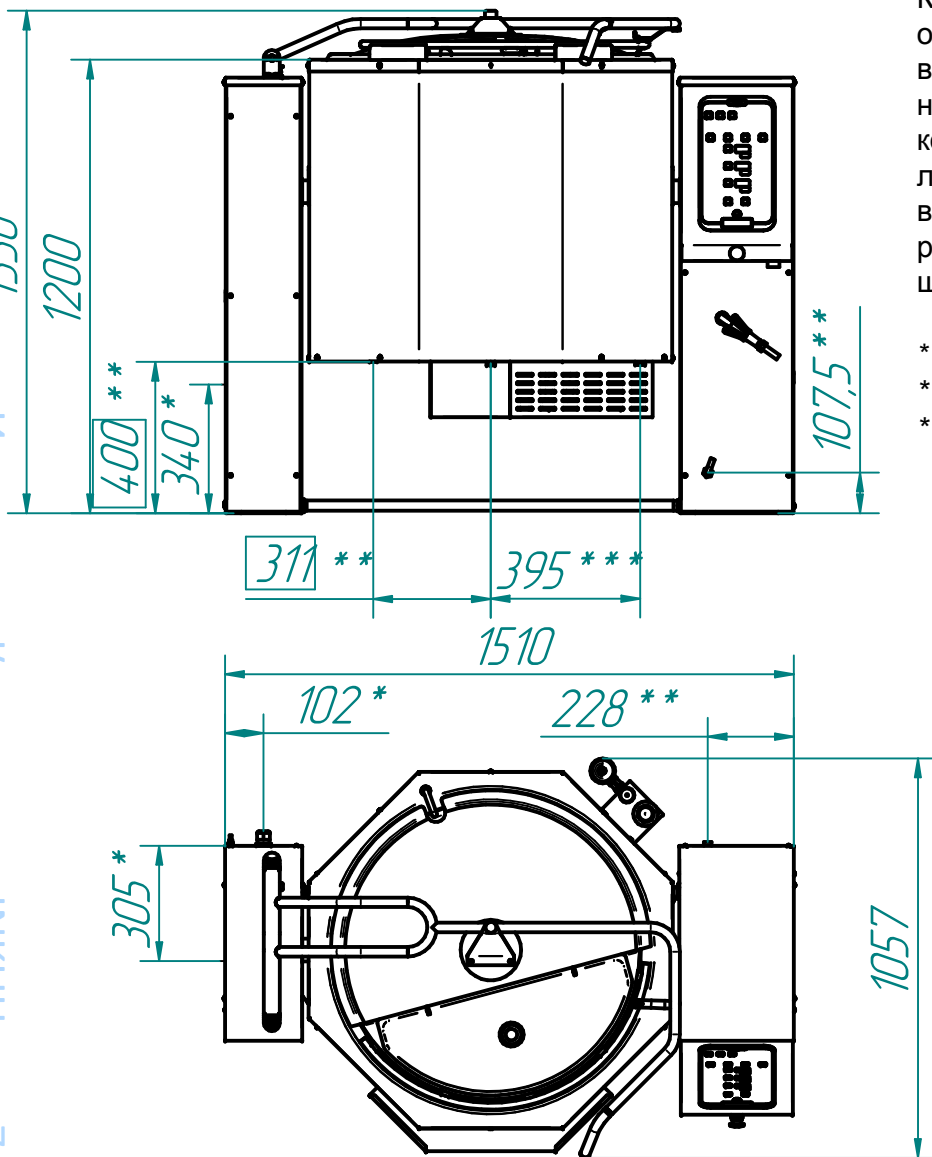


# КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ОПРОКИДЫВАЮЩИЙ С МИКСЕРОМ



Котлы пищеварочные электрические с функцией охлаждения типа КПЭМ предназначены для приготовления вторых и третьих блюд. Котлы используются для приготовления самостоятельно или в составе технологической линии из нержавеющей коррозионностойкой стали AISI 316L, облицованы легкосъемным миксером для перемешивания. Имеется возможность охлаждения приготавливаемого продукта "рубашки" холодной проточной водой. Для гигиеничности котлы оснащены устройством. Котлы устанавливаются на пол.

\* - подвод электропитания,  
 \*\* - подвод холодной воды (G 1/2"):душ; ру...  
 \*\*\* - слив (G 3/4").

п/п	Наименование параметра
1	Код изделия
2	Наименование изделия
3	Номинальная потребляемая мощность - в режиме варки - 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