

КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ



серия **ОМП**
серия **ОМ2**
серия **О**
серия **ОМР**
серия **ОР**
серия **Т**
серия **П**



Простой рецепт успеха!

КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ Abat

Все котлы торговой марки Abat работают по принципу косвенного обогрева – способом **«пароводяной рубашки»** – что полностью исключает пригорание продукта.

Принцип работы пароводяной рубашки:

между двойными стенками варочного сосуда создается герметически замкнутое пространство, которое заполняется теплоносителем – водой. Пар, образующийся при нагреве теплоносителя, отдает свое тепло продукту, то есть нагревается не сам продукт, а теплоноситель (вода), находящийся в «пароводяной рубашке» котла.

При отсутствии воды в «пароводяной рубашке» срабатывает автоматическое отключение нагрева.

Все пищеварочные котлы abat оснащены:

- предохранительным клапаном от избыточного давления свыше $0,5 \text{ кг/см}^2$
- предохранительным клапаном при давлении менее $0,02 \text{ кг/см}^2$.

Все котлы торговой марки Abat изготавливаются полностью из нержавеющей стали.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОТЛЫ:

- серия ОМП (электропривод, миксер, TFT экран, USB-порт, экспорт/импорт программ на/с ПК)
- серия ОМ2 (электропривод, миксер, USB-порт)
- серия О (электропривод, без миксера)
- серия ОМР (ручной привод, миксер)
- серия ОР (ручной привод, без миксера)
- серия Т (700 серия, 900 серия, без миксера)

ПАРОВЫЕ КОТЛЫ:

- серия П (работа от внешнего парогенератора)



КОТЛЫ ПРОГРАММИРУЕМЫЕ СЕРИИ ОМП

Опрокидывание с помощью электропривода
Миксер
USB-порт
TFT-экран

ПРИМЕНЕНИЕ

Для приготовления первых, вторых и третьих блюд (в том числе бульонов, супов, соусов, кремов и других десертов).

Продукты могут приготавливаться как с перемешиванием, так и без перемешивания.

Цельнотянутый варочный сосуд – отсутствие сварных швов (для котлов объемом от 60 л до 250 л).
Крышка фиксируется в любом положении.

Сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 316.
Корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.



КПЭМ-60-ОМП



КПЭМ-100-ОМП



КПЭМ-160-ОМП

Параметры		КПЭМ-60-ОМП
Код изделия		18914
Номинальная потребляемая мощность, кВт		(9,1) 9,9
Номинальное напряжение, В		3N/PE 400В 50Гц
Количество ТЭН-ов, шт.		3
Номинальный объем, л		60
Опрокидывание		электрическое
Миксер		есть
Время разогрева до +95°C, мин., не более		45
Диапазон регулирования температуры «пароводяной рубашки», °C		3-120
Диаметр котла, мм		425
Габаритные размеры, мм		1132x821x1173
Масса, кг		234

РЕЖИМЫ

ВАРКА (от +3°С до +110°С)
ОХЛАЖДЕНИЕ (от +110°С до +3°С)
ПРОГРАММЫ (возможен экспорт/импорт программ на/с ПК через USB-порт)

6 РЕЖИМОВ РАБОТЫ МИКСЕРА:



ВПЕРЕД



ВПЕРЕД – КОРОТКАЯ ПАУЗА



ВПЕРЕД – ПАУЗА



ВПЕРЕД – НАЗАД – ПАУЗА



ВПЕРЕД – НАЗАД (МЕДЛЕННО)



ВПЕРЕД – НАЗАД



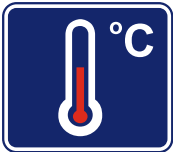
КПЭМ-250-ОМП



КПЭМ-350-ОМП

КПЭМ-100-ОМП	КПЭМ-160-ОМП	КПЭМ-250-ОМП	КПЭМ-350-ОМП
19700	19638	18915	18916
{18,1} 21	{18,1} 21	{27,1} 28,7	{36,1} 37,7
3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц
6	6	9	12
100	160	250	350
электрическое	электрическое	электрическое	электрическое
есть	есть	есть	есть
55	60	80	100
3-120	3-120	3-120	3-120
652	652	790	790
1363x950x1164	1363x950x1164	1510x1057x1330	1510x1057x1330
261	268	347	387

ОСОБЕННОСТИ КОТЛОВ серии ОМП



Температура «пароводяной рубашки» до +120°C.



Память на 120 пользовательских программ приготовления.
До 4 шагов приготовления в каждой программе.



Таймер до 10 ч.



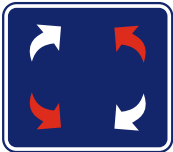
Опрокидывание с помощью электропривода.



Плавная регулировка скорости миксера от 0 до 120 оборотов в минуту.
Миксер легко снять и мыть в посудомоечной машине.



Охлаждение продукта от +110°C до +3°C.



Нижний привод миксера.
Реверс миксера.



Нагрев продукта от +3°C до +110°C.



Залив воды по выбору пользователя – мерный или ручной.



USB-порт.
Возможность импорта/экспорта программ с ПК на USB-накопитель.

TFT-экран



Ручной душ для гигиенической чистки варочного сосуда.



Крышка котла фиксируется в любом положении. Защитная решетка крышки котла позволяет осуществлять визуальный контроль процесса приготовления, а также предоставляет возможность добавления ингредиентов в котел без остановки процесса перемешивания. Накрывается сплошной крышкой, которая легко снимается для очистки.



ВАРКА / ПЕРЕМЕШИВАНИЕ / ОХЛАЖДЕНИЕ

Сохраняйте рецепты в памяти котла и в дальнейшем готовьте нажатием одной кнопки



КОТЛЫ ПРОГРАММИРУЕМЫЕ СЕРИИ OM2

Опрокидывание с помощью электропривода

Миксер

USB-порт

ПРИМЕНЕНИЕ

Для приготовления первых, вторых и третьих блюд (в том числе бульонов, супов, соусов, кремов и других десертов).

Продукты могут приготавливаться как с перемешиванием, так и без перемешивания.

Цельнотянутый варочный сосуд – отсутствие сварных швов (для котлов объемом от 60 л до 250 л).

Крышка фиксируется в любом положении.

Сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 316.

Корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.



КПЭМ-60-ОМ2



КПЭМ-160-ОМ2

Параметры	КПЭМ-60-ОМ2	КПЭМ-160-ОМ2	КПЭМ-250-ОМ2
Код изделия	18909	18908	18910
Номинальная потребляемая мощность, кВт	{9,1} 9,9	{18,1} 21	{27,1} 28,7
Номинальное напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц
Количество ТЭН-ов, шт.	3	6	9
Номинальный объем, л	60	160	250
Опрокидывание	электрическое	электрическое	электрическое
Миксер	есть	есть	есть
Время разогрева до +95°C, мин., не более	45	60	80
Диапазон регулирования температуры «пароводяной рубашки», °C	3-120	3-120	3-120
Диаметр котла, мм	425	625	790
Габаритные размеры, мм	1132x821x1173	1363x950x1164	1510x1057x1330
Масса, кг	232	274	345



РЕЖИМЫ

ВАРКА (от +3°С до +110°С)
ОХЛАЖДЕНИЕ (от +110°С до +3°С)
ПРОГРАММЫ

РЕЖИМЫ РАБОТЫ МИКСЕРА:

ВПЕРЕД
ВПЕРЕД С ПАУЗОЙ
ВПЕРЕД/НАЗАД

Обновление программного обеспечения
через USB-порт.



КПЭМ-250-OM2



КПЭМ-350-OM2

КПЭМ-350-OM2	КПЭМ-60-OM2 с краном	КПЭМ-160-OM2 с краном	КПЭМ-250-OM2 с краном	КПЭМ-350-OM2 с краном
18913	19317	19176	18929	19567
[36,1] 37,7	[9,1] 9,9	[18,1] 21	[27,1] 28,7	[36,1] 37,7
3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц
12	3	6	9	12
350	60	160	250	350
электрическое	электрическое	электрическое	электрическое	электрическое
есть	есть	есть	есть	есть
100	45	60	80	100
3-120	3-120	3-120	3-120	3-120
790	425	652	790	790
1510x1057x1330	1132x821x1173	1363x980x1164	1510x1101x1330	1510x1101x1330
385	237	277	348	387

КОТЛЫ ПРОГРАММИРУЕМЫЕ СЕРИИ OM2

Опрокидывание с помощью электропривода

Миксер

Сливной кран

USB-порт

ОСОБЕННОСТИ

Электронная панель управления.

Память на 50 пользовательских программ приготовления.

До 5 шагов приготовления в каждой программе.

Таймер до 10 ч.

Опрокидывание с помощью электропривода.

Ступенчатая регулировка скорости миксера (10 шагов) от 0 до 120 оборотов в минуту.

Нижний привод миксера.

Реверс миксера.

Нагрев продукта от +3°C до +110°C.

Охлаждение продукта +110°C до +3°C.

Обновление программного обеспечения через USB-порт.



КПЭМ-60-OM2
с краном



КПЭМ-160-OM2
с краном



Крышка фиксируется в любом положении. Защитная решетка крышки котла позволяет осуществлять визуальный контроль процесса приготовления, а также предоставляет возможность добавления ингредиентов в котел без остановки процесса перемешивания. Накрывается сплошной крышкой, которая легко снимается для очистки



Залив воды по выбору пользователя — мерный или ручной



Миксер легко снять и можно мыть в посудомоечной машине



Сливной кран со внутренним диаметром 40 мм (для моделей со сливным краном)



Ручной душ для гигиенической чистки варочного сосуда



КПЭМ-250-OM2
с краном



КПЭМ-350-OM2
с краном

КОТЛЫ СЕРИИ О

Опрокидывание с помощью электропривода

ПРИМЕНЕНИЕ

Для приготовления первых, вторых и третьих блюд (в том числе бульонов, супов, соусов, кремов и других десертов).

Цельнотянутый варочный сосуд – отсутствие сварных швов (для котлов объемом от 60 л до 250 л). Крышка фиксируется в любом положении.

Сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 316.

Корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.



КПЭМ-60-О



КПЭМ-160-О

Параметры		КПЭМ-60-О
Код изделия		1662
Номинальная потребляемая мощность, кВт		9,5
Номинальное напряжение, В		400
Количество ТЭН-ов, шт.		3
Номинальный объем, л		60
Опрокидывание		электрическое
Время разогрева до +95°С, мин., не более		45
Диапазон регулирования температуры «пароводяной рубашки»,°С		20-120
Диаметр котла, мм		425
Габаритные размеры, мм		1132x821x1210
Масса, кг		205

ОСОБЕННОСТИ КОТЛОВ

- Электронная панель управления.
- Таймер до 10 ч.
- Опрокидывание с помощью электропривода.
- Ручной душ для гигиенической чистки варочного сосуда.
- Кран залива воды.
- Нагрев продукта до+110°С.



КПЭМ-250-О



КПЭМ-350-О

КПЭМ-160-О	КПЭМ-250-О	КПЭМ-350-О
1663	1601	1603
18,2	27,2	36,2
400	400	400
6	9	12
160	250	350
электрическое	электрическое	электрическое
60	80	100
20-120	20-120	20-120
652	790	790
1363x950x1164	1510x1057x1370	1510x1057x1370
228	305	330

КОТЛЫ СЕРИИ ОМР

Опрокидывание с помощью ручного привода
Миксер

ПРИМЕНЕНИЕ

Для приготовления первых, вторых и третьих блюд (в том числе бульонов, супов, каш, пюре и т. д.).
Нагрев продукта до +100°С.

Продукты могут приготавливаться как с перемешиванием, так и без перемешивания.
Цельнотянутый варочный сосуд – отсутствие сварных швов.

Корпус и сосуд изготовлены из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.
По запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 316.



Параметры	КПЭМ-60-ОМР	КПЭМ-100-ОМР	КПЭМ-160-ОМР
Код изделия	11228	11223	9868
Номинальная потребляемая мощность, кВт	10,2	19,7	19,7
Номинальное напряжение, В	В3N/РЕ 400В 50Гц	В3N/РЕ 400В 50Гц	В3N/РЕ 400В 50Гц
Номинальный объем, л	60	100	160
Опрокидывание	ручное	ручное	ручное
Миксер	+	+	+
Время разогрева до +95°С, мин., не более	40	55	60
Диаметр котла, мм	425	652	652
Габаритные размеры, мм	1036x683x1163	1266x861x1170	1266x861x1243
Масса, кг	133	151	163

- Кран залива воды
- Крышка фиксируется в верхнем положении
- Легкосъемный миксер
- Плавная регулировка скорости вращения миксера от 0 до 120 оборотов в минуту
- Реверс миксера
- Опрокидывание с помощью ручного привода
- Нижний привод миксера



3 РЕЖИМА НАГРЕВА:

- СЛАБЫЙ
- СРЕДНИЙ
- СИЛЬНЫЙ

2 РЕЖИМА РАБОТЫ МИКСЕРА:

- ВПЕРЕД
- ВПЕРЕД – НАЗАД

КОТЛЫ СЕРИИ ОР

Опрокидывание с помощью ручного привода

ПРИМЕНЕНИЕ

Для приготовления первых, вторых и третьих блюд (в том числе бульонов, супов, каш и т. д.).

Нагрев продукта до +100°С.

Цельнотянутый варочный сосуд – отсутствие сварных швов.

Корпус и сосуд из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.

По запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 316.



КПЭМ-60-ОР

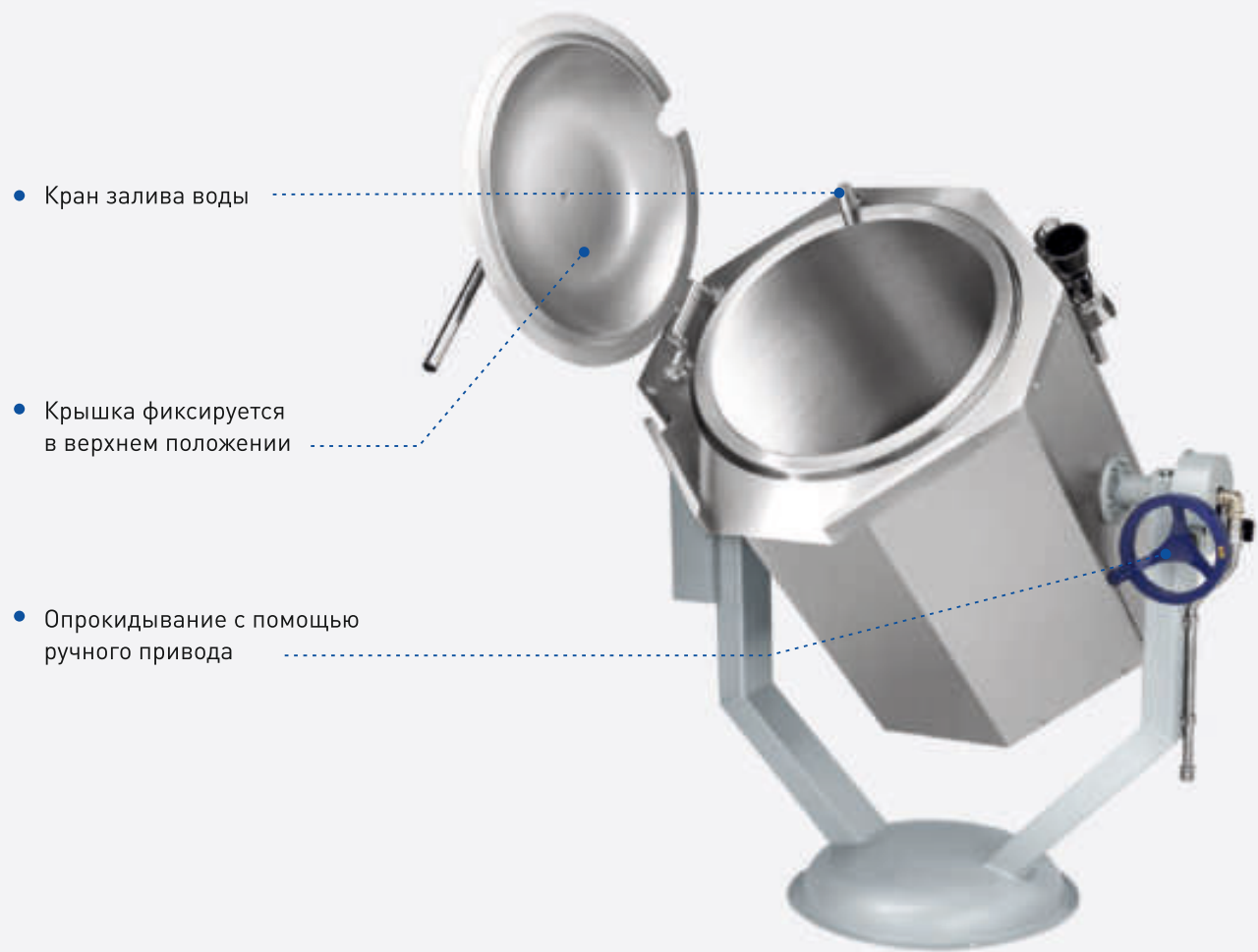


КПЭМ-100-ОР



КПЭМ-160-ОР

Параметры	КПЭМ-60-ОР	КПЭМ-100-ОР	КПЭМ-160-ОР
Код изделия	19158	19160	19159
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,1	18,1	18,1
Номинальное напряжение, В	В3N/РЕ 400В 50Гц	В3N/РЕ 400В 50Гц	В3N/РЕ 400В 50Гц
Номинальный объем, л	60	100	160
Количество ТЭН-ов, шт.	3	6	6
Опрокидывание	ручное	ручное	ручное
Время разогрева до +95°С, мин., не более	45	55	60
Диаметр котла, мм	425	652	652
Габаритные размеры, мм	962х639х1140	1190х861х1143	1206х861х1223
Масса, кг	87	109	128,6



3 РЕЖИМА НАГРЕВА:

- СЛАБЫЙ
- СРЕДНИЙ
- СИЛЬНЫЙ

КОТЛЫ СЕРИИ Т

СТАЦИОНАРНЫЕ 700 СЕРИИ и 900 СЕРИИ

ПРИМЕНЕНИЕ

Для приготовления бульонов, третьих блюд и кипячения воды.
Нагрев продукта до +100°C.

Корпус и сосуд из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.
По запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 316.



КПЭМ-60/7Т

КПЭМ-60/9Т

КПЭМ-100/9Т
КПЭМ-160/9Т

Параметры	КПЭМ-60/7Т	КПЭМ-60/9Т	КПЭМ-100/9Т	КПЭМ-160/9Т
Серия	700	900	900	900
Код изделия	9839	9837	9838	9831
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,1	9,1	18,1	18,1
Номинальное напряжение, В	400	400	400	400
Количество ТЭН-ов, шт.	3	3	6	6
Номинальный объем, л	60	60	100	160
Время разогрева до +95°C, мин., не более	45	45	55	60
Диаметр котла, мм	425	425	652	652
Габаритные размеры, мм	800x870x1040	641x1015x1030	841x1015x1030	841x1015x1030
Масса, кг	95	95	121	127

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цельнотянутый варочный сосуд – отсутствие сварных швов (для котлов объемом 60 л – 200 л).
Сливной кран диаметром 33 мм на лицевой панели.
Крышка фиксируется в любом положении.



КПЭМ-200/9Т



КПЭМ-250/9Т



КПЭМ-250
КПЭМ-400Т

КПЭМ-200/9Т	КПЭМ-250/9Т	КПЭМ-250	КПЭМ-400Т
900	900	—	—
19427	7907	12139	9871
18,1	18,1	18,2	36,2
400	400	400	400
6	6	6	12
200	250	250	400
65	80	80	80
652	652	800	790
841x1015x1182	841x1015x1282	1111x1135x1116	1160x1160x1446
141	150	142	200

3 РЕЖИМА НАГРЕВА:

- СЛАБЫЙ
- СРЕДНИЙ
- СИЛЬНЫЙ

КОТЛЫ СЕРИИ П

Стационарные паровые

ПРИМЕНЕНИЕ

Для приготовления бульонов, третьих блюд и кипячения воды.
Нагрев продукта до +100°С способом подачи пара из внешнего парогенератора в «пароводяную рубашку».
Цельнотянутый варочный сосуд – отсутствие сварных швов (для котлов объемом 160 л).

Корпус и сосуд из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.
По запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 316.



КПЭМ-160П

КПЭМ-250П

КПЭМ-400П

Параметры	КПЭМ-160П	КПЭМ-250П	КПЭМ-400П
Код изделия	11226	11225	11224
Номинальный объем, л	160	250	400
Время разогрева до +95°С, мин., не более	35	40	60
Диаметр котла, мм	652	790	790
Габаритные размеры, мм	925x925x1030	1066x1065x1116	1066x1065x1446
Масса, кг	111	134	170



Сливной кран диаметром 33 мм
на лицевой панели.

Крышка фиксируется в
любом положении.

3 РЕЖИМА НАГРЕВА:

- СЛАБЫЙ
- СРЕДНИЙ
- СИЛЬНЫЙ



Стационарные паровые котлы серии П работают ТОЛЬКО ОТ ВНЕШНЕГО ИСТОЧНИКА ПАРА*

*Обычно под внешним источником пара подразумевается
центральный паропровод (от котельной).

Но может быть использован любой парогенератор, который должен
вырабатывать пар в количестве: 160П – 40 кг/ч; 250П – 55 кг/ч; 400П – 60 кг/ч
при избыточном давлении не менее 0,4 кгс/см² не более 0,5 кгс/см².

Если избыточное давление больше 0,5 кгс/см², то между котлом и
подводящей паровой трассой устанавливается редукционный клапан,
настроенный на давление 0,5 кгс/см².

АКСЕССУАРЫ

ПАРОВАРОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ КП



Комплект пароварочный КП предназначен для приготовления блюд на пару, таких как манты, котлеты, мясо. Применяется для приготовления диетического питания.

Параметры	КП-60	КП-100	КП-160
Код изделия	879	880	881
Диаметр котла, мм	425	652	652
Диаметр секции, мм	415	630	630
Высота комплекта, мм	437,5	437,5	495
Количество секций в комплекте	5	5	6
Масса комплекта, кг	7,25	16,2	19,1

ПОЛУКРЫШКА



Полностью из нержавеющей стали. Перфорация обеспечивает быстрое выпаривание жидкости при варке продуктов, требующих приготовления в открытой посуде .

110001026585	Полукрышка на котлы КПЭМ серии ОМ2, ОМП на 60 л
110001026584	Полукрышка на котлы КПЭМ серии ОМ2, ОМП на 100 л, 160 л
110001026583	Полукрышка на котлы КПЭМ серии ОМ2, ОМП на 250 л, 350 л

ВЗБИВАЛЬНАЯ РЕШЕТКА



Для взбивания и перемешивания жидких продуктов. Полностью из нержавеющей стали. Крепится к миксеру котла соответствующего объема.

110000025433	Взбивальная решетка для миксеров котлов КПЭМ на 60 л
110000025424	Взбивальная решетка для миксеров котлов КПЭМ на 160 л
110000025431	Взбивальная решетка для миксеров котлов КПЭМ на 250 л
110000025432	Взбивальная решетка для миксеров котлов КПЭМ на 350 л

КОМПЛЕКТ СКРЕБКОВ СИЛИКОНОВЫХ



Крепятся к миксеру котла вместо стандартных пластиковых скребков. Мягкие силиконовые лопасти плотно прилегают к стенкам варочного сосуда, не оставляя царапин и обеспечивая самое тщательное перемешивание.

110000019182	Комплект скребков силиконовых для миксеров котлов на 60 л
110000019183	Комплект скребков силиконовых для миксеров котлов на 160 л
110000019184	Комплект скребков силиконовых для миксеров котлов на 250 л
110000019181	Комплект скребков силиконовых для миксеров котлов на 350 л

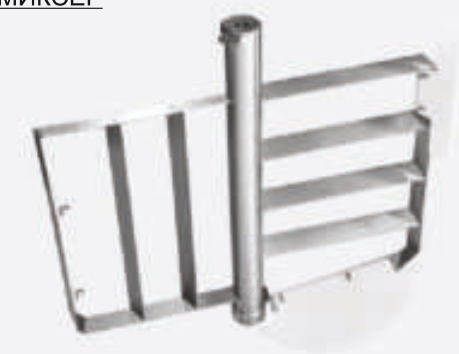
СИТО СЛИВНОЕ



Полностью из нержавеющей стали.
Для отцеживания и слива жидкости при опрокидывании варочного сосуда котлов серии ОР, ОРМ, О, ОМ2 и ОМП.

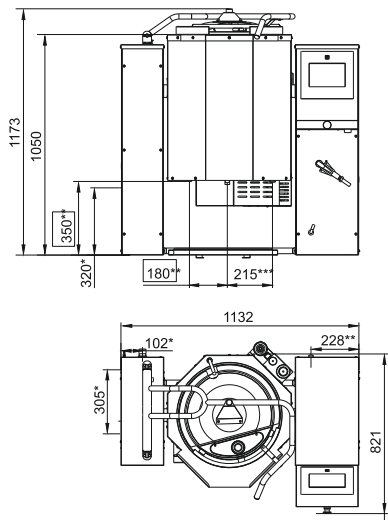
100000012851	Сито сливное для котлов КПЭМ на 60 л
100000012887	Сито сливное для котлов КПЭМ на 100 л, 160 л
100000012807	Сито сливное для котлов КПЭМ на 250 л, 350 л

МИКСЕР

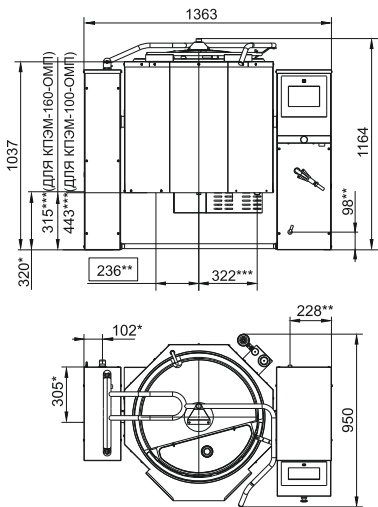


Легкосъемный. Полностью из нержавеющей стали.
Усиленная конструкция. Ребра толщиной 3 мм.
Съемные пластиковые скребки. Все части можно мыть в посудомоечной машине.

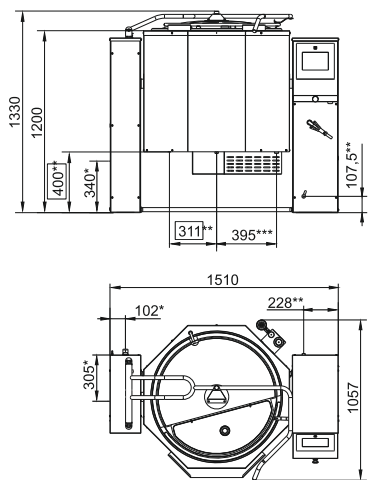
КПЭМ-60-ОМП



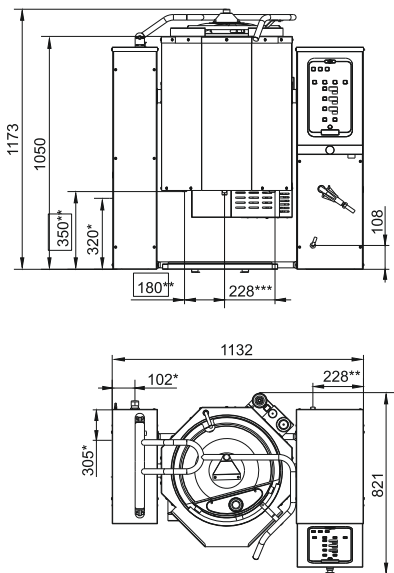
КПЭМ-100-ОМП, КПЭМ-160-ОМП



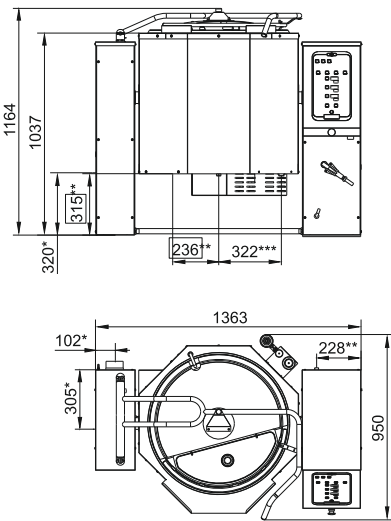
КПЭМ-250-ОМП, КПЭМ-350-ОМП



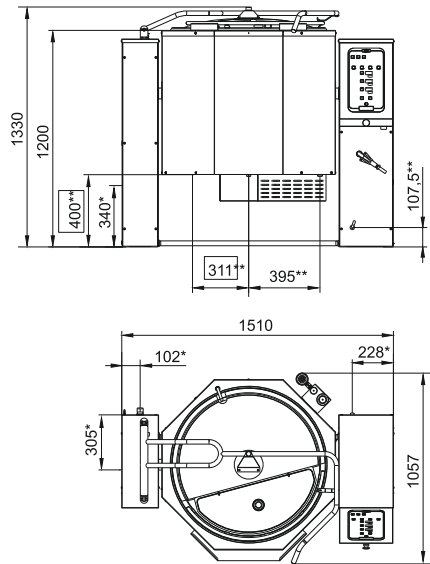
КПЭМ-60-ОМ2



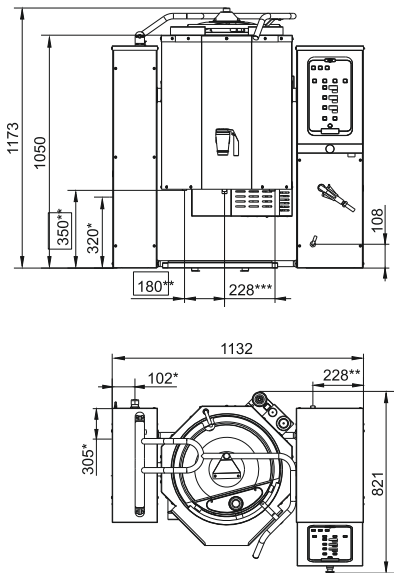
КПЭМ-160-ОМ2



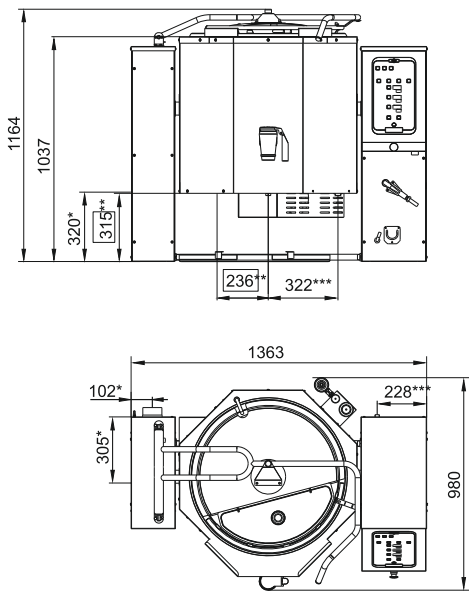
КПЭМ-250-ОМ2, КПЭМ-350-ОМ2



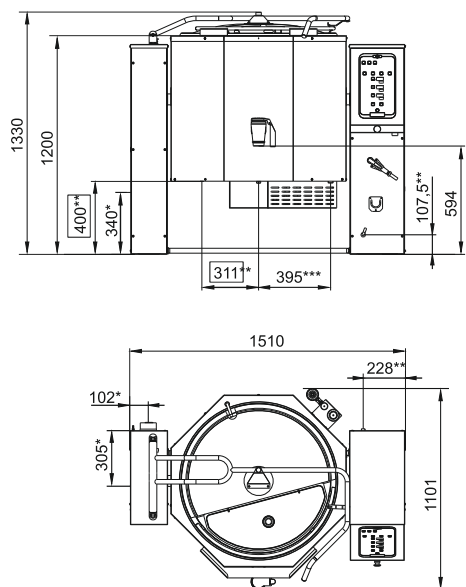
КПЭМ-60-ОМ2



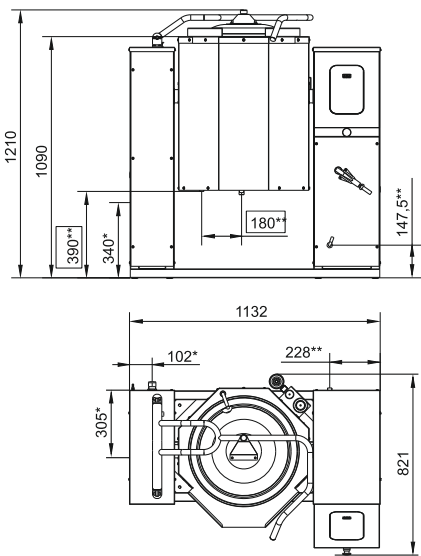
КПЭМ-160-ОМ2



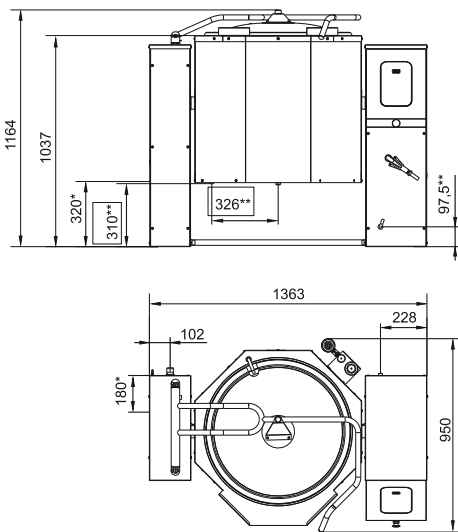
КПЭМ-250-ОМ2, КПЭМ-350-ОМ2



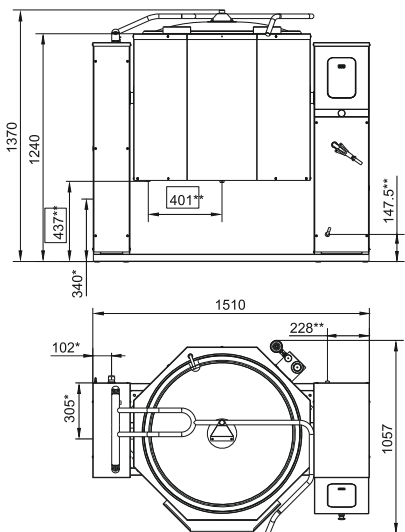
КПЭМ-60-0



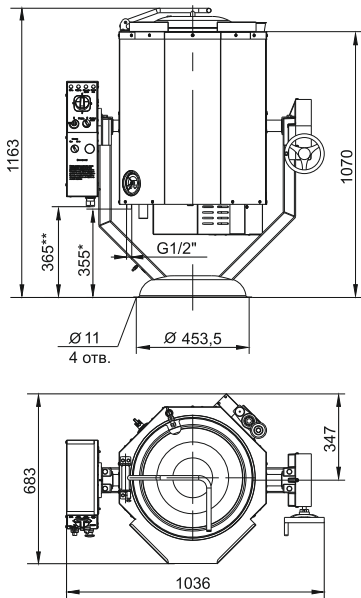
КПЭМ-160-0



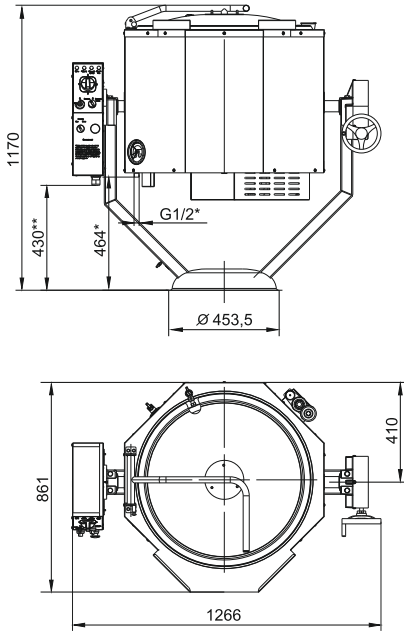
КПЭМ-250-0, КПЭМ-350-0



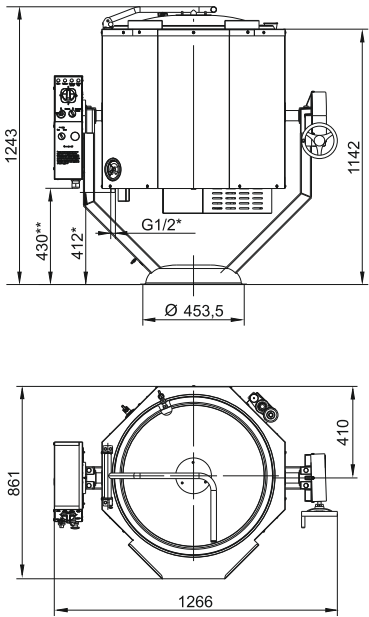
КПЭМ-60-0MP



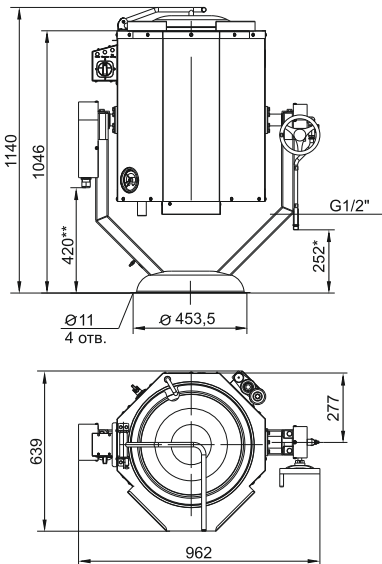
КПЭМ-100-0MP



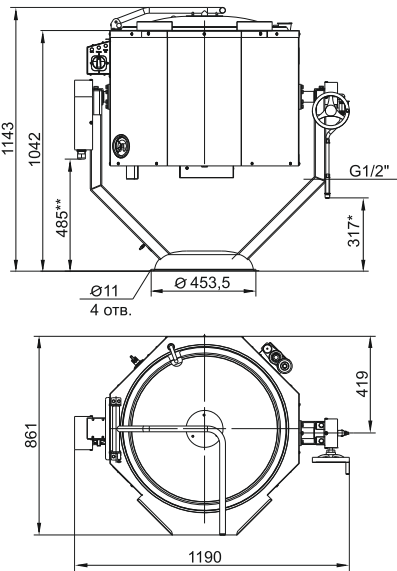
КПЭМ-160-0MP



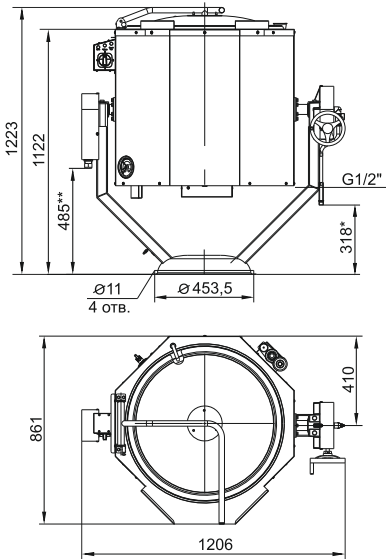
КПЭМ-60-0P



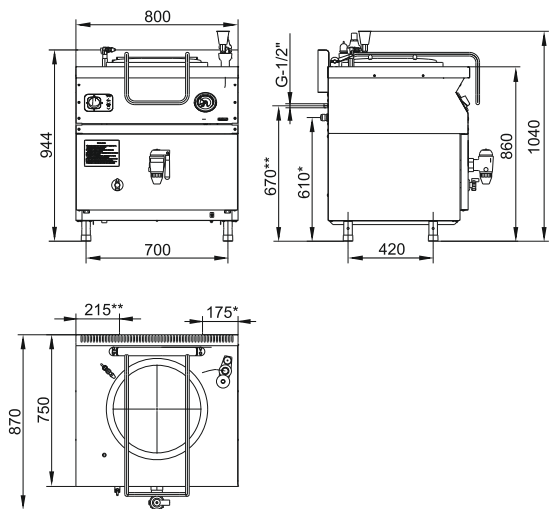
КПЭМ-100-0P



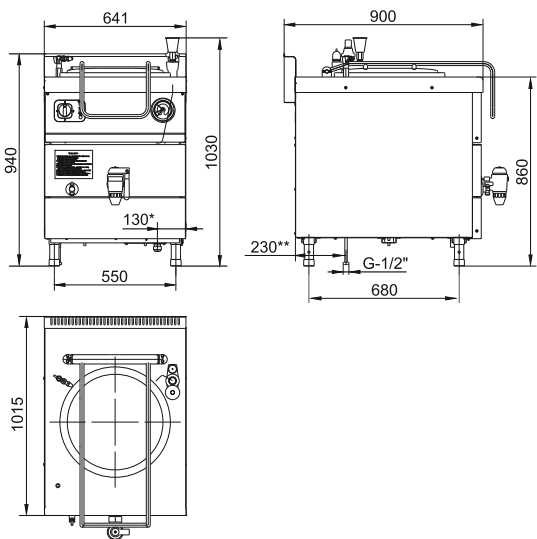
КПЭМ-160-0P



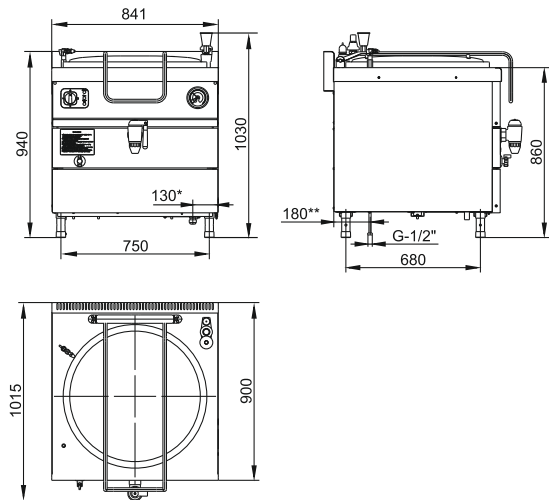
КПЭМ-60/7Т



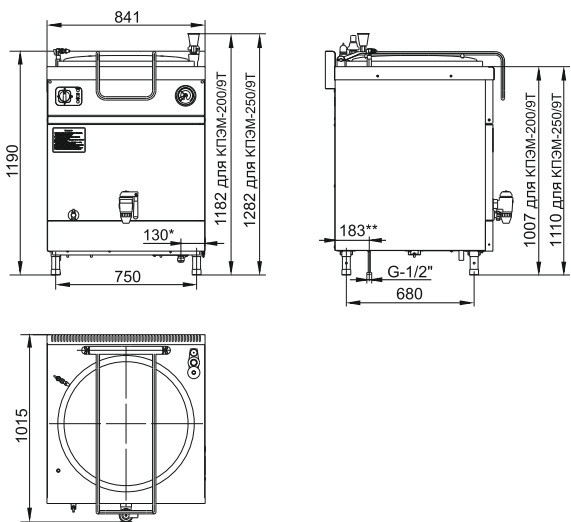
КПЭМ-60/9Т



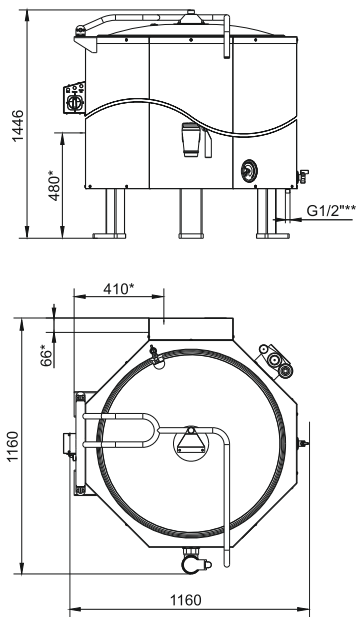
КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т



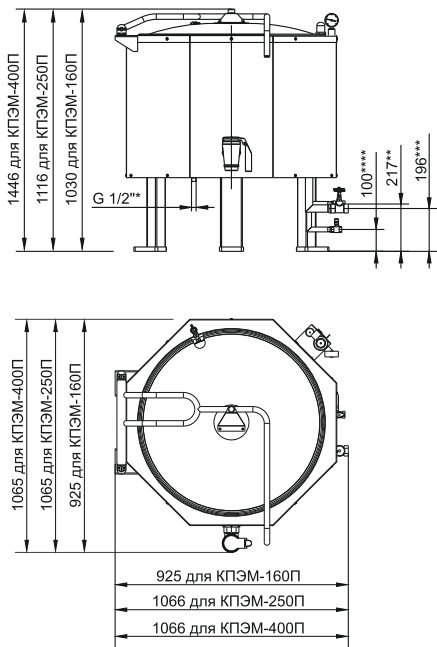
КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т



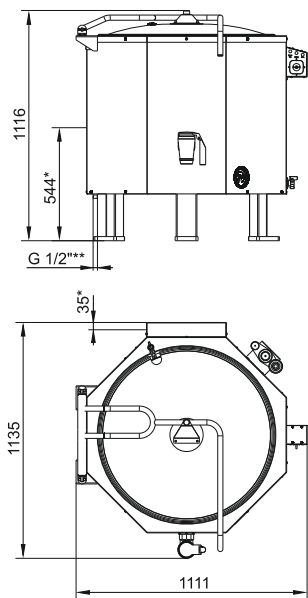
КПЭМ-400Т



КПЭМ-160П, КПЭМ-250П, КПЭМ-400П



КПЭМ-250



МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ
И УНИВЕРСАЛЬНЫЕ
ПИЩЕВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ
ДЛЯ СОВРЕМЕННОЙ КУХНИ



ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ПО ДОСТУПНЫМ ЦЕНАМ

