

A top-down view of a white ceramic bowl filled with a clear, orange-colored soup. Inside the soup, there is a large piece of cooked salmon, several strips of orange carrot, and some green onions. A single bay leaf and a few black peppercorns are floating on the surface. The bowl is placed on a light-colored, textured placemat. To the left of the bowl is a small white bowl filled with a mix of black, white, and red peppercorns. In the background, two more bay leaves are scattered on the rustic, grey-washed wooden table surface.

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ
И УНИВЕРСАЛЬНЫЕ
ПИЩЕВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ
ДЛЯ СОВРЕМЕННОЙ КУХНИ

КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- все котлы торговой марки Abat работают по принципу косвенного обогрева – способом «пароводяной рубашки» — что полностью исключает пригорание продукта;
- корпус из нержавеющей стали AISI 304;
- сосуд из аустенитной нержавеющей стали AISI 304 или кислотостойкой нержавеющей стали AISI 316;
- электрический или паровой нагрев;
- давление в «пароводяной рубашке» 1,25 кг/см³;
- доступны модели с объемом варочного сосуда 60, 100, 160, 200, 250, 350, или 400.

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 КОТЛЫ

	Опрокидывание	MAX температура продукта	Охлаждение	Миксер	Управление	USB-порт	Программирование	Импорт/экспорт с/на ПК
серия ОМП	электропривод	+110°C	+	+	TFT- экран	+	+	+
серия ОМ2	электропривод	+110°C	+	+	мембранная клавиатура	+	+	—
серия О	электропривод	+110°C	—	—	мембранная клавиатура	—	—	—
серия ОМР	ручное	+100°C	—	+	аналоговое	—	—	—
серия ОМР-В	ручное	+125°C	—	+	мембранная клавиатура	—	—	—
серия ОР	—	+100°C	—	—	аналоговое	—	—	—
серия Т	—	+100°C	—	—	аналоговое	—	—	—

ПАРОВЫЕ КОТЛЫ

	Опрокидывание	MAX температура продукта	Охлаждение	Миксер	Управление	USB-порт	Программирование	Импорт/экспорт с/на ПК
серия П	—	+110°C	—	—	аналоговое	—	—	—

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ

СЕРИЯ ОМП

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОПРИВОДА



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



Миксер легко снять и можно мыть в посудомоечной машине. Ужесточенная конструкция миксера — толщина ребер 3 мм



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



Ручной душ для гигиенической чистки варочного сосуда



КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ

СЕРИЯ ОМП (КПЭМ-60-ОМП, КПЭМ-100-ОМП, КПЭМ-160-ОМП, КПЭМ-200-ОМП, КПЭМ-250-ОМП, КПЭМ-350-ОМП)

Котлы пищеварочные электрические с функциями опрокидывания, перемешивания и охлаждения предназначены для приготовления бульонов, соусов, десертов, вторых и третьих блюд. Продукты могут приготавливаться как с перемешиванием, так и без перемешивания.

ОСОБЕННОСТИ

- 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
- возможность импорта/экспорта программ с ПК на USB-накопитель
- плавная регулировка скорости миксера от 0 до 120 оборотов в минуту
- нижний привод миксера
- реверс миксера
- таймер до 10 часов
- температура «пароводяной рубашки» до +120°C

РЕЖИМЫ

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)

TFT-экран



6 РЕЖИМОВ РАБОТЫ МИКСЕРА:



ВПЕРЕД



ВПЕРЕД – НАЗАД – ПАУЗА



ВПЕРЕД – КОРОТКАЯ ПАУЗА



ВПЕРЕД – НАЗАД (МЕДЛЕННО)



ВПЕРЕД – ПАУЗА



ВПЕРЕД – НАЗАД

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ

СЕРИЯ ОМП (КПЭМ-60-ОМП, КПЭМ-100-ОМП, КПЭМ-160-ОМП, КПЭМ-200-ОМП, КПЭМ-250-ОМП, КПЭМ-350-ОМП)



КЭПМ-100-ОМП



КЭПМ-350-ОМП

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
Номин. потребляемая мощность, кВт	[9,1] 9,9	[18,1] 21	[18,1] 21	[27,1] 28,7	[27,1] 28,7	[36,1] 37,7
Номинальное напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц					
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250	350
Опрокидывание	электропривод					
Миксер	+	+	+	+	+	+
Время разогрева до +95°C, мин, не более	45	55	60	80	80	100
Диапазон регулир-я температуры «пароводяной рубашки», °C	3-120	3-120	3-120	3-120	3-120	3-120
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



КЭПМ-160-ОМП
с краном



КЭПМ-350-ОМП
с краном

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
Номин. потребляемая мощность, кВт	[9,1] 9,9	[18,1] 21	[18,1] 21	[27,1] 28,7	[27,1] 28,7	[36,1] 37,7
Номинальное напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц					
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250	350
Опрокидывание	электропривод					
Миксер	+	+	+	+	+	+
Время разогрева до +95°C, мин, не более	45	55	60	80	80	100
Диапазон регулир-я температуры «пароводяной рубашки», °C	3-120	3-120	3-120	3-120	3-120	3-120
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

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ

СЕРИЯ OM2 (КПЭМ-60-OM2, КПЭМ-100-OM2, КПЭМ-160-OM2, КПЭМ-200-OM2, КПЭМ-250-OM2, КПЭМ-350-OM2)



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



Миксер легко снять и можно мыть в посудомоечной машине. Ужесточенная конструкция миксера — толщина ребер 3 мм



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



Ручной душ для гигиенической чистки варочного сосуда

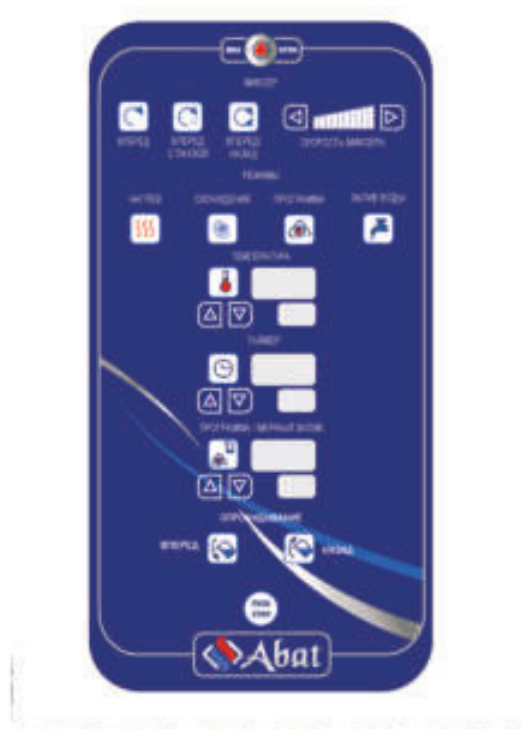


КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ

СЕРИЯ OM2 (КПЭМ-60-OM2, КПЭМ-100-OM2, КПЭМ-160-OM2, КПЭМ-200-OM2, КПЭМ-250-OM2, КПЭМ-350-OM2)

ОСОБЕННОСТИ

- 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
- температура «пароводяной рубашки» до +120°C



РЕЖИМЫ

НАГРЕВ (от +3°C до +110°C)

ОХЛАЖДЕНИЕ (от +110°C до +3°C)

ПРОГРАММЫ

РЕЖИМЫ РАБОТЫ МИКСЕРА:

ВПЕРЕД

ВПЕРЕД С ПАУЗОЙ

ВПЕРЕД/НАЗАД

ВАРКА / ПЕРЕМЕШИВАНИЕ / ОХЛАЖДЕНИЕ



КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ

СЕРИЯ ОМ2 (КПЭМ-60-ОМ2, КПЭМ-100-ОМ2, КПЭМ-160-ОМ2, КПЭМ-200-ОМ2, КПЭМ-250-ОМ2, КПЭМ-350-ОМ2)



КЭПМ-60-ОМ2



КЭПМ-100-ОМ2

Параметры	КПЭМ-60-ОМ2	КПЭМ-100-ОМ2	КПЭМ-160-ОМ2	КПЭМ-200-ОМ2	КПЭМ-250-ОМ2	КПЭМ-350-ОМ2
Код изделия	18909	19707	18908	19728	18910	18913
Номин. потребляемая мощность, кВт	[9,1] 9,9	[18,1] 21	[18,1] 21	[27,1] 28,7	[27,1] 28,7	[36,1] 37,7
Номинальное напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц					
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250	350
Опрокидывание	электропривод					
Миксер	+	+	+	+	+	+
Время разогрева до +95°С, мин, не более	45	60	60	80	80	100
Диапазон регулир-я температуры «пароводяной рубашки», °С	3-120	3-120	3-120	3-120	3-120	3-120
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



КЭПМ-160-ОМ2



КЭПМ-350-ОМ2

Параметры	КПЭМ-60-ОМ2 с краном	КПЭМ-100-ОМ2 с краном	КПЭМ-160-ОМ2 с краном	КПЭМ-200-ОМ2 с краном	КПЭМ-250-ОМ2 с краном	КПЭМ-350-ОМ2 с краном
Код изделия	19317	19727	19176	19729	18929	19567
Номин. потребляемая мощность, кВт	[9,1] 9,9	[18,1] 21	[18,1] 21	[27,1] 28,7	[27,1] 28,7	[36,1] 37,7
Номинальное напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц					
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250	350
Опрокидывание	электропривод					
Миксер	+	+	+	+	+	+
Время разогрева до +95°С, мин, не более	45	60	60	80	80	100
Диапазон регулир-я температуры «пароводяной рубашки», °С	3-120	3-120	3-120	3-120	3-120	3-120
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

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ

СЕРИЯ О (КПЭМ-60-О, КПЭМ-100-О, КПЭМ-160-О, КПЭМ-250-О, КПЭМ-350-О)



Крышка фиксируется в верхнем положении



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



Кран залива воды



Электронная панель управления (мембранная клавиатура)

Кнопка управления заливом воды в варочный сосуд



Ручной душ для гигиенической чистки варочного сосуда

ОСОБЕННОСТИ

- 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
- нагрев продукта до +110°C
- температура «пароводяной рубашки» до +120°C



Параметры	КПЭМ-60-О	КПЭМ-100-О	КПЭМ-160-О	КПЭМ-250-О	КПЭМ-350-О
Код изделия	1662	19842	1663	19161	1603
Номин. потребляемая мощность, кВт	9,2	18,2	18,2	27,2	36,2
Номинальное напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц				
Номинальный объем, л	60	100	160	250	350
Опрокидывание	электропривод				
Миксер	-	-	-	-	-
Время разогрева до +95°C, мин, не более	45	55	60	80	100
Диапазон регулир-я температуры «пароводяной рубашки», °C	20-120	20-120	20-120	20-120	20-120
Диаметр котла, мм	425	652	652	790	790
Габаритные размеры, мм	1132x821x1156	1363x980x1150	1363x980x1150	1510x1061x1306	1510x1061x1306
Масса, кг	190	214	228	290	330

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С РУЧНЫМ ПРИВОДОМ

СЕРИЯ ОМР (КПЭМ-60-ОМР, КПЭМ-100-ОМР, КПЭМ-160-ОМР)

Котлы пищеварочные электрические с функциями перемешивания и ручного опрокидывания предназначены для приготовления бульонов, первых, вторых и третьих блюд. Используется на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.

- 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 ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С РУЧНЫМ ПРИВОДОМ

СЕРИЯ ОМР (КПЭМ-60-ОМР, КПЭМ-100-ОМР, КПЭМ-160-ОМР)



КЭПМ-60-ОМР



КЭПМ-160-ОМР

ОСОБЕННОСТИ

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- по запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- температура приготовления продукта до +100°C
- плавная регулировка скорости вращения миксера от 0 до 120 оборотов в минуту
- реверс миксера
- нижний привод миксера

СОУСЫ / СУПЫ / ДЕСЕРТЫ / НАПИТКИ



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
Номин. потребляемая мощность, кВт	10,2	19,2	19,2	10,2	19,2	19,2
Номинальное напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц					
Номинальный объем, л	60	100	160	60	100	160
Опрокидывание	ручное					
Миксер	+	+	+	+	+	+
Время разогрева до +95°C, мин, не более	40	55	60	40	55	60
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

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С РУЧНЫМ ПРИВОДОМ

СЕРИЯ ОМР-В (КПЭМ-60-ОМР-В, КПЭМ-100-ОМР-В, КПЭМ-160-ОМР-В)

- Электронная панель управления (мембранная клавиатура)
- 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
- Нижний привод миксера
- Опрокидывание с помощью ручного привода
- Таймер от 1 мин. до 9 часов 59 мин.



ОСОБЕННОСТИ

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

3 РЕЖИМА НАГРЕВА:

- СЛАБЫЙ
- СРЕДНИЙ
- СИЛЬНЫЙ

2 РЕЖИМА РАБОТЫ МИКСЕРА:

- ВПЕРЕД
- ВПЕРЕД – НАЗАД

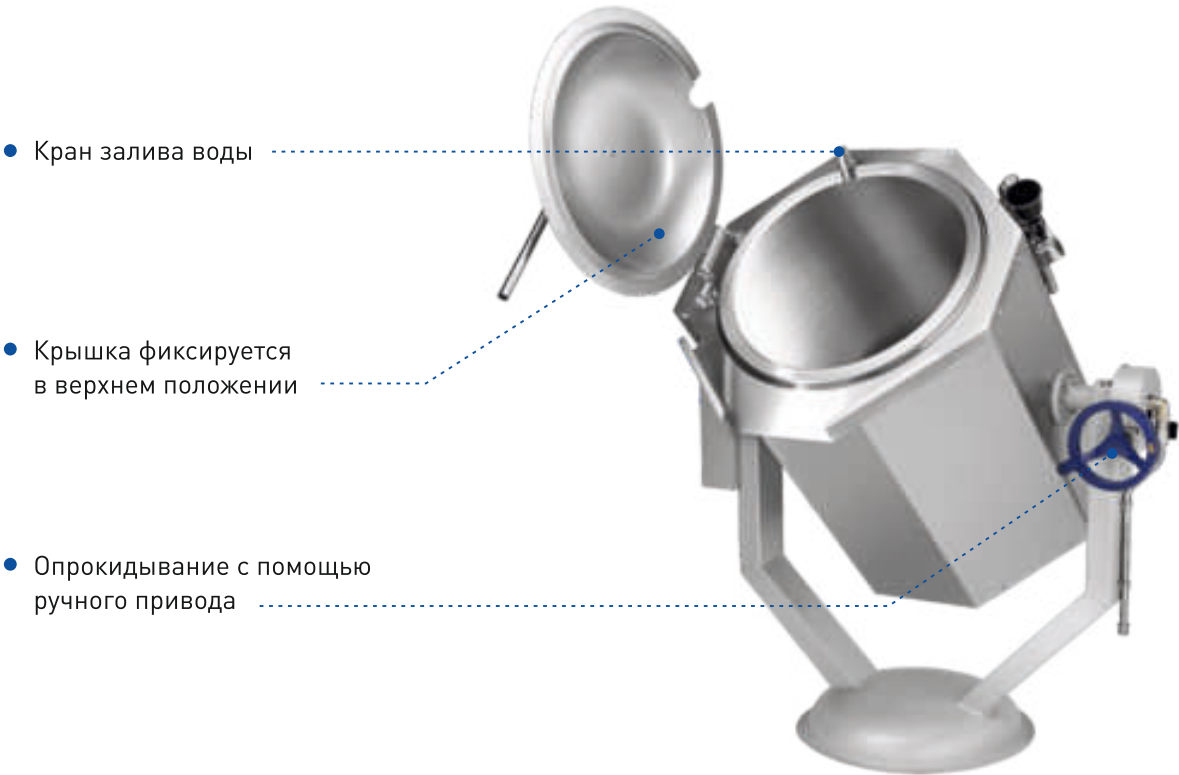
Параметры	КПЭМ-60-ОМР-В	КПЭМ-100-ОМР-В	КПЭМ-160-ОМР-В
Код изделия	18941	18976	18956
Номин. потребляемая мощность, кВт	10,3	19,7	19,7
Номинальное напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц		
Номинальный объем, л	60	100	160
Опрокидывание	ручное		
Миксер	+	+	+
Время разогрева до +95°C, мин, не более	50	55	70
Диаметр котла, мм	425	650	650
Габаритные размеры, мм	1194x720x1081	1244x918x1310	1264x918x1310
Масса, кг	167	215	228



КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С РУЧНЫМ ПРИВОДОМ

СЕРИЯ ОР (КПЭМ-60-ОР, КПЭМ-100-ОР, КПЭМ-160-ОР)

Опрокидываемые котлы с ручным приводом предназначены для приготовления бульонов, супов, соусов, кремов, каш, а также для кипячения воды на небольших и средних предприятиях общественного питания и пищевой промышленности.



ОСОБЕННОСТИ

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- по запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- аналоговая панель управления;
- температура приготовления продукта до +100°C.

3 РЕЖИМА НАГРЕВА:

- СЛАБЫЙ
- СРЕДНИЙ
- СИЛЬНЫЙ



КПЭМ-100-ОР

Параметры	КПЭМ-60-ОР	КПЭМ-100-ОР	КПЭМ-160-ОР
Код изделия	19158	19160	19159
Номин. потребляемая мощность, кВт	9,1	18,1	(18,1) 21
Номинальное напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц
Номинальный объем, л	60	100	160
Опрокидывание	ручное	ручное	ручное
Миксер	-	-	-
Время разогрева до +95°C, мин, не более	45	55	60
Диаметр котла, мм	425	652	652
Габаритные размеры, мм	962x639x1140	1190x861x1143	1206x861x1223
Масса, кг	87	109	129

КОТЛЫ СТАЦИОНАРНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ШЕСТИГРАННЫЕ

КПЭМ-400Т

Котлы пищеварочные стационарные предназначены для приготовления бульонов, третьих блюд, кипячения воды.

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

- Удобная ручка крышки котла фиксируется в любом положении
- Аналоговая панель управления
- Слив готового продукта осуществляется краном большого диаметра на лицевой панели
- Анкерное крепление к полу
- Кран уровня



ОСОБЕННОСТИ

- 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
- нагрев продукта до +100°C

3 РЕЖИМА НАГРЕВА:

- СЛАБЫЙ
- СРЕДНИЙ
- СИЛЬНЫЙ



КПЭМ-250

Параметры	КПЭМ-250	КПЭМ-400Т
Код изделия	12139	9871
Номин. потребляемая мощность, кВт	18,2	36,2
Номинальное напряжение, В	400	400
Номинальный объем, л	250	400
Время разогрева до +95°C, мин, не более	80	80
Диаметр котла, мм	800	790
Габаритные размеры, мм	1111x1135x1116	1160x1160x1446
Масса, кг	142	200

КОТЛЫ СТАЦИОНАРНЫЕ ПАРОВЫЕ ШЕСТИГРАННЫЕ

СЕРИЯ П (КПЭМ-160П, КПЭМ-250П, КПЭМ-400П)



- Удобная ручка крышки котла фиксируется в любом положении



- Два предохранительных клапана - от избыточного давления свыше 0,5 кг/см² и от пониженного давления менее 0,02 кг/см²



- Слив готового продукта осуществляется краном на лицевой панели



- Анкерное крепление к полу

ОСОБЕННОСТИ

- 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;
- нагрев продукта до 100°C.

3 РЕЖИМА НАГРЕВА:

- СЛАБЫЙ
- СРЕДНИЙ
- СИЛЬНЫЙ

Параметры	КПЭМ-160П	КПЭМ-250П	КПЭМ-400П
Код изделия	19162	11225	11224
Номинальный объем, л	160	250	400
Время разогрева до +95°C, мин, не более	35	40	60
Диаметр котла, мм	652	790	790
Габаритные размеры, мм	925x925x1030	1066x1065x1116	1066x1065x1446
Масса, кг	111	134	170

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.

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
Количество секций в комплекте	5	5	6
Масса комплекта, кг	7,25	16,2	19,1



ПОЛУКРЫШКА

Полностью из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304. 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 высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304. 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 высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
Для отцеживания и слива жидкости при опрокидывании варочного сосуда котлов серии ОР, ОМР, 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 высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304.
Усиленная конструкция. Ребра толщиной 3 мм.
Съемные пластиковые скребки. Все части можно мыть в посудомоечной машине.



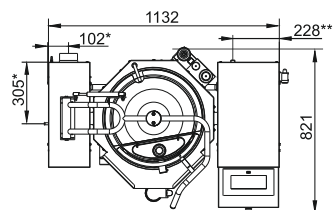
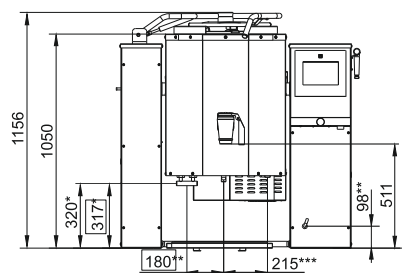
ПОДСТАВКА ВЫСТАВОЧНАЯ ДЛЯ КПЭМ

Полностью выполнена из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304.
Используется для установки котлов серии ОМП, ОМ2, О для временной демонстрации в выставочных залах.

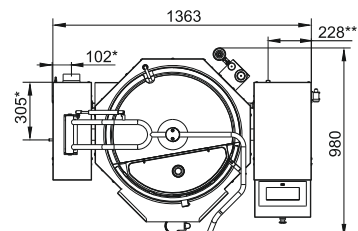
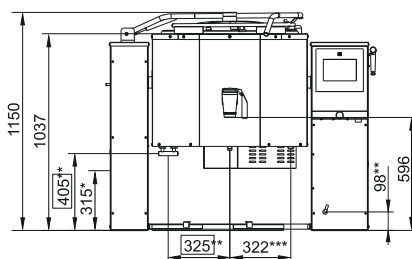
110000019186	Подставка выставочная для КПЭМ на 60 л
110000019185	Подставка выставочная для КПЭМ на 100 л, 160 л
110000019180	Подставка выставочная для КПЭМ на 250 л, 350 л



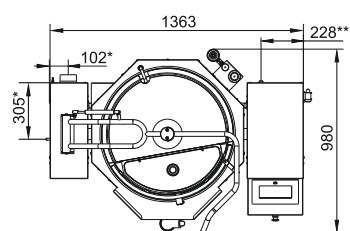
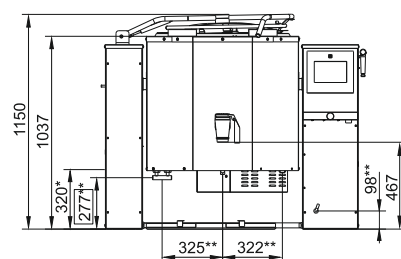
КПЭМ-60-ОМП
(с краном и без крана)



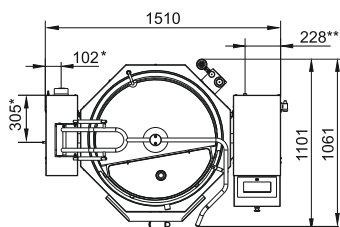
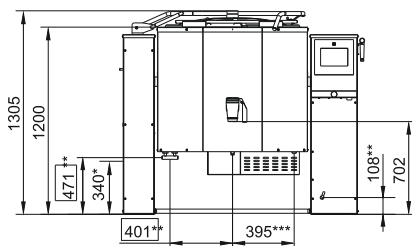
КПЭМ-100-ОМП
(с краном и без крана)



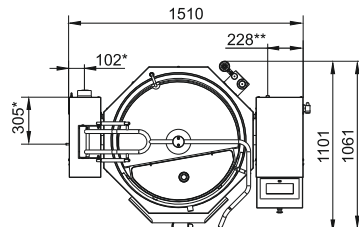
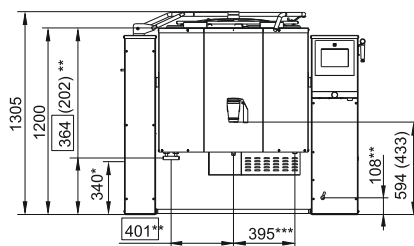
КПЭМ-160-ОМП
(с краном и без крана)



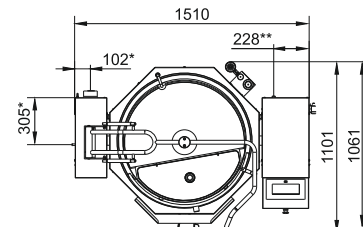
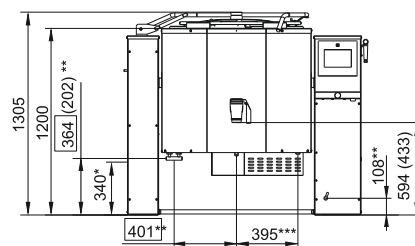
КПЭМ-200-ОМП
(с краном и без крана)



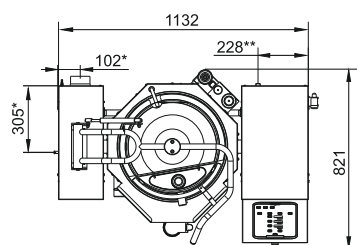
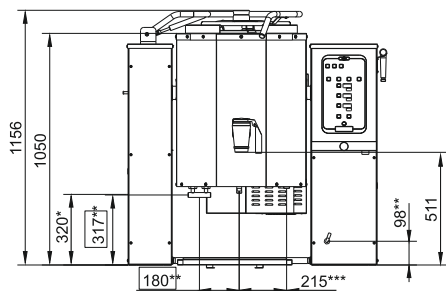
КПЭМ-250-ОМП
(с краном и без крана)



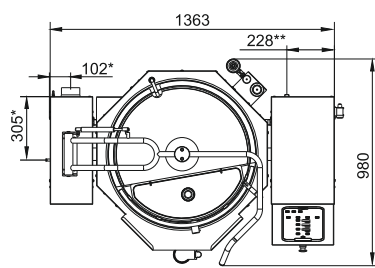
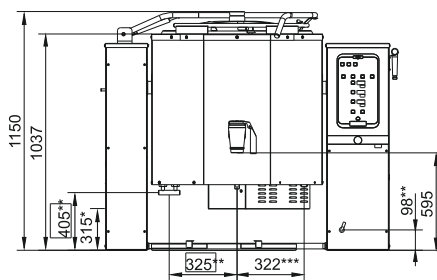
КПЭМ-350-ОМП
(с краном и без крана)



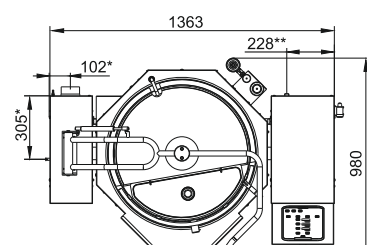
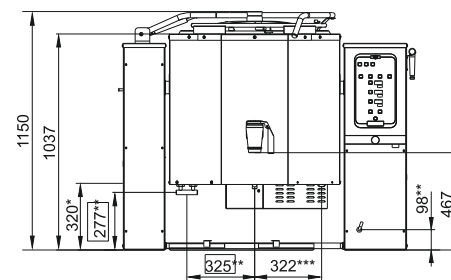
КПЭМ-60-ОМ2
(с краном и без крана)



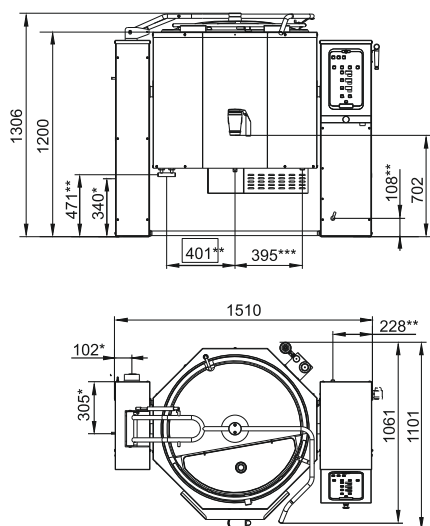
КПЭМ-100-ОМ2
(с краном и без крана)



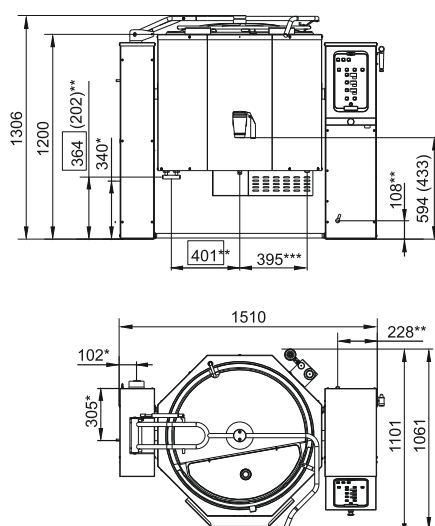
КПЭМ-160-ОМ2
(с краном и без крана)



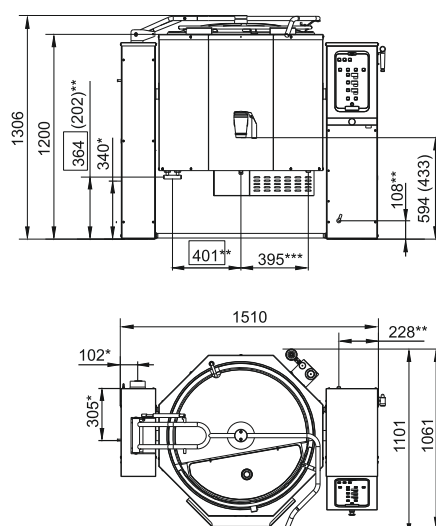
КПЭМ-200-ОМ2
(с краном и без крана)



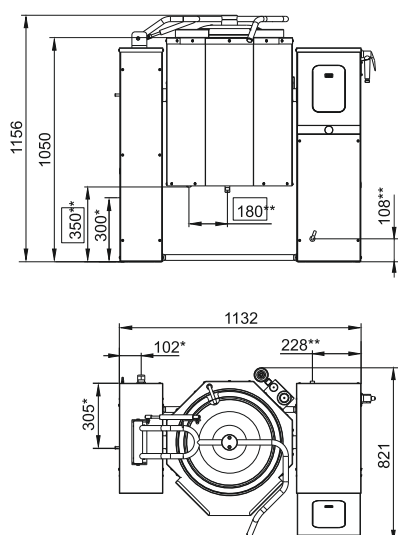
КПЭМ-250-ОМ2
(с краном и без крана)



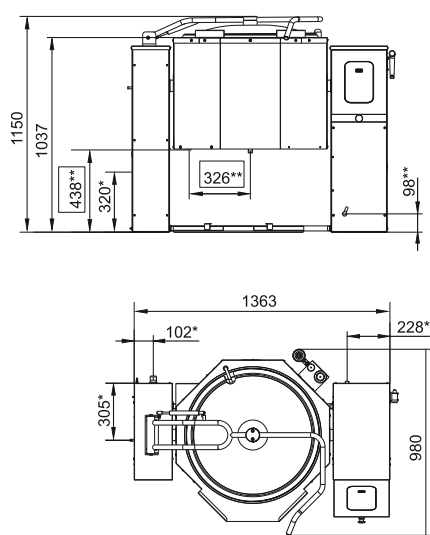
КПЭМ-350-ОМ2
(с краном и без крана)



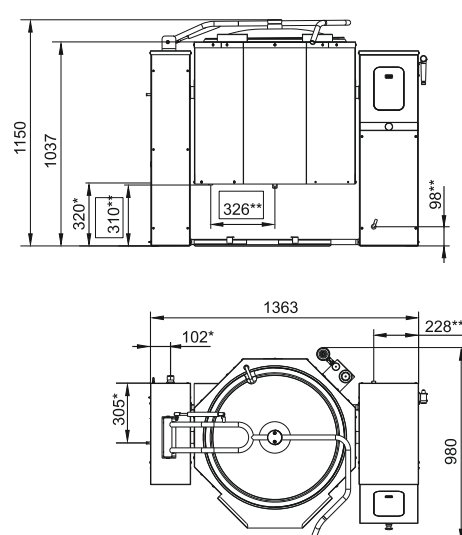
КПЭМ-60-О



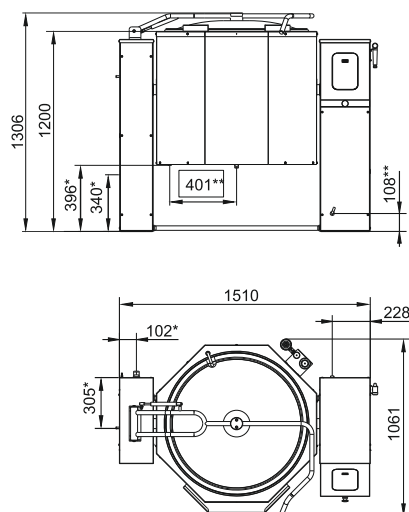
КПЭМ-100-О



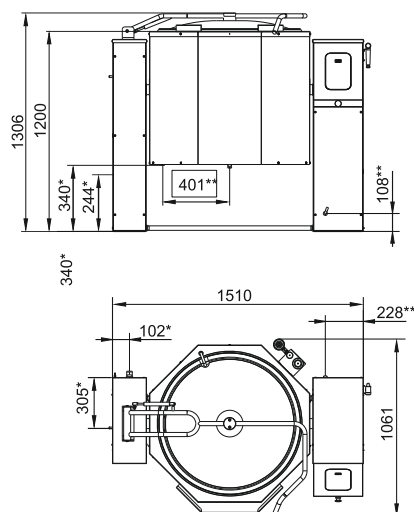
КПЭМ-160-О



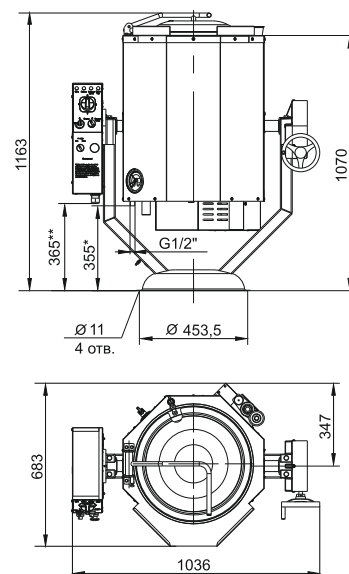
КПЭМ-250-О



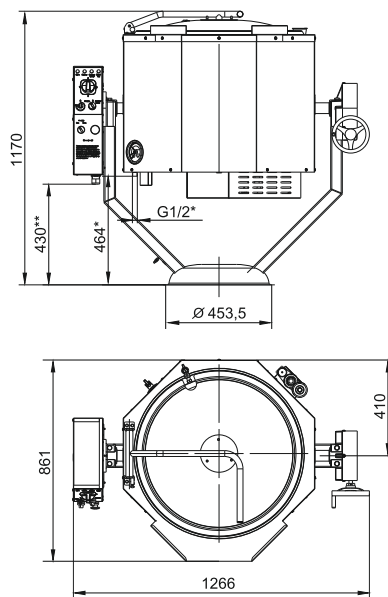
КПЭМ-350-О



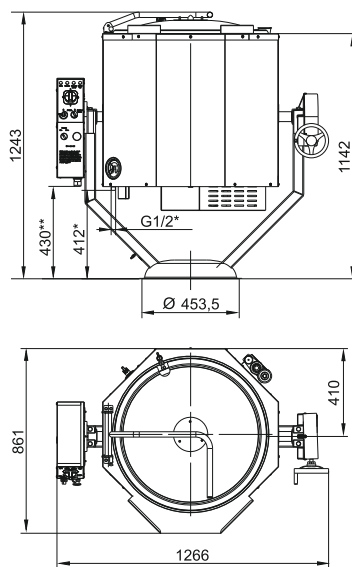
КПЭМ-60-ОМР



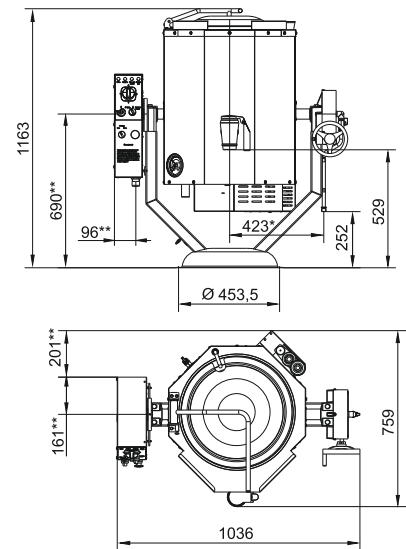
КПЭМ-100-ОМР



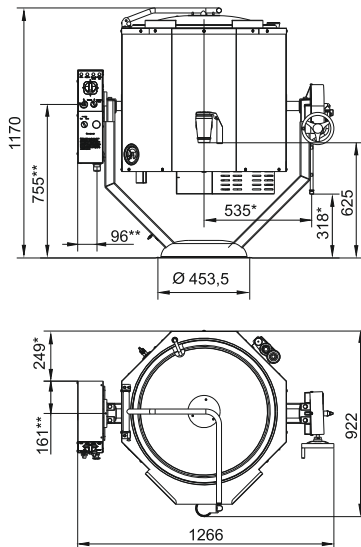
КПЭМ-160-ОМР



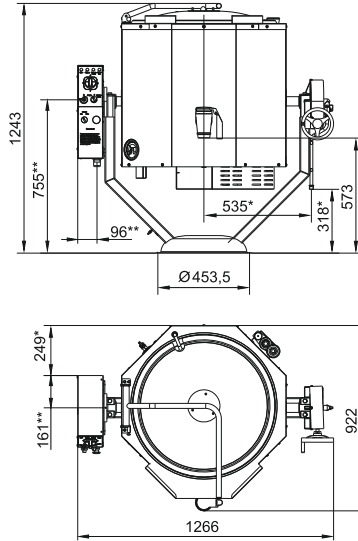
КПЭМ-60-ОМР
(с краном)



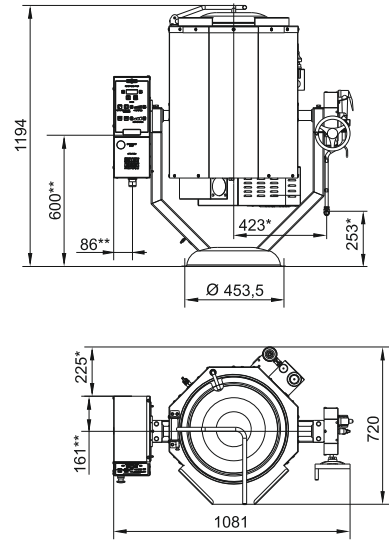
КПЭМ-100-ОМР
(с краном)



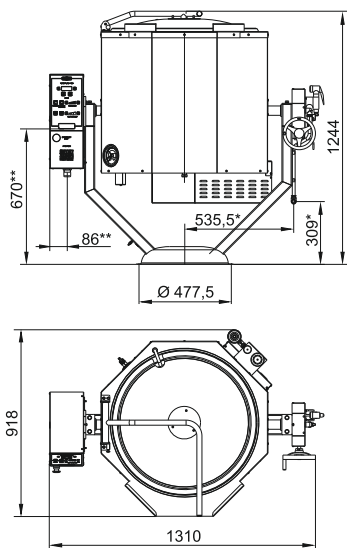
КПЭМ-160-ОМР
(с краном)



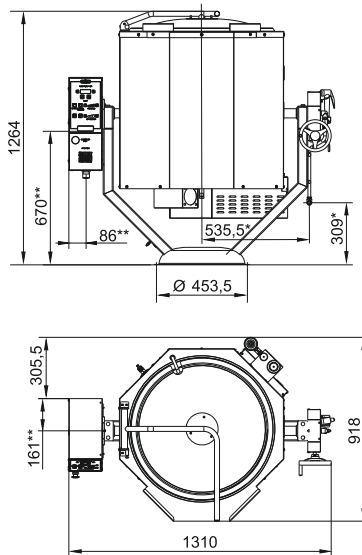
КПЭМ-60-ОМР-В



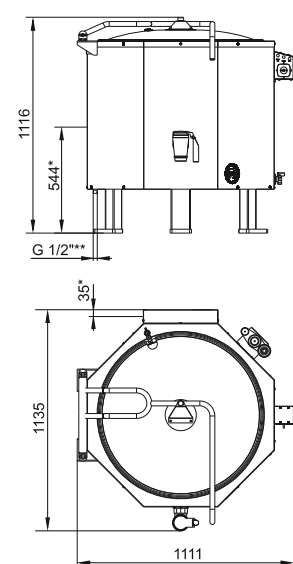
КПЭМ-100-ОМР-В



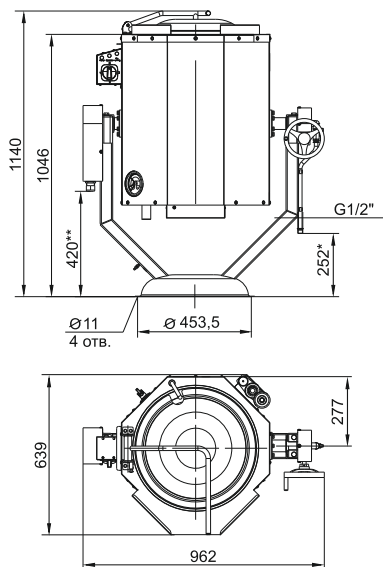
КПЭМ-160-ОМР-В



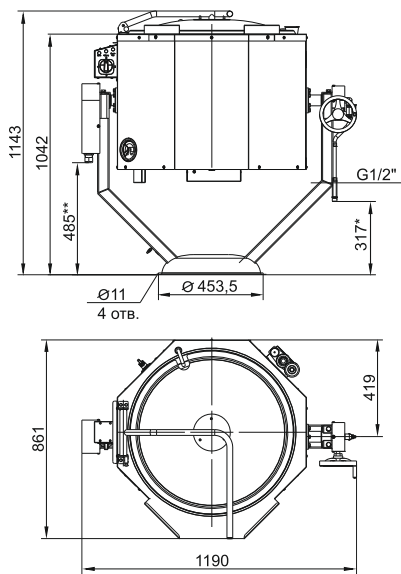
КПЭМ-250



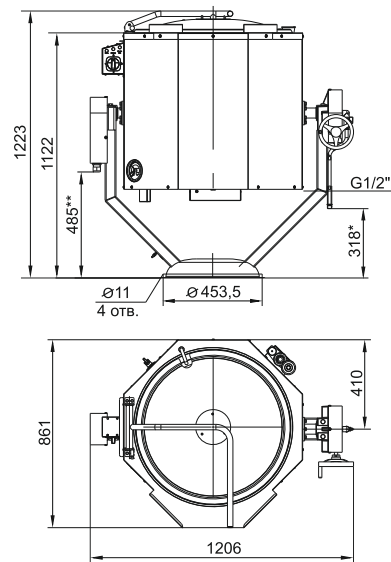
КПЭМ-60-ОР



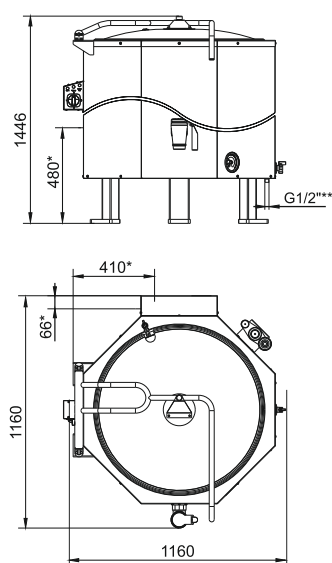
КПЭМ-100-ОР



КПЭМ-160-ОР



КПЭМ-400Т



КПЭМ-160П, КПЭМ-250П, КПЭМ-400П

