



КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ серии LIGHT и CHEF

серия ОМП LIGHT
серия ОМ2 LIGHT
серия ОМР LIGHT
серия ОР LIGHT
серия ОМП-В, ОМП-ВК CHEF
серия ОМ2-В, ОМ2-ВК CHEF
серия ОМР-В, ОМР-ВК CHEF
серия ОР CHEF
серия О
серия Т
серия П



Простой рецепт успеха!

КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ Abat

Основные характеристики котлов:

- все котлы торговой марки Abat работают по принципу косвенного обогрева – способом «пароводяной рубашки» – что полностью исключает пригорание продукта
- корпус из нержавеющей стали AISI 304
- электрический или паровой нагрев
- доступны модели с объемом варочного сосуда 60, 100, 160, 200, 250, 350, 400 или 500

Основные характеристики котлов серии LIGHT:

- крашеная V-образная подставка
- цельнотянутый варочный сосуд из нержавеющей стали AISI 304 (кроме серий OM2 и ОМП - AISI 316)
- давление в «пароводяной рубашке» 1,25 кгс/см²
- нагрев продукта до +100°C и +110°C

Основные характеристики котлов серии CHEF:

- крашеная подставка на колесах
- цельнотянутый варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 316
- давление в «пароводяной рубашке» 2,3 кгс/см²
- нагрев продукта до +125°C (кроме серии ОР)
- усиленный миксер и редуктор (кроме серии ОР)

Безопасность

- предохранительный клапан от избыточного давления в «пароводяной рубашке»
- предохранительный клапан от избыточного разрежения в «пароводяной рубашке»
- при отсутствии воды в «пароводяной рубашке» срабатывает автоматическое отключение нагрева

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ и ГАЗОВЫЕ КОТЛЫ:

	Опрокидывание	MAX температура продукта	Охлаждение	Миксер	Управление	USB-порт	Программирование	Импорт/экспорт с/на ПК
серия O	электропривод	+110°C	—	—	мембранная клавиатура	—	—	—
серия T	—	+100°C	—	—	аналоговое	—	—	—

серия LIGHT

серия ОМП	электропривод	+110°C	+	+	TFT- экран	+	+	+
серия OM2	электропривод	+110°C	+	+	мембранная клавиатура	+	+	—
серия OMP	ручное	+100°C	—	+	аналоговое	—	—	—
серия ОР	ручное	+100°C	—	—	аналоговое	—	—	—

серия CHEF

серия ОМП-В серия ОМП-ВК	электропривод	+125°C	+	+	TFT- экран	+	+	+
серия OM2-В серия OM2-ВК	электропривод	+125°C	+	+	мембранная клавиатура	+	+	—
серия OMP-В серия OMP-ВК	ручное	+125°C	—	+	мембранная клавиатура	—	—	—
серия ОР	ручное	+100°C	—	—	аналоговое	—	—	—

ПАРОВЫЕ КОТЛЫ

	Опрокидывание	MAX температура продукта	Охлаждение	Миксер	Управление	USB-порт	Программирование	Импорт/экспорт с/на ПК
серия П	—	+100°C	—	—	аналоговое	—	—	—

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ КОТЛОВ

- › Профессиональные кухни (рестораны, кафе, бары, пиццерии)
- › Пищевая промышленность
- › Кондитерское производство
- › Производство хлебобулочных изделий
- › Фармацевтическая промышленность
- › Служебные столовые
- › Школьные столовые
- › Больницы
- › Закусочные
- › Кондитерские
- › Булочные
- › Фудтраки
- › Тюрьмы

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ

с помощью электропривода

серия **ОМП LIGHT**

серия **ОМП-В, ОМП-ВК CHEF**



Защитная решетка крышки котла позволяет осуществлять визуальный контроль процесса приготовления, а также предоставляет возможность добавления ингредиентов в котел без остановки процесса перемешивания.

Накрывается сплошной малой крышкой, которая легко снимается для мойки



Крышка фиксируется в верхнем положении
Газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице



Залив воды по выбору пользователя – мерный или ручной



Легкосъемный миксер с ужесточенной конструкцией – толщина ребер 3 мм
Усиленная стойка миксера (для котлов серии CHEF)



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



Панель управления – TFT-экран



Ручной душ для гигиенической чистки варочного сосуда



ПРИМЕНЕНИЕ



БУЛЬОНЫ

Куриный, говяжий, рыбный, грибной, овощной бульоны



СУПЫ

Борщ, щи, куриный суп, рассольник, гороховый, грибной, молочный с лапшой, сливочный супы



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ

Картофельное пюре, рис, плов, манная, гречневая, овсяная, перловая каши, яичный скрэмбл, жаркое, ризотто, рагу, карри.

Блюда, требующие обжарки (овощная зажарка) для котлов серии CHEF



СОУСЫ

Болоньезе, соус барбекю, морнэ, кисло-сладкий, голландский, томатный, острый соус чили, томатная паста, сливочный соус



НАПИТКИ

Кисель, какао с молоком, компоты из фруктов, плодов и ягод, чай масала, глинтвейн, пунш, сбитень, медовуха, глог

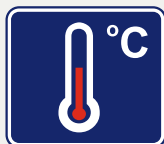


ТЕСТО И ДЕСЕРТЫ

Заварное тесто (серия CHEF), расстойка теста, варенье, сыр горячий шоколад, яичный флан, панна-котта, пасха,



ОСОБЕННОСТИ КОТЛОВ



Температура
«пароводяной рубашки»
до +120°C (ОМП LIGHT)
до +134°C (ОМП-В, ОМП-ВК CHEF)



Память на 50 пользовательских программ приготовления.

До 5 шагов приготовления в каждой программе.



Таймер до 10 ч.



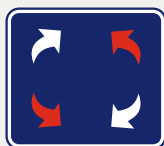
Опрокидывание с помощью электропривода.



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 (ОМП LIGHT)
Охлаждение продукта от +125°C до +3°C (ОМП-В, ОМП-ВК CHEF)



Нижний привод миксера.
Реверс миксера.



Нагрев продукта от +3°C до +110°C (ОМП LIGHT)
Нагрев продукта от +3°C до +125°C (ОМП-В, ОМП-ВК CHEF)



Залив воды по выбору пользователя – мерный или ручной.



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

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316 для котлов объемом от 60 до 250 л
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304

РЕЖИМЫ (ОМП LIGHT)

НАГРЕВ (от +3°C до +110°C)

ОХЛАЖДЕНИЕ (от +110°C до +3°C)

ПРОГРАММЫ

(возможен экспорт/импорт программ на/с ПК через USB-порт)

РЕЖИМЫ (ОМП-В, ОМП-ВК CHEF)

НАГРЕВ (от +3°C до +125°C)

ОХЛАЖДЕНИЕ (от +125°C до +3°C)

ПРОГРАММЫ

(возможен экспорт/импорт программ на/с ПК через USB-порт)

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- Профессиональные кухни (рестораны, кафе, бары, пиццерии)
- Пищевая промышленность
- Кондитерское производство
- Производство хлебобулочных изделий
- Фармацевтическая промышленность
- Служебные столовые
- Школьные столовые
- Больницы
- Тюрьмы

6 РЕЖИМОВ РАБОТЫ МИКСЕРА



ВПЕРЕД



ВПЕРЕД – КОРОТКАЯ ПАУЗА



ВПЕРЕД – ПАУЗА



ВПЕРЕД – НАЗАД – ПАУЗА



ВПЕРЕД – НАЗАД (МЕДЛЕННО)



ВПЕРЕД – НАЗАД

серия **LIGHT**

Параметры	КПЭМ-60-ОМП	КПЭМ-100-ОМП	КПЭМ-160-ОМП	КПЭМ-200-ОМП	КПЭМ-250-ОМП	КПЭМ-350-ОМП
Код изделия	18914	19700	19517	19726	18915	18916
Мощность, кВт	(9,1) 9,9	(18,1) 21	(18,1) 21	(27,1) 28,7	(27,1) 28,7	(36,1) 37,7
Напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц					
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250	350
Полный объем, л	66	110	176	220	275	385
Опрокидывание	электропривод					
Миксер	есть	есть	есть	есть	есть	есть
Время разогрева с +20...+95°C, мин	45	55	60	80	80	100
Мах температура продукта, °C	+110					
Мах угол опрокидывания, не более	100					
Время опрокидывания, мин	0,6					
Диаметр котла, мм	425	652	652	790	790	790
Габаритные размеры, мм	1132x821x1156	1363x980x1150	1363x980x1150	1510x1061x1306	1510x1061x1306	1510x1061x1306
Масса, кг	234	261	274	327	347	387

серия **LIGHT**

Параметры	КПЭМ-60-ОМП с краном	КПЭМ-100-ОМП с краном	КПЭМ-160-ОМП с краном	КПЭМ-200-ОМП с краном	КПЭМ-250-ОМП с краном	КПЭМ-350-ОМП с краном
Код изделия	19713	19715	19717	19856	19721	19854
Мощность, кВт	(9,1) 9,9	(18,1) 21	(18,1) 21	(27,1) 28,7	(27,1) 28,7	(36,1) 37,7
Напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц					
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250	350
Полный объем, л	66	110	176	220	275	385
Опрокидывание	электропривод					
Миксер	есть	есть	есть	есть	есть	есть
Время разогрева с +20...+95°C, мин	45	55	60	80	80	100
Мах температура продукта, °C	+110					
Мах угол опрокидывания, не более	100					
Время опрокидывания, мин.	0,6					
Диаметр котла, мм	425	652	652	790	790	790
Габаритные размеры, мм	1132x821x1156	1363x980x1150	1363x980x1150	1510x1101x1306	1510x1101x1306	1510x1101x1306
Масса, кг	237	264	277	330	350	390

серия ОМП LIGHT, ОМП-В, ОМП-ВК CHEF



серия CHEF

Параметры	КПЭМ-60-ОМП-В	КПЭМ-100-ОМП-В	КПЭМ-160-ОМП-В	КПЭМ-200-ОМП-В	КПЭМ-250-ОМП-В	КПЭМ-350-ОМП-В
Код изделия	по запросу					
Мощность, кВт	[9,1] 10,3	[18,1] 19,3	[18,1] 19,3	[27,1] 28,7	[27,1] 28,7	[36,1] 37,7
Напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц					
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250	350
Полный объем, л	66	110	176	220	275	385
Опрокидывание	электропривод					
Миксер	есть	есть	есть	есть	есть	есть
Время разогрева с +20...+95°C, мин	45	55	60	60	80	100
Мах температура продукта, °C	+125					
Мах угол опрокидывания, не более	100					
Время опрокидывания, мин	0,6					
Диаметр котла, мм	425	652	652	790	790	790
Габаритные размеры, мм	1132x841x1156	1363x950x1164	1363x950x1164	1510x1061x1306	1510x1061x1306	1510x1061x1306
Масса, кг	234	261	274	320	340	380

серия CHEF

Параметры	КПЭМ-60-ОМП-ВК	КПЭМ-100-ОМП-ВК	КПЭМ-160-ОМП-ВК	КПЭМ-200-ОМП-ВК	КПЭМ-250-ОМП-ВК	КПЭМ-350-ОМП-ВК
Код изделия	по запросу					
Мощность, кВт	[9,1] 10,3	[18,1] 19,3	[18,1] 19,3	[27,1] 28,7	[27,1] 28,7	[36,1] 37,7
Напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц					
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250	350
Полный объем, л	66	110	176	220	275	385
Опрокидывание	электропривод					
Миксер	есть	есть	есть	есть	есть	есть
Время разогрева с +20...+95°C, мин	45	55	60	60	80	100
Мах температура продукта, °C	+125					
Мах угол опрокидывания, не более	100					
Время опрокидывания, мин	0,6					
Диаметр котла, мм	425	652	652	790	790	790
Габаритные размеры, мм	1132x841x1156	1363x980x1164	1363x980x1164	1510x1101x1306	1510x1101x1306	1510x1101x1306
Масса, кг	237	266	280	323	343	382

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ

с помощью электропривода

серия **OM2 LIGHT**

серия **OM2-B, OM2-BK CHEF**



Защитная решетка крышки котла позволяет осуществлять визуальный контроль процесса приготовления, а также предоставляет возможность добавления ингредиентов в котел без остановки процесса перемешивания.

Накрывается сплошной малой крышкой, которая легко снимается для очистки



Крышка фиксируется в верхнем положении
Газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице



Залив воды по выбору пользователя – мерный или ручной



Легкосъемный миксер с ужесточенной конструкцией – толщина ребер 3 мм
Усиленная стойка миксера (для котлов серии CHEF)



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



Электронная панель управления (мембранная клавиатура)



Ручной душ для гигиенической чистки варочного сосуда



ОСОБЕННОСТИ КОТЛОВ

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316 для котлов объемом от 60 до 250 л
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- опрокидывание с помощью электропривода
- возможность записи до 50 пользовательских программ приготовления
- до 5 шагов в каждой программе
- USB-порт на панели управления для обновления программного обеспечения
- ступенчатая регулировка скорости миксера от 0 до 120 оборотов в минуту (10 шагов)
- нижний привод миксера
- реверс миксера
- таймер до 10 часов
- максимальная температура продукта +110°C для **(OM2 LIGHT)**
- максимальная температура продукта +125°C для **(OM2-B, OM2-BK CHEF)**

РЕЖИМЫ **(OM2 LIGHT)**

НАГРЕВ (от +3°C до +110°C)

ОХЛАЖДЕНИЕ (от +110°C до +3°C)

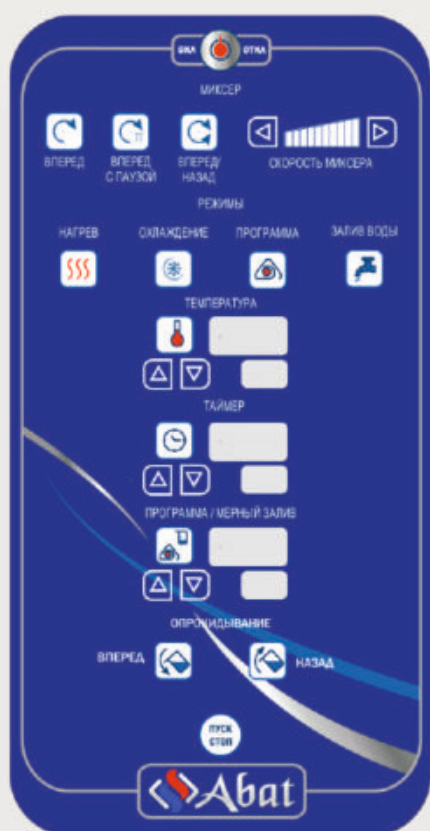
ПРОГРАММА

РЕЖИМЫ **(OM2-B, OM2-BK CHEF)**

НАГРЕВ (от +3°C до +125°C)

ОХЛАЖДЕНИЕ (от +125°C до +3°C)

ПРОГРАММА



3 РЕЖИМА РАБОТЫ МИКСЕРА

ВПЕРЕД

ВПЕРЕД С ПАУЗОЙ

ВПЕРЕД/НАЗАД



ПРИМЕНЕНИЕ



БУЛЬОНЫ

Куриный, говяжий, рыбный, грибной, овощной бульоны



СУПЫ

Борщ, щи, куриный суп, рассольник, гороховый, грибной, молочный с лапшой, сливочный супы



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ

Картофельное пюре, рис, плов, манная, гречневая, овсяная, перловая каши, яичный скрэмбл, жаркое, ризотто, рагу, карри.
Блюда, требующие обжарки (овощная зажарка) для котлов серии CHEF



СОУСЫ

Болоньезе, соус барбекю, морнэ, кисло-сладкий, голландский, томатный, острый соус чили, томатная паста, сливочный соус



НАПИТКИ

Кисель, какао с молоком, компоты из фруктов, плодов и ягод, чай масала, глинтвейн, пунш, сбитень, медовуха, грог



ТЕСТО И ДЕСЕРТЫ

Заварное тесто (**серия CHEF**), расстойка теста, варенье, сыр, горячий шоколад, яичный флан, панна котта, пасха,

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- Профессиональные кухни (рестораны, кафе, бары, пиццерии)
- Пищевая промышленность
- Кондитерское производство
- Производство хлебобулочных изделий
- Фармацевтическая промышленность
- Служебные столовые
- Школьные столовые
- Больницы
- Тюремь

серия **OM2** LIGHT



КПЭМ-60-OM2 LIGHT



КПЭМ-100-OM2 LIGHT
с краном



КПЭМ-160-OM2 LIGHT
с краном

серия **LIGHT**

Параметры	КПЭМ-60-OM2	КПЭМ-100-OM2	КПЭМ-160-OM2	КПЭМ-200-OM2	КПЭМ-250-OM2	КПЭМ-350-OM2
Код изделия	18909	19707	18908	19728	18910	18913
Мощность, кВт	(9,1) 9,9	(18,1) 21	(18,1) 21	(27,1) 28,7	(27,1) 28,7	(36,1) 37,7
Напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц					
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250	350
Полный объем, л	66	110	176	220	275	385
Опрокидывание	электропривод					
Миксер	есть	есть	есть	есть	есть	есть
Время разогрева с +20...+95°C, мин	45	55	60	60	80	100
Мах температура продукта, °C	+110					
Мах угол опрокидывания, не более	100					
Время опрокидывания, мин	0,6					
Диаметр котла, мм	425	652	652	790	790	790
Габаритные размеры, мм	1132x821x1156	1363x980x1150	1363x980x1150	1510x1061x1306	1510x1061x1306	1510x1061x1306
Масса, кг	232	266	274	325	345	385

серия **LIGHT**

Параметры	КПЭМ-60-OM2 с краном	КПЭМ-100-OM2 с краном	КПЭМ-160-OM2 с краном	КПЭМ-200-OM2 с краном	КПЭМ-250-OM2 с краном	КПЭМ-350-OM2 с краном
Код изделия	19317	19727	19176	19729	18929	19567
Мощность, кВт	(9,1) 9,9	(18,1) 21	(18,1) 21	(27,1) 28,7	(27,1) 28,7	(36,1) 37,7
Напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц					
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250	350
Полный объем, л	66	110	176	220	275	385
Опрокидывание	электропривод					
Миксер	есть	есть	есть	есть	есть	есть
Время разогрева с +20...+95°C, мин	45	55	60	60	80	100
Мах температура продукта, °C	+110					
Мах угол опрокидывания, не более	100					
Время опрокидывания, мин	0,6					
Диаметр котла, мм	425	652	652	790	790	790
Габаритные размеры, мм	1132x821x1156	1363x980x1150	1363x980x1150	1510x1101x1306	1510x1101x1306	1510x1101x1306
Масса, кг	237	269	277	328	348	387

серия **OM2-B, OM2-BK CHEF**



КПЭМ-200-OM2-B CHEF



КПЭМ-250-OM2-BK CHEF



КПЭМ-350-OM2-BK CHEF

серия **CHEF**

Параметры	КПЭМ-60-OM2-B	КПЭМ-100-OM2-B	КПЭМ-160-OM2-B	КПЭМ-200-OM2-B	КПЭМ-250-OM2-B	КПЭМ-350-OM2-B
Код изделия	по запросу					
Мощность, кВт	[9,1] 10,3	[18,1] 19,3	[18,1] 19,3	[27,1] 28,7	[27,1] 28,7	[36,1] 37,7
Напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц					
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250	350
Полный объем, л	66	110	176	220	275	385
Опрокидывание	электропривод					
Миксер	есть	есть	есть	есть	есть	есть
Время разогрева с +20...+95°С, мин	45	55	60	60	80	100
Мах температура продукта, °С	+125					
Мах угол опрокидывания, не более	100					
Время опрокидывания, мин	0,6					
Диаметр котла, мм	425	652	652	790	790	790
Габаритные размеры, мм						
Масса, кг	237	266	277	325	345	385

серия **CHEF**

Параметры	КПЭМ-60-OM2-BK	КПЭМ-100-OM2-BK	КПЭМ-160-OM2-BK	КПЭМ-200-OM2-BK	КПЭМ-250-OM2-BK	КПЭМ-350-OM2-BK
Код изделия	по запросу					
Мощность, кВт	[9,1] 10,3	[18,1] 19,3	[18,1] 19,3	[27,1] 28,7	[27,1] 28,7	[36,1] 37,7
Напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц					
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250	350
Полный объем, л	66	110	176	220	275	385
Опрокидывание	электропривод					
Миксер	есть	есть	есть	есть	есть	есть
Время разогрева с +20...+95°С, мин	45	55	60	60	80	100
Мах температура продукта, °С	+125					
Мах угол опрокидывания, не более	100					
Время опрокидывания, мин	0,6					
Диаметр котла, мм	425	652	652	790	790	790
Габаритные размеры, мм	1132x841x1156	1363x980x1164	1363x980x1164	1510x1101x1306	1510x1101x1306	1510x1101x1306
Масса, кг	240	269	284	328	348	387

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ

с помощью электропривода

серия **0**



Крышка фиксируется в верхнем положении

Газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице



Кран залива воды



Кнопка управления заливом воды в варочный сосуд

Электронная панель управления (мембранная клавиатура)



Ручной душ для гигиенической чистки варочного сосуда



ПРИМЕНЕНИЕ



БУЛЬОНЫ

Куриный, говяжий, рыбный, грибной, овощной бульоны



ВТОРЫЕ БЛЮДА

Рис, плов, манная, гречневая, овсяная, перловая каши, жаркое, рагу, карри



СОУСЫ

Мясной, рыбный, грибной, красный, белый соусы



ТРЕТЬИ БЛЮДА

Кисель, компоты из фруктов, плодов и ягод, какао с молоком, сбитень, медовуха, грог, варенье

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- > Служебные столовые
- > Школьные столовые
- > Закусочные
- > Больницы
- > Тюремь



ОСОБЕННОСТИ КОТЛОВ

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- опрокидывание с помощью электропривода
- таймер до 10 часов
- максимальная температура продукта +110°C
- температура «пароводяной рубашки» до +120°C



Параметры	КПЭМ-60-0	КПЭМ-100-0	КПЭМ-160-0	КПЭМ-250-0	КПЭМ-350-0	КПЭМ-160-0 с краном	КПЭМ-250-0 с краном
Код изделия	1662	19842	1663	19161	1603	6514	6515
Мощность, кВт	9,2	18,2	18,2	27,2	36,2	18,2	27,2
Напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц						
Номинальный объем, л	60	100	160	250	350	160	250
Полный объем, л	66	110	176	275	385	176	275
Опрокидывание	электропривод						
Миксер	—	—	—	—	—	—	—
Время разогрева с +20...+95°C, мин*	45	55	60	80	100	60	80
Мах температура продукта, °C	+110						
Мах угол опрокидывания, не более	100						
Время опрокидывания, мин.	0,6						
Диаметр котла, мм	425	652	652	790	790	652	790
Габаритные размеры, мм	1132x821x1156	1363x980x1150	1363x950x1164	1510x1061x1306	1510x1061x1306	1363x991x1150	1510x1101x1306
Масса, кг	190	214	228	290	330	244	298

* при температуре в пароводяной рубашке +20°C и температуре окружающей среды +20°C

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ

с помощью ручного привода

серия **OMP LIGHT**



Кран залива
воды



Откидная
крышка
фиксируется
в верхнем
положении



Легкосъемный
миксер
Ужесточенная
конструкция
миксера-толщина
ребер 3 мм



Плавная регулировка
скорости вращения
миксера от 0 до 120
оборотов в минуту

Реверс миксера



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



Опрокидывание с
помощью
ручного привода

Нижний привод
миксера



ОСОБЕННОСТИ КОТЛОВ

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- максимальная температура продукта +100°C
- температура «пароводяной рубашки» до +120°C
- плавная регулировка скорости вращения миксера от 0 до 120 оборотов в минуту
- реверс миксера
- нижний привод миксера

РЕЖИМЫ

СЛАБЫЙ
СРЕДНИЙ
СИЛЬНЫЙ

2 РЕЖИМА РАБОТЫ МИКСЕРА

ВПЕРЕД
ВПЕРЕД - НАЗАД



серия LIGHT



КПЭМ-60-ОМР LIGHT
с краном



КПГМ-160-ОМР LIGHT

Параметры	КПГМ-60-ОМР
Код изделия	19653
Тип	газ
Мощность, кВт	1,2
Тепловая мощность, кВт	8
Напряжение, В	230
Количество горелок, шт	2
Расход газа	
G20 м³/ч	0,847
G30 м³/ч	0,631
G31 м³/ч	0,621
Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, кПа	50...500
Номинальный объем, л	60
Полный объем, л	66
Опрокидывание	ручное
Миксер	+
Время разогрева с +20°C до +95°C, мин, не более*	70
Мах. температура продукта, °C	+100
Габаритные размеры, мм	1206x726x1080
Масса, кг	167

серия LIGHT

Параметры	КПЭМ-60-ОМР	КПЭМ-100-ОМР	КПЭМ-160-ОМР	КПЭМ-60-ОМР с краном	КПЭМ-100-ОМР с краном	КПЭМ-160-ОМР с краном
Код изделия	19423	19425	19426	19724	19725	19712
Мощность, кВт	[9,2] 10,2	[18,2] 19,2	[18,2] 19,2	[9,2] 10,2	[18,2] 19,2	[18,2] 19,2
Напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц					
Номинальный объем, л	60	100	160	60	100	160
Полный объем, л	66	110	176	66	110	176
Опрокидывание	ручное					
Миксер	есть	есть	есть	есть	есть	есть
Время разогрева с +20°C до +95°C, мин, не более*	40	55	60	40	55	60
Мах. температура продукта, °C	+100					
Диаметр котла, мм	425	652	652	425	652	652
Габаритные размеры, мм	1036x683x1163	1266x861x1170	1266x861x1243	1036x759x1163	1266x922x1170	1266x922x1243
Масса, кг	133	151	163	136	154	166

* при температуре в пароводяной рубашке +20°C и температуре окружающей среды +20°C

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ

с помощью ручного привода

серия **OMP-B, OMP-BK CHEF**



Откидная крышка фиксируется в верхнем положении



Кран залива воды



Плавная регулировка скорости вращения миксера от 0 до 120 оборотов в минуту

Реверс миксера



Легкосъемный миксер

Ужесточенная конструкция миксера – толщина ребер 3 мм

Усиленная стойка миксера



Опрокидывание с помощью ручного привода

Нижний привод миксера



Сливной кран с внутренним диаметром 40 мм (для моделей **OMP-BK CHEF**)

ОСОБЕННОСТИ КОТЛОВ

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- максимальная температура продукта +125°C
- плавная регулировка скорости вращения миксера от 0 до 120 оборотов в минуту
- реверс миксера
- нижний привод миксера

РЕЖИМЫ

СЛАБЫЙ
СРЕДНИЙ
СИЛЬНЫЙ

2 РЕЖИМА РАБОТЫ МИКСЕРА

ВПЕРЕД
ВПЕРЕД - НАЗАД



КПЭМ-60-ОМР-В CHEF



КПЭМ-100-ОМР-ВК CHEF



серия **CHEF**

Параметры	КПЭМ-60-ОМР-В	КПЭМ-100-ОМР-В	КПЭМ-160-ОМР-В	КПЭМ-60-ОМР-ВК	КПЭМ-100-ОМР-ВК	КПЭМ-160-ОМР-ВК
Код изделия	по запросу					
Мощность, кВт	9,2 (10,3)	(18,2) 19,3	(18,2) 19,3	9,2 (10,3)	(18,2) 19,3	(18,2) 19,3
Напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц					
Номинальный объем, л	60	100	160	60	100	160
Полный объем, л	66	110	176	66	110	176
Опрокидывание	ручное					
Миксер	есть	есть	есть	есть	есть	есть
Время разогрева с +20°C до +95°C, мин*	45	55	60	45	55	60
Мах. температура продукта, °C	+125					
Мах. угол опрокидывания, не более	100					
Диаметр котла, мм	425	650	650	425	650	650
Габаритные размеры, мм	1081x720x1194	1310x918x1244	1310x918x1244	1081x784x1194	1310x979x1244	1310x979x1244
Масса, кг	155	215	229	160	220	234

* при температуре в пароводяной рубашке +20°C и температуре окружающей среды +20°C

ПРИМЕНЕНИЕ



БУЛЬОНЫ

Куриный, говяжий, рыбный, грибной, овощной бульоны



СУПЫ

Борщ, щи, куриный суп, рассольник, гороховый, грибной, молочный с лапшой, сливочный супы



ВТОРЫЕ БЛЮДА

Картофельное пюре, рис, плов, манная, гречневая, овсяная, перловая каши, яичный скрэмбл, жаркое, ризотто, рагу, карри.
Блюда, требующие обжарки (овощная за жарка) для котлов серии CHEF



СОУСЫ

Мясной, рыбный, грибной, красный, белый соусы



НАПИТКИ

Кисель, какао с молоком, компоты из фруктов, плодов и ягод, чай масала, сбитень, медовуха, глог



ТЕСТО И ДЕСЕРТЫ

Легкое тесто (серия CHEF), взбитые сливки, варенье, яичный флан.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- > Служебные столовые
- > Школьные столовые
- > Закусочные
- > Кондитерские
- > Булочные
- > Больницы
- > Тюремьы

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ

с помощью ручного привода

серия **OP LIGHT**

серия **OP CHEF**

серия **LIGHT**

ОСОБЕННОСТИ КОТЛОВ

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304 (серия LIGHT)
- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316 (серия CHEF)
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- аналоговая панель управления
- максимальная температура продукта +100°C
- температура пароводяной рубашки до +120°C
- крашеная V-образная подставка (серия LIGHT)
- крашеная подставка на колесах (серия CHEF)



Откидная крышка фиксируется в верхнем положении



Кран залива воды



Опрокидывание с помощью ручного привода

серия **LIGHT**

Параметры	КПЭМ-60-ОР	КПЭМ-100-ОР	КПЭМ-160-ОР
Код изделия	19158	19160	19159
Мощность, кВт	9,1	18,1	18,1
Напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц		
Номинальный объем, л	60	100	160
Полный объем, л	66	110	176
Опрокидывание	ручное		
Миксер	—	—	—
Время разогрева с +20...+95°C, мин*	45	55	60
Мах. температура продукта, °C	+100		
Диаметр котла, мм	425	652	652
Габаритные размеры, мм	962x639x1140	1190x861x1143	1206x861x1223
Масса, кг	87	109	129

* при температуре в пароводяной рубашке +20°C и температуре окружающей среды +20°C

серия **CHEF**



КПЭМ-60-ОР CHEF



КПЭМ-100-ОР CHEF

серия **CHEF**

Параметры	КПЭМ-60-ОР	КПЭМ-100-ОР	КПЭМ-160-ОР
Код изделия	по запросу	по запросу	по запросу
Мощность, кВт	9,1	18,1	18,1
Напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц		
Номинальный объем, л	60	100	160
Полный объем, л	66	110	176
Опрокидывание	ручное		
Миксер	—	—	—
Время разогрева с +20...+95°С, мин*	45	55	60
Мах. температура продукта, °С	+100		
Диаметр котла, мм	425	652	652
Габаритные размеры, мм	976x700x1150	1204x861x1174	1202x861x1274
Масса, кг	102	135	147



3 РЕЖИМА
СЛАБЫЙ
СРЕДНИЙ
СИЛЬНЫЙ

* при температуре в пароводяной рубашке +20°С и температуре окружающей среды +20°С

серия **LIGHT**

Параметры	КПГМ-100-ОР
Код изделия	10323
Тип	газ
Мощность, кВт	0,5
Тепловая мощность, кВт	13,5
Напряжение, В	230
Количество горелок, шт	2
Расход газа	
G20, м³/ч	1,429
G30, кг/ч	1,132
G31, кг/ч	1,110
Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, кПа	50...500
Номинальный объем, л	100
Полный объем, л	110
Опрокидывание	ручное
Мах угол наклона, °	100
Миксер	-
Время разогрева с +20...+95°С, мин	70
Мах температура продукта, °С	+100
Габаритные размеры, мм	1284x963x1258
Масса, кг	146

КОТЕЛ ГАЗОВЫЙ ОПРОКИДЫВАЕМЫЙ
КПГМ-100-ОР LIGHT



ПРИМЕНЕНИЕ



БУЛЬОНЫ

Куриный, говяжий, рыбный, грибной, овощной бульоны



СУПЫ

Борщ, щи, куриный суп, рассольник, гороховый, грибной, молочный с лапшой, сливочный супы



ВТОРЫЕ БЛЮДА

Рис, плов, манная, гречневая, овсяная, перловая каши, жаркое, рагу, карри,



СОУСЫ

Мясной, рыбный, грибной, красный, белый соусы



НАПИТКИ

Кисель, какао с молоком, компоты из фруктов, плодов и ягод, чай масала, сбитень, медовуха, глог

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- > Служебные столовые
- > Школьные столовые
- > Закусочные
- > Больницы
- > Тюремь



КОТЛЫ СТАЦИОНАРНЫЕ

700 И 900 СЕРИИ

серия **T**



Аналоговая панель управления



Удобная ручка крышки котла фиксируется в любом положении



Слив готового продукта осуществляется краном d 33 мм на лицевой панели



Предохранительные клапаны на разряжение и на повышенное давление.

Заливная воронка с краном



Кран залива воды



Кран уровня



ОСОБЕННОСТИ КОТЛОВ

- корпус и варочный сосуд котла выполнены полностью из нержавеющей стали AISI 304
- по запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой стали AISI 316
- возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологических линий
- максимальная температура продукта +100°C
- температура пароводяной рубашки до +120°C

3 РЕЖИМА

СЛАБЫЙ
СРЕДНИЙ
СИЛЬНЫЙ

ПРИМЕНЕНИЕ



БУЛЬОНЫ

Куриный, говяжий, рыбный, грибной, овощной бульоны



ТРЕТЬИ БЛЮДА

Кисели, компоты из фруктов, плодов, ягод, какао с молоком, чай масала



Кипячение воды, молока



КПЭМ-60/7Т

КПЭМ-60/9Т



КПЭМ-250/9Т

Параметры	КПЭМ-60/7Т	КПЭМ-60/9Т	КПЭМ-100/9Т	КПЭМ-160/9Т	КПЭМ-200/9Т	КПЭМ-250/9Т
Код изделия	9839	9837	9838	9851	19427	7907
Мощность, кВт	9,1	18,1	18,1	18,1	18,1	18,1
Напряжение, В	400					
Номинальный объем, л	60	60	100	160	200	250
Полный объем, л	66	66	110	176	220	275
Время разогрева с +20°С до +95°С, мин, не более*	45	45	55	60	65	80
Мах. температура продукта, °С	+100					
Диаметр котла, мм	425	425	652	652	652	652
Габаритные размеры, мм	800x870x1040	641x1015x1030	841x1015x1030	841x1015x1030	841x1015x1182	841x1015x1282
Масса, кг	95	95	121	127	141	150

КОТЛЫ СТАЦИОНАРНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ШЕСТИГРАННЫЕ

серии **КПЭМ-250, КПЭМ-400Т, КПЭМ-400ТМ, КПЭМ-500ТМ**



Аналоговая панель управления



Удобная ручка крышки котла фиксируется в любом положении



Слив готового продукта осуществляется краном большого диаметра на лицевой панели



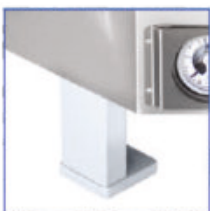
Предохранительные клапаны на разряжение и на повышенное давление
Заливная воронка



КПЭМ-250



КПЭМ-400Т



Анкерное крепление к полу

КОТЛЫ СТАЦИОНАРНЫЕ ГАЗОВЫЕ

КПГМ-60/9Т, КПГМ-100/9Т

Параметры	КПГМ-60/9Т	КПГМ-100/9Т
Код изделия	6287	9463
Мощность, кВт	8	13,5
Количество газовых горелок, шт.	1	2
Номинальный объем, л	60	100
Полный объем, л	66	110
Максимальная температура продукта, °С	+100	+100
Время необходимое для повышения температуры воды на 70°С, мин, не более	70	75
Диаметр котла, мм	425	650
Габаритные размеры, мм	641x1018x1030	841x1018x1030
Масса, кг	117	134



ОСОБЕННОСТИ КОТЛОВ

- корпус и варочный сосуд котла выполнены полностью из нержавеющей стали AISI 304
- по запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой стали AISI 316
- возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологических линий
- максимальная температура продукта +100°C
- температура пароводяной рубашки до +120°C

3 РЕЖИМА

СЛАБЫЙ
СРЕДНИЙ
СИЛЬНЫЙ

ПРИМЕНЕНИЕ



БУЛЬОНЫ
Куриный, говяжий, рыбный, грибной, овощной бульоны



ТРЕТЬИ БЛЮДА
Кисели, компоты из фруктов, плодов, ягод, какао с молоком, чай масала



Кипячение воды, молока

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- > Служебные столовые
- > Школьные столовые
- > Фудтраки
- > Закусочные
- > Больницы
- > Тюремьы

Внимание: не предназначен для приготовления повидла, джема и мусса.

Параметры	КПЭМ-250	КПЭМ-400Т	КПЭМ-400ТМ	КПЭМ-500ТМ
Код изделия	12139	9871	19569	15819
Мощность, кВт	18,2	36,2	45,2	54,2
Напряжение, В	400	400	400	400
Номинальный объем, л	250	400	400	500
Полный объем, л	275	440	440	550
Время разогрева с +20°C до +95°C, мин	80	80	60	60
Мах температура продукта, °C	+100	+100	+100	+100
Диаметр котла, мм	800	790	1000	1000
Габаритные размеры, мм	1111x1135x1116	1160x1160x1446	1445x1332x1155	1445x1332x1300
Масса, кг	142	200	270	299

* при температуре в пароводяной рубашке +20°C и температуре окружающей среды +20°C

КОТЛЫ СТАЦИОНАРНЫЕ ПАРОВЫЕ

серия **П**



Удобная ручка крышки котла фиксируется в любом положении



Манометр



Слив готового продукта осуществляется краном большого диаметра на лицевой панели



Клапан подвода пара
Клапан отвода конденсата
Кран слива воды



Анкерное крепление к полу

- Два предохранительных клапана - от избыточного давления свыше $0,5 \text{ кг/см}^2$ и от пониженного давления менее $0,02 \text{ кг/см}^2$



ОСОБЕННОСТИ КОТЛОВ

- корпус и варочный сосуд котла выполнены полностью из нержавеющей стали AISI 304
- по запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой стали AISI 316
- возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологических линий
- максимальная температура продукта $+100^\circ\text{C}$
- температура пароводяной рубашки до $+120^\circ\text{C}$

ПРИМЕНЕНИЕ



БУЛЬОНЫ
Куриный, говяжий, рыбный, грибной, овощной бульоны



ТРЕТЬИ БЛЮДА
Кисели, компоты из фруктов, плодов, ягод, какао с молоком, чай масала



Кипячение воды, молока

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- > Служебные столовые
- > Школьные столовые
- > Закусочные
- > Больницы
- > Тюрьмы

Параметры	КПЭМ-160П	КПЭМ-250П	КПЭМ-400П
Код изделия	19162	11225	11224
Номинальный объем, л	160	250	400
Полный объем, л	176	275	440
Время разогрева с +20°С до +95°С, мин, не более*	35	40	60
Максимальная температура продукта, °С	+100	+100	+100
Диаметр котла, мм	652	790	790
Габаритные размеры, мм	925x925x1030	1066x1065x1116	1066x1065x1446
Масса, кг	111	134	170

* при температуре в пароводяной рубашке +20°С и температуре окружающей среды +20°С

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

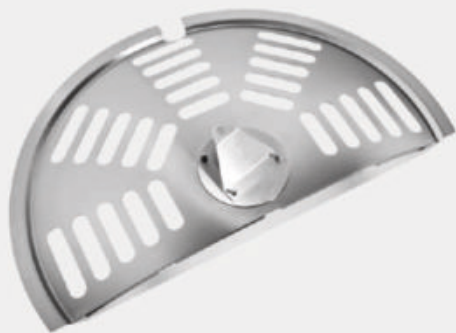
ПАРОВАРОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ КП



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
Применяемость	КПЭМ-60	КПЭМ-100	КПЭМ-160
Диаметр котла, мм	425	652	652
Диаметр секции, мм	415	630	630
Высота комплекта, мм	437,5	437,5	495
Расстояние между секциями, мм	47,5	47,5	47,5
Количество секций в комплекте	5	5	6
Масса комплекта, кг	7,4	14,6	17,1

ПОЛУКРЫШКА



Полностью из нержавеющей стали. Перфорация обеспечивает быстрое выпаривание жидкости при варке продуктов, требующих приготовления в открытой посуде. Используется для установки на котлы серии **LIGHT: ОМП, ОМ2**
CHEF: ОМП-В, ОМП-ВК, ОМ2-В, ОМ2-ВК
серия **О**

110001026585	Полукрышка на котлы КПЭМ на 60 л
110001026584	Полукрышка на котлы КПЭМ на 100 л, 160 л
110001026583	Полукрышка на котлы КПЭМ 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

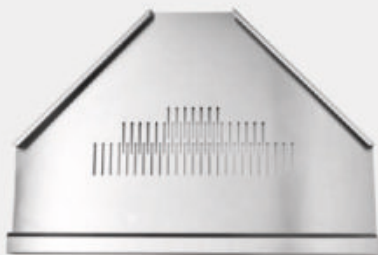
КОМПЛЕКТ СКРЕБКОВ СИЛИКОНОВЫХ



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

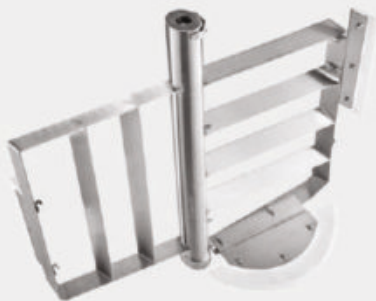
СИТО СЛИВНОЕ



Полностью из нержавеющей стали.
Для отцеживания и слива жидкости при опрокидывании варочного сосуда.
Используется для установки на котлы серии
LIGHT: ОМП, ОМ2, ОМР, ОР
CHEF: ОМП-В, ОМП-ВК, ОМ2-В, ОМ2-ВК,
ОМР-В, ОМР-ВК, ОР
серия 0

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.

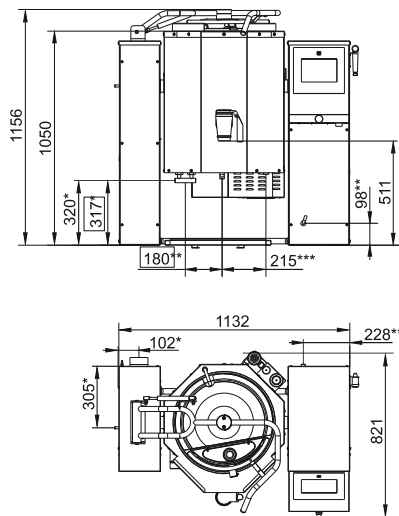
ПОДСТАВКА ВЫСТАВОЧНАЯ



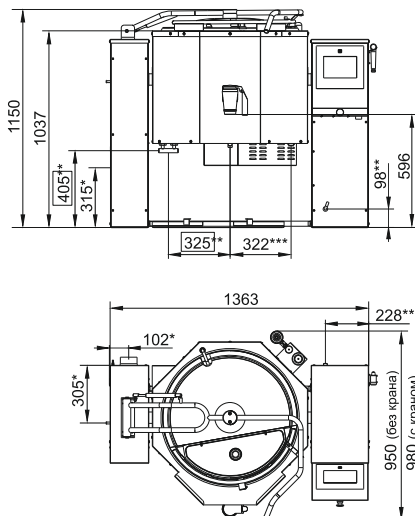
Полностью из нержавеющей стали.
Используется для установки котлов серии
LIGHT: ОМП, ОМ2
CHEF: ОМП-В, ОМП-ВК, ОМ2-В, ОМ2-ВК
серия 0
для временной демонстрации в выставочных залах.

110000019186	Подставка для котлов КПЭМ на 60 л
110000019185	Подставка для котлов КПЭМ на 100 л и 160 л
110000019180	Подставка для котлов КПЭМ на 250 л и 350 л

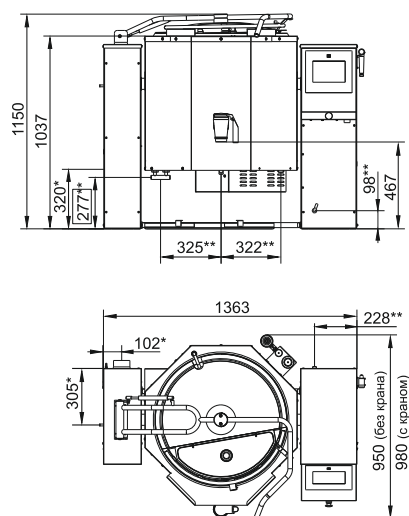
КПЭМ-60-ОМП LIGHT
(с краном и без крана)



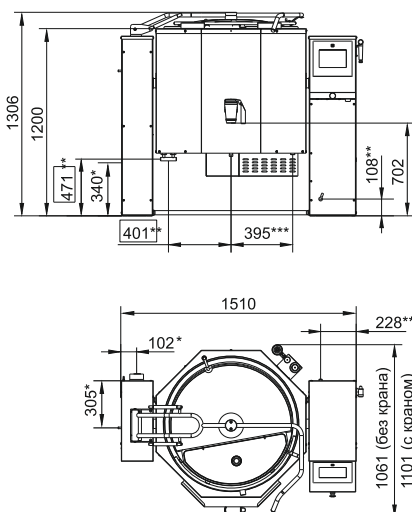
КПЭМ-100-ОМП LIGHT
(с краном и без крана)



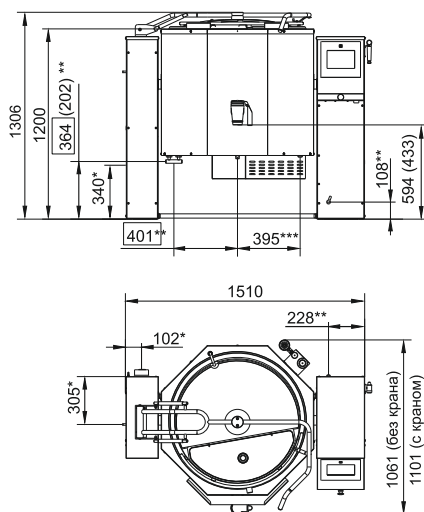
КПЭМ-160-ОМП LIGHT
(с краном и без крана)



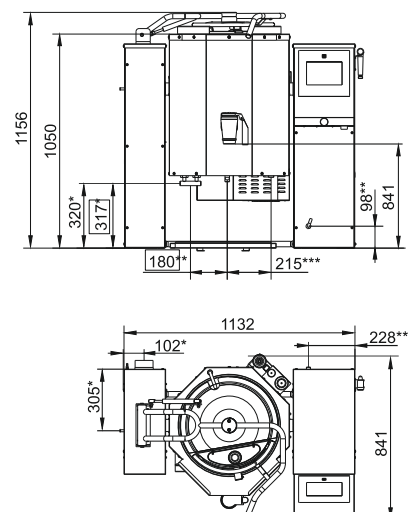
КПЭМ-200-ОМП LIGHT
(с краном и без крана)



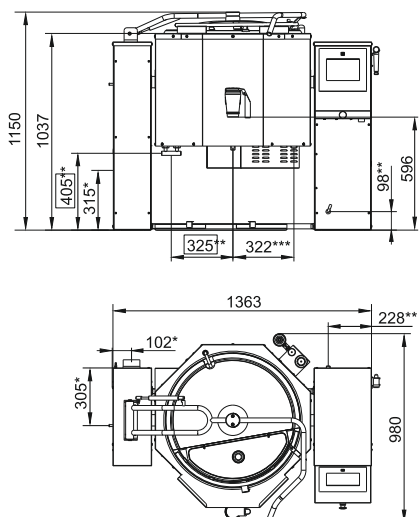
КПЭМ-250-ОМП, КПЭМ-350-ОМП LIGHT
(с краном и без крана)



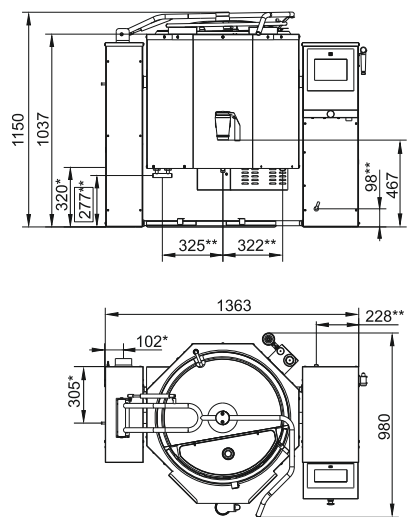
КПЭМ-60-ОМП-В (-ВК) CHEF



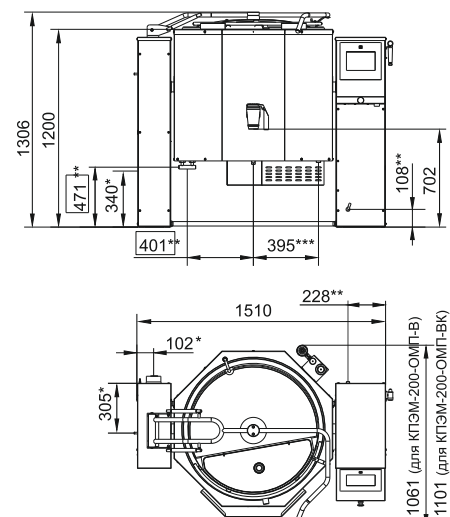
КПЭМ-100-ОМП-В (-ВК) CHEF



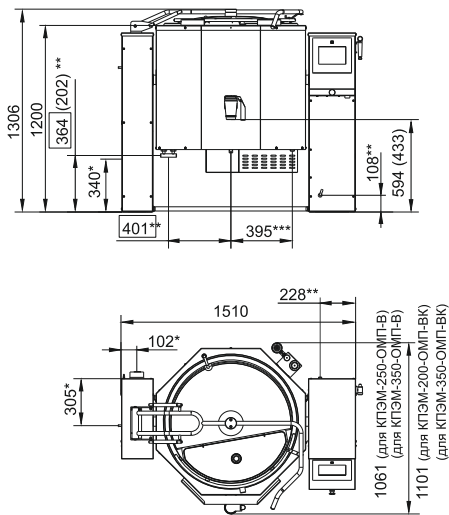
КПЭМ-160-ОМП-В (-ВК) CHEF



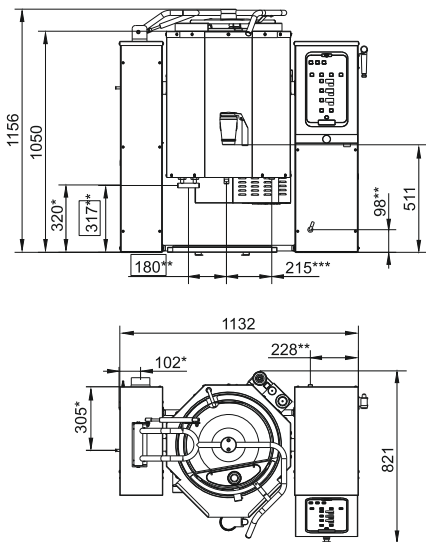
КПЭМ-200-ОМП-В (-ВК) CHEF



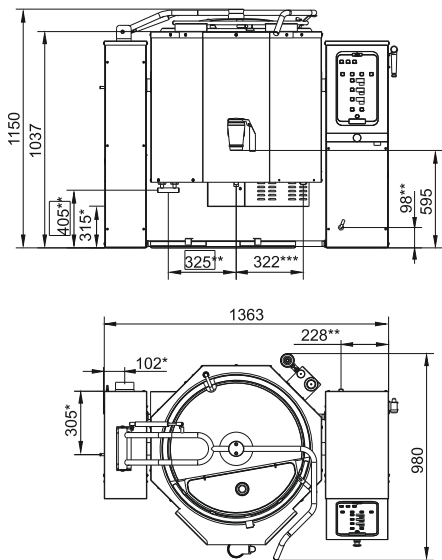
КПЭМ-250-ОМП-В (-ВК) CHEF
КПЭМ-350-ОМП-В (-ВК) CHEF



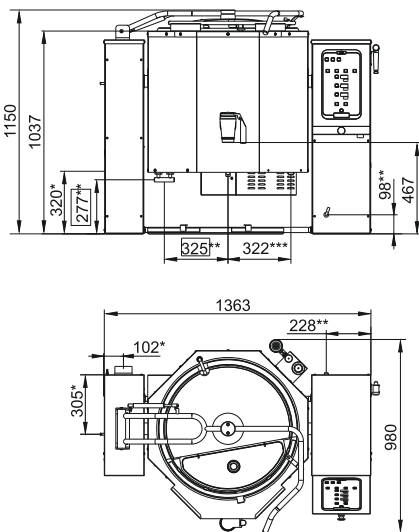
КПЭМ-60-ОМ2 LIGHT
(с краном и без крана)



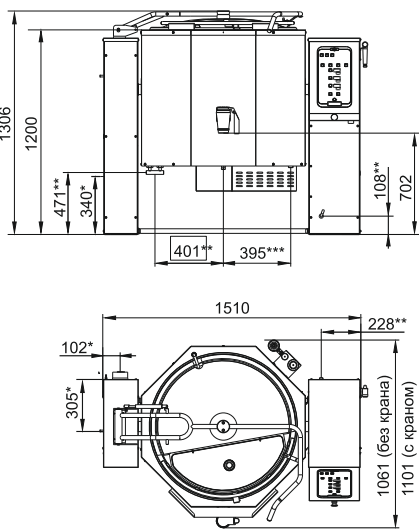
КПЭМ-100-ОМ2 LIGHT
(с краном и без крана)



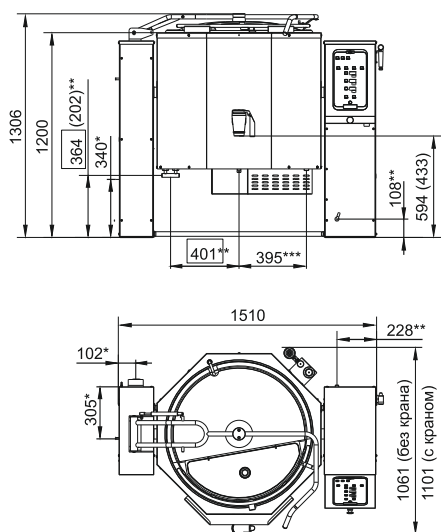
КПЭМ-160-ОМ2 LIGHT
(с краном и без крана)



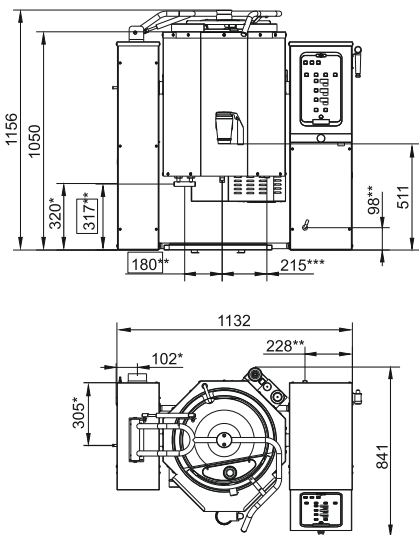
КПЭМ-200-ОМ2 LIGHT
(с краном и без крана)



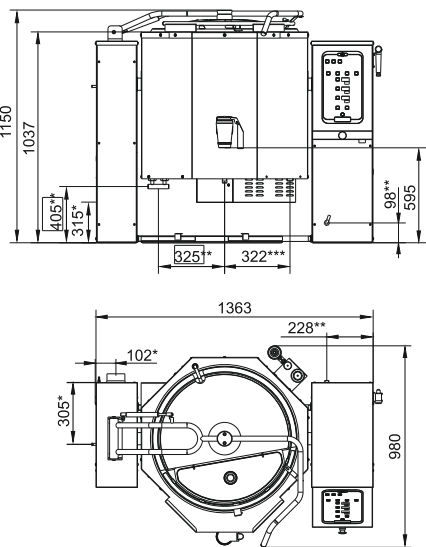
КПЭМ-250-ОМ2, КПЭМ-350-ОМ2 LIGHT
(с краном и без крана)



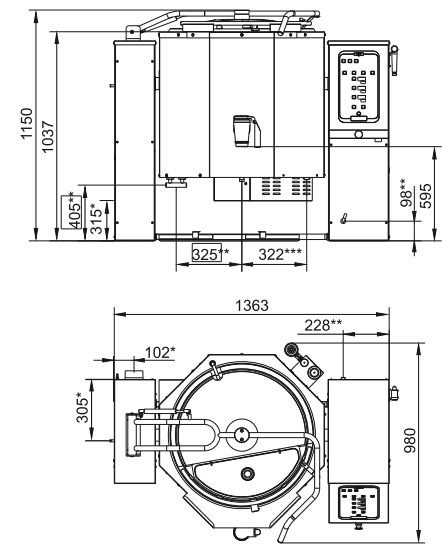
КПЭМ-60-ОМ2-В (-ВК) CHEF



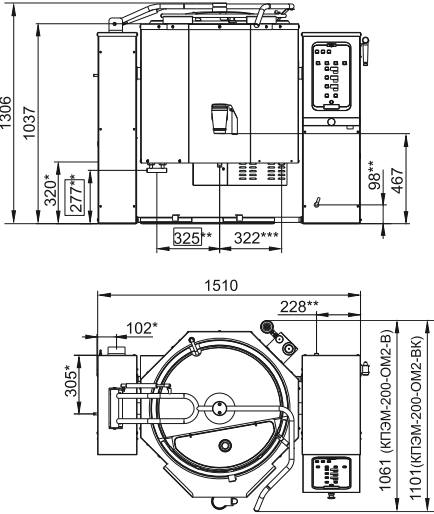
КПЭМ-100-ОМ2-В (-ВК) CHEF



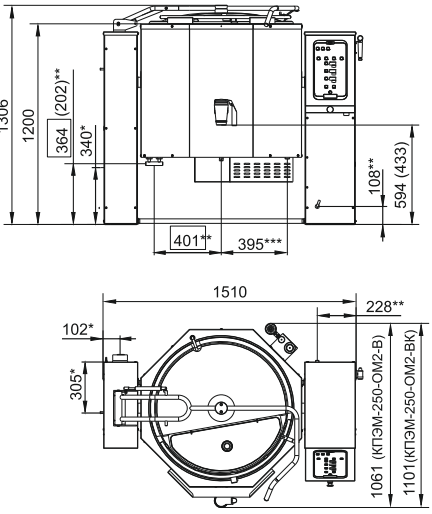
КПЭМ-160-ОМ2-В (-ВК) CHEF



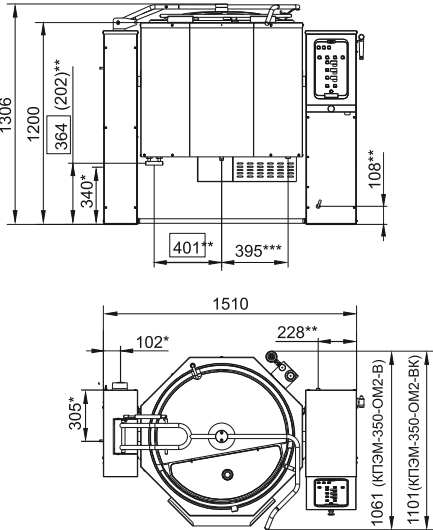
КПЭМ-200-ОМ2-В (-ВК) CHEF



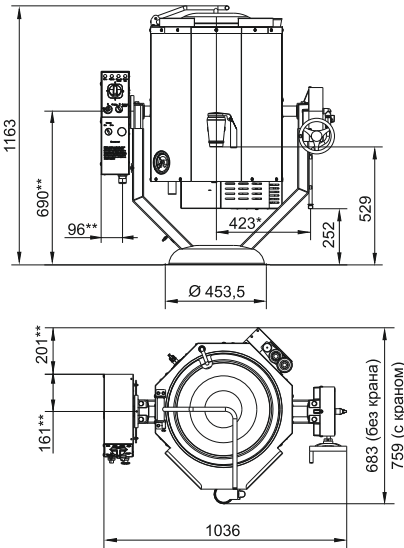
КПЭМ-250-ОМ2-В (-ВК) CHEF



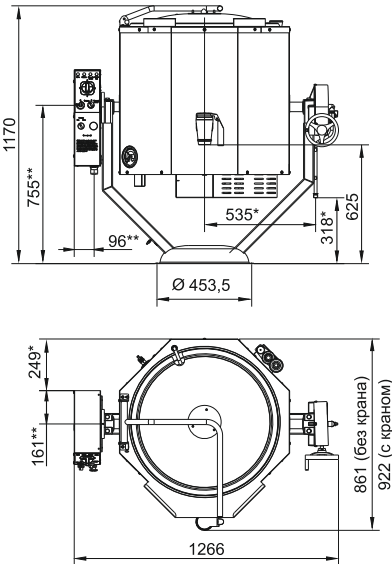
КПЭМ-350-ОМ2-В (-ВК) CHEF



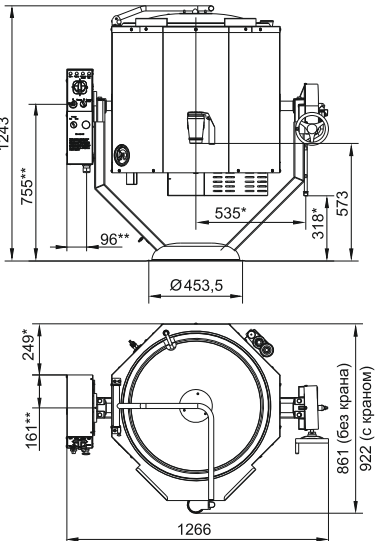
КПЭМ-60-ОМР LIGHT
(с краном и без крана)



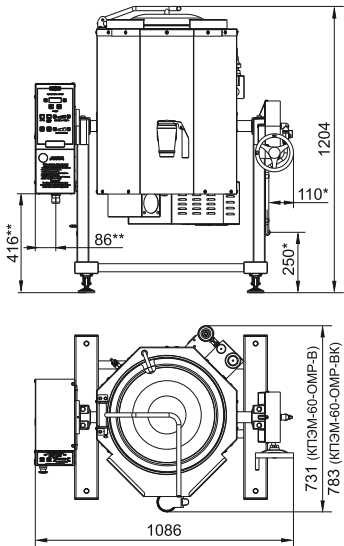
КПЭМ-100-ОМР LIGHT
(с краном и без крана)



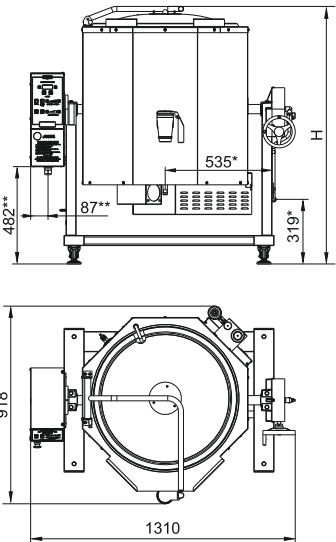
КПЭМ-160-ОМР LIGHT
(с краном и без крана)



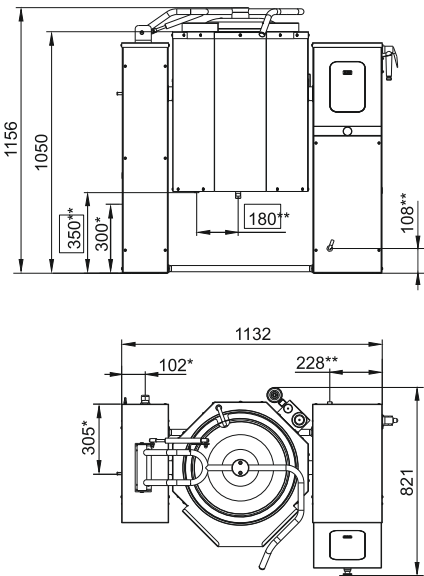
КПЭМ-60-ОМР-В (-ВК) CHEF



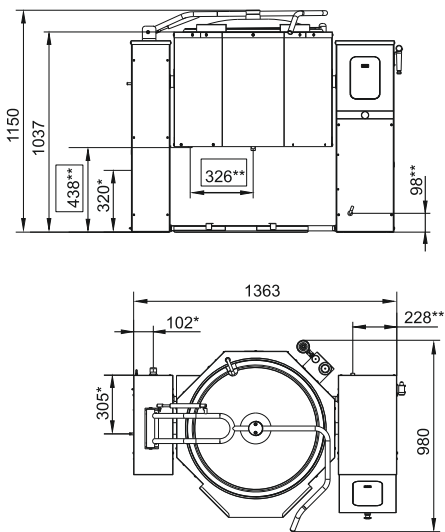
КПЭМ-100-ОМР-В (-ВК) CHEF
КПЭМ-160-ОМР-В (-ВК) CHEF



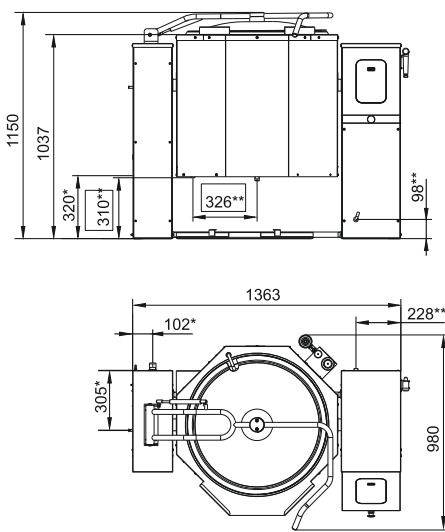
КПЭМ-60-О



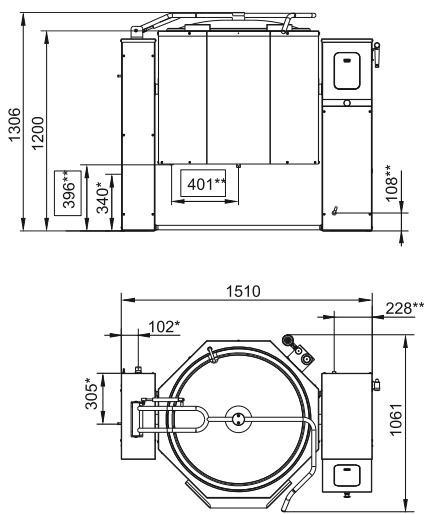
КПЭМ-100-0



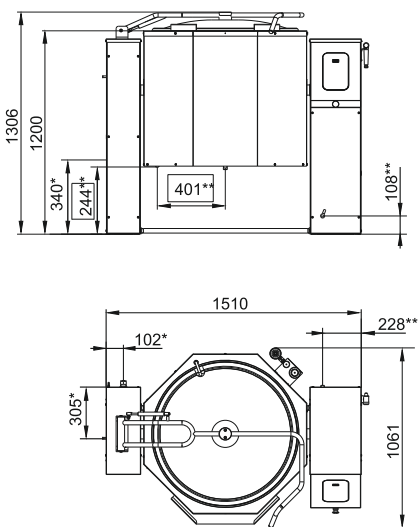
КПЭМ-160-0



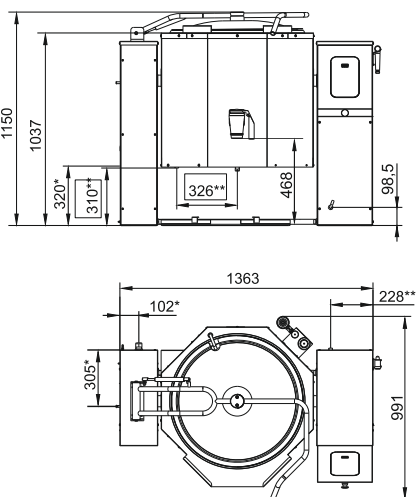
КПЭМ-250-0



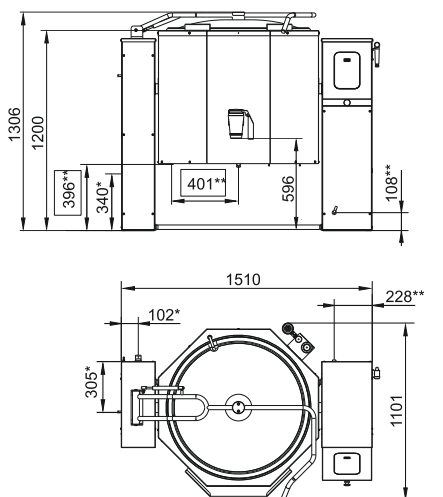
КПЭМ-350-0



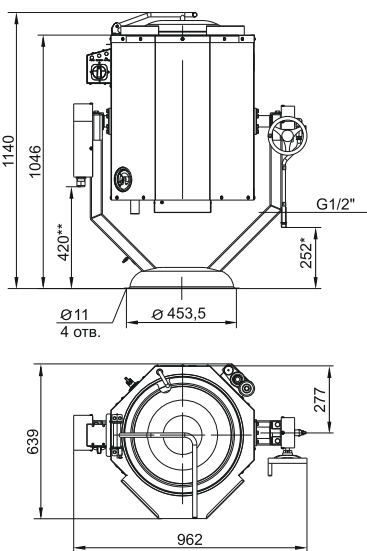
КПЭМ-160-0
с краном



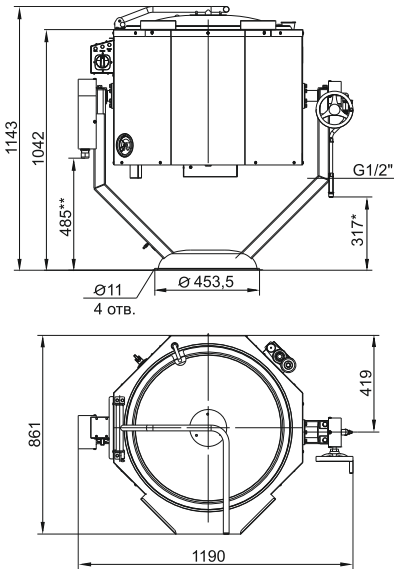
КПЭМ-250-0
с краном



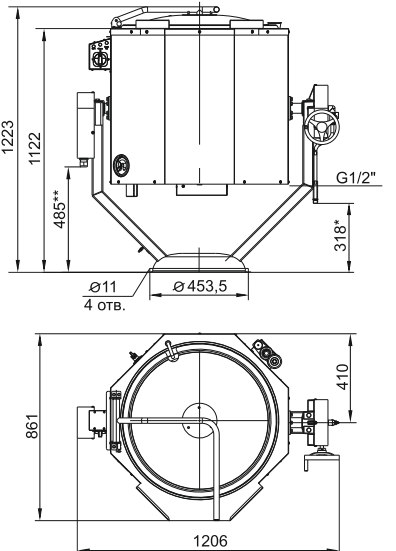
КПЭМ-60-0P LIGHT



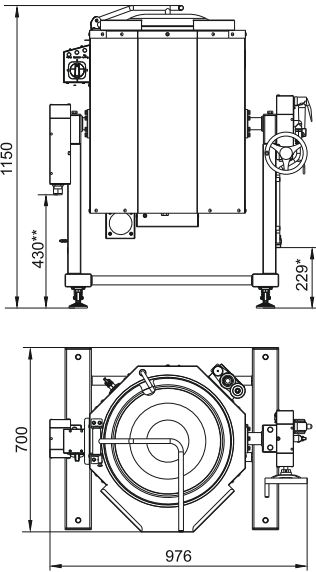
КПЭМ-100-0P LIGHT



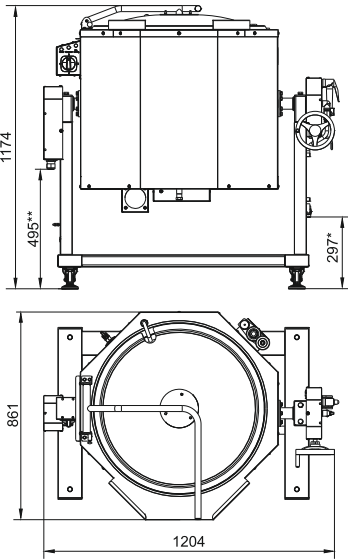
КПЭМ-160-0P LIGHT



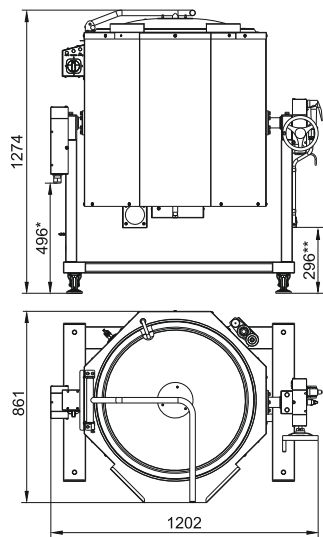
КПЭМ-60-ОР CHEF



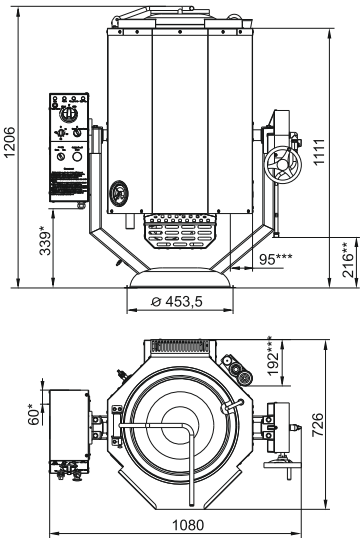
КПЭМ-100-ОР CHEF



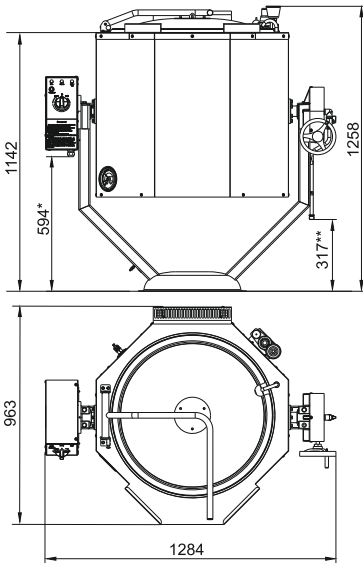
КПЭМ-160-ОР CHEF



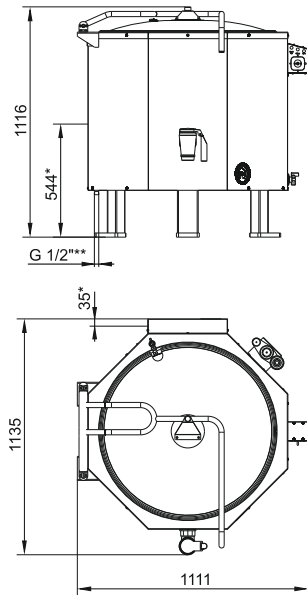
КПГМ-60-ОМР LIGHT



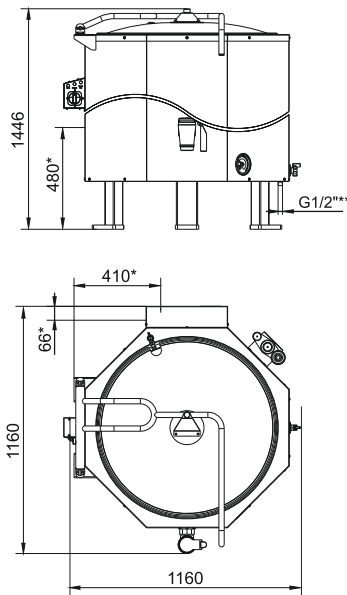
КПГМ-100-ОМР LIGHT



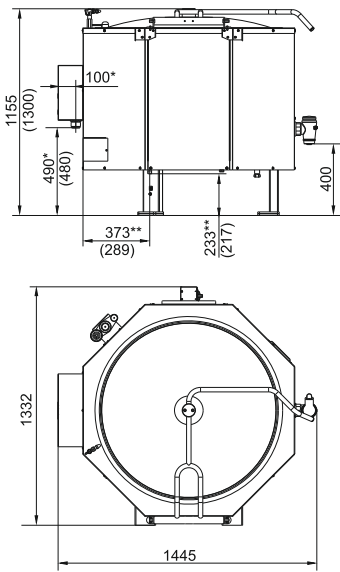
КПЭМ-250



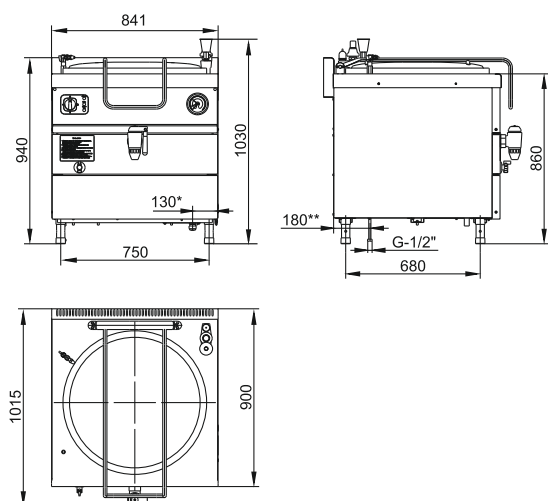
КПЭМ-400Т



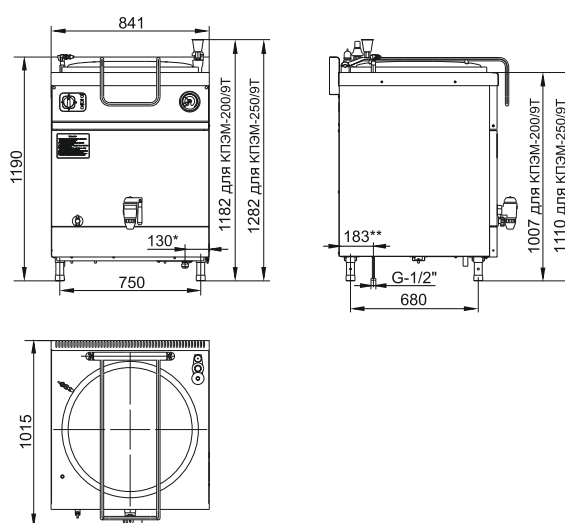
КПЭМ-400ТМ, КПЭМ-500ТМ



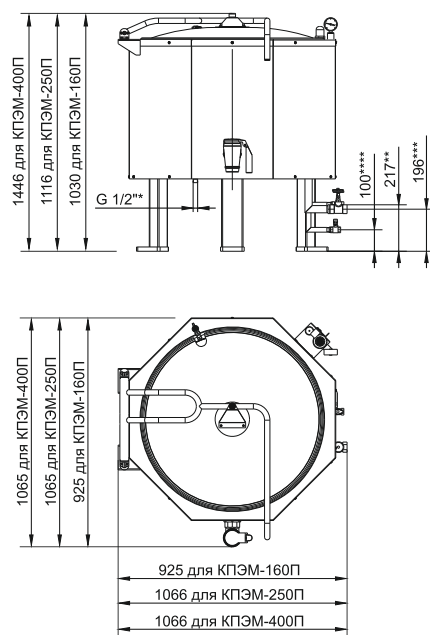
КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т



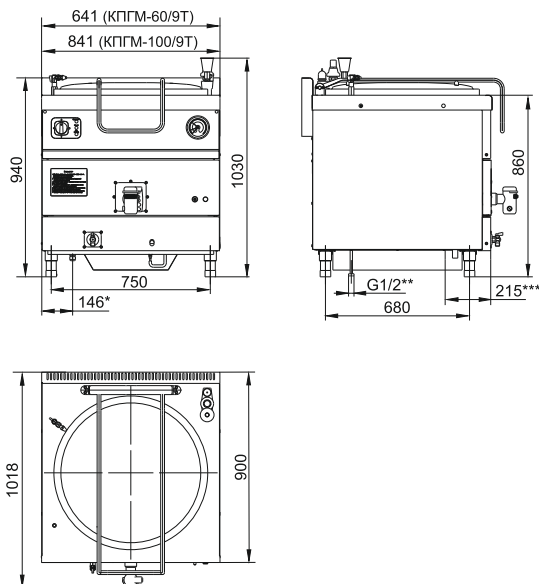
КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т



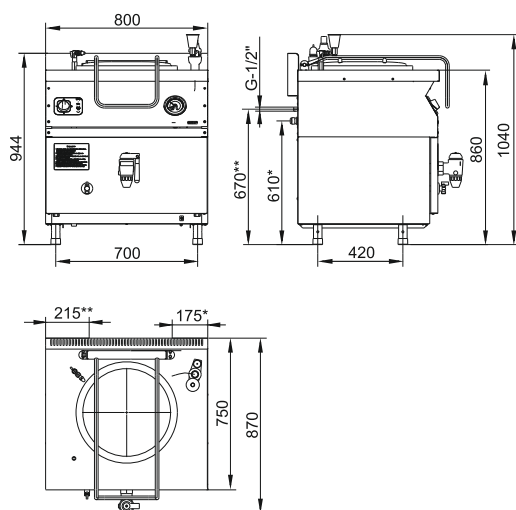
КПЭМ-160П, КПЭМ-250П, КПЭМ-400П



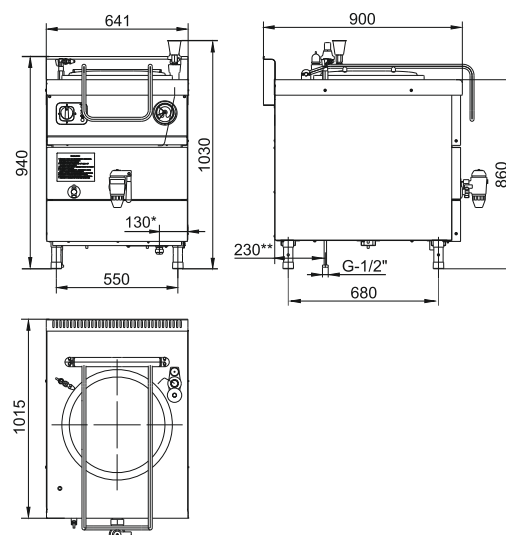
КПГМ-60/9Т, КПГМ-100/9Т



КПЭМ-60/7Т



КПЭМ-60/9Т





**НЕВАЖНО НА КАКОЙ КУХНЕ ВЫ РАБОТАЕТЕ,
ПИЩЕВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ АВАТ –
ЭТО ВСЕГДА ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ
И ОТЛИЧНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ!**

БЛАГОДАРЯ ШИРОКОМУ АССОРТИМЕНТУ ПИЩЕВАРОЧНЫХ КОТЛОВ,
КОТОРЫЙ ВКЛЮЧАЕТ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ КОТЛЫ С ПОМОЩЬЮ
ЭЛЕКТРОПРИВОДА И РУЧНОГО ПРИВОДА, СТАЦИОНАРНЫЕ И ПАРОВЫЕ
КОТЛЫ, ТОРГОВАЯ МАРКА АВАТ ПОДБЕРЕТ РЕШЕНИЕ, КОТОРОЕ
ПОДХОДИТ ИМЕННО ВАМ!



АО «ЧУВАШТОРГТЕХНИКА»

428020, Россия, Чувашская Республика,
Чебоксары, Базовый проезд, 28
отдел маркетинга: **(8352) 56 06 85**

www.abat.ru

e-mail: market@abat.ru