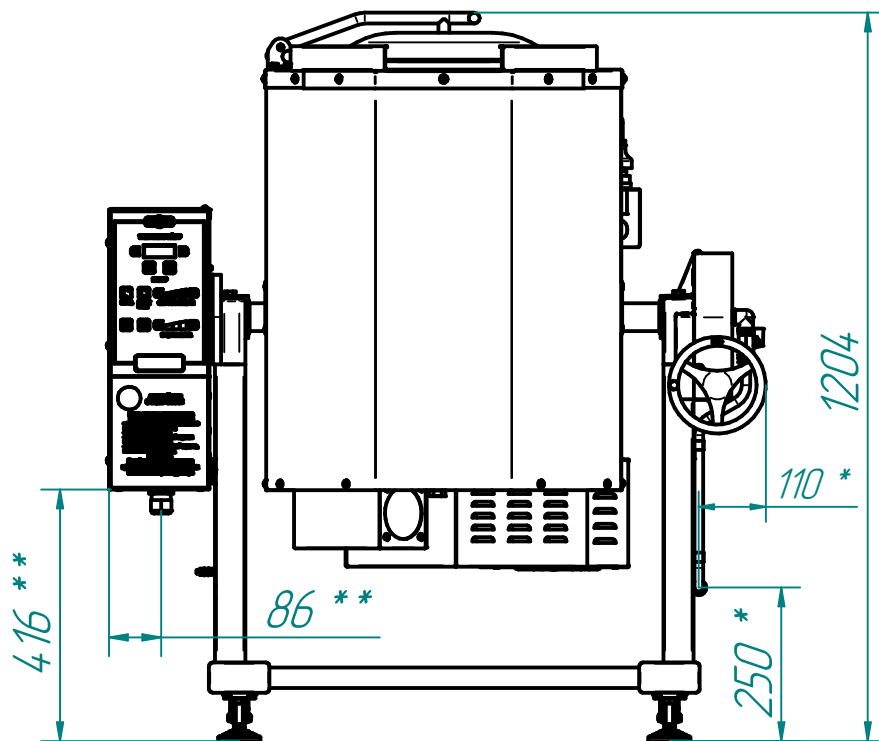


# КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ОПРОКИДЫВАЮЩИЙСЯ С МИКСЕРОМ ТИП КПЭМ-60-ОМР-В



Котелы пищеварочные электрические с функциями перемешивания и ручного опрокидывания типа КПЭМ предназначены для приготовления бульонов, первых, вторых и третьих блюд (максимальная температура продукта 125°C). Котлы используются на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий. Тигель котлов изготовлен из коррозионностойкой стали AISI 316, имеется откидная крышка с фиксатором. Котлы оборудованы нижней легкоъемной мешалкой для перемешивания приготавливаемого продукта. Мешалка имеет регулируемую скорость вращения и реверс. Продукты могут приготавливаться как с перемешиванием, так и без него. Слив готового продукта происходит путем ручного опрокидывания варочного сосуда с помощью червячной передачи. Котлы поставляются с подставкой, которая оснащена передвижными колесами и регулируемыми опорами.

\*\* - подвод электропитания,  
\* - подвод холодной воды (G 1/2")

## Технические характеристики

| п/п | Наименование параметра                                                            | Величина параметра |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 1   | Код изделия                                                                       | 6646               |
| 2   | Наименование изделия                                                              | КПЭМ-60-ОМР-В      |
| 3   | Номинальная потребляемая мощность, кВт                                            | 10,3               |
| 4   | Номин. напряжение, В                                                              | ~400               |
| 5   | Количество блоков ТЭНов, шт                                                       | 1                  |
| 6   | Номинальный объем, л                                                              | 60                 |
| 7   | Распределение мощности по режимам, кВт                                            | 3/6/9              |
| 8   | Скорость вращения миксера, об/мин                                                 | 15-120             |
| 9   | Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, КПа (кгс/см <sup>2</sup> ), не более | 230 (2,3)          |
| 10  | Время разогрева, мин не более                                                     | 50                 |
| 11  | Габаритные размеры, мм                                                            | 1086x731x1204      |
| 12  | Диаметр котла, мм                                                                 | 425                |
| 13  | Масса, кг                                                                         | 162                |