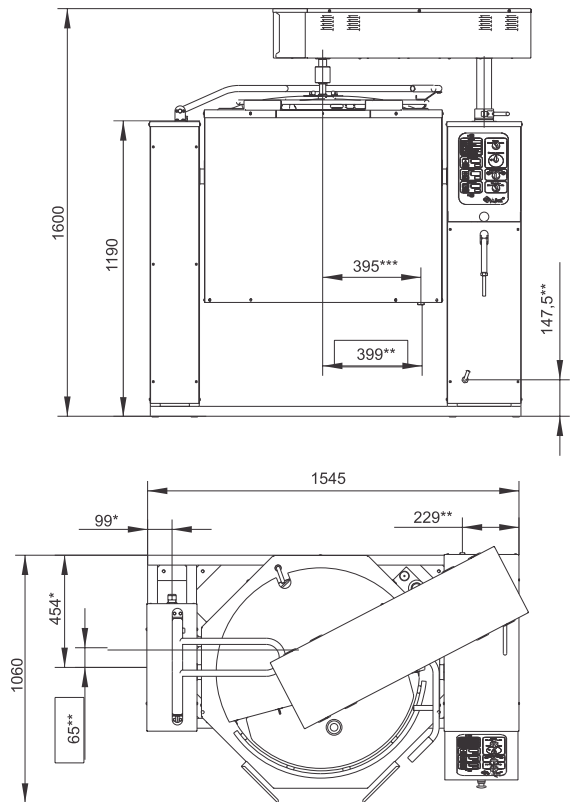




Котел опрокидывающийся
КПЭМ-250 ОМ с миксером



- * - подвод электропитания
- ** - подвод холодной воды (G 1/2"):
- душ
- рубашка
- *** - слив (G 3/4")

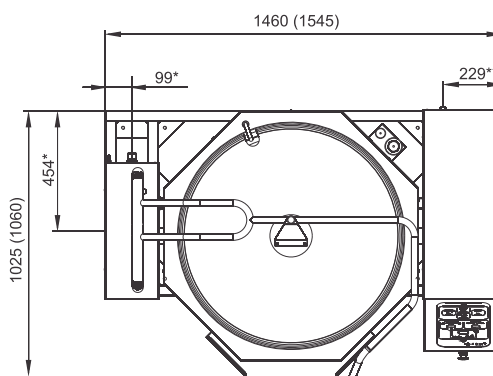
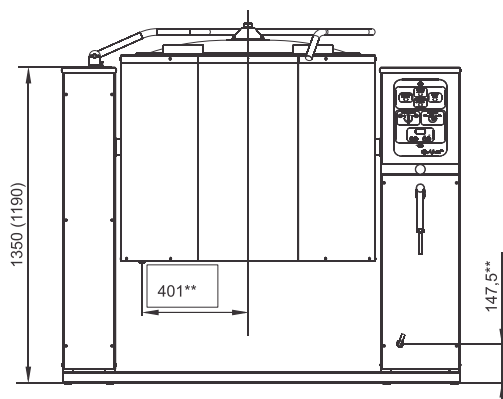
Наименование параметра	Величина параметра	
	КПЭМ-250 ОМ	КПЭМ-350 ОМ
Код изделия	1160	1546
Номинальная потребляемая мощн., кВт		
- в режиме варки	27	36
- в режиме варки с перемешиванием	30	39
Номинальное напряжение, В	400	
Род тока	трехфазный с нейтралью, переменный	
Частота тока, Гц	50	
Количество блоков ТЭН-ов (ТЭНов), шт.	3	4
Время разогрева воды в сосуде до температуры 95 °С, мин., не более	80	100
Диапазон регулирования температуры пароводяной рубашки, °С	20 -120	
Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, кПа (кгс/см ²), не более	100 (1,0)	
Давление воды в водопроводной системе, кПа (кгс/см ²)	от 49 до 589 (от 0,5 до 6)	
Диапазон регулирования частоты вращения миксера, об/мин.	0 -140	
Время опрокидывания, мин., не более	0,6	
Максимальный угол опрокидывания	100	
Габаритные размеры, мм, не более:		
- длина	1545	
- ширина	1060	
- высота	1600	
- высота до уровня столешницы	1190	
Масса, кг, не более	530	576

КПЭМ-250 ОМ (350 ОМ)

Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся с миксером КПЭМ - 250 ОМ предназначен для приготовления продуктов питания, таких как: бульоны, супы, соусы, кремы, муссы, каши, дрожжевое тесто, взбитые сливки и т.п. и для кипячения воды на средних и крупных предприятиях общественного питания или пищевой промышленности. Объем котла-250 (300) литров. Котел оборудован миксером для перемешивания приготовляемого продукта. Миксер имеет регулируемую скорость вращения и реверс. Продукты могут приготавливаться как с перемешиванием, так и без перемешивания продукта. Имеется пульт программного управления (99 программ), возможность регулировки температуры «пароводяной рубашки» в диапазоне 20-120°С и времени приготовления. При отсутствии воды в «паровой рубашке» срабатывает автоматическое отключение нагрева. Присутствует возможность охлаждения приготовляемого продукта путем охлаждения «пароводяной рубашки» холодной проточной водой. Для гигиенической чистки котел снабжен душирующим устройством. Слив готового продукта происходит путем опрокидывания варочного сосуда с помощью электропривода. Облицовка котла изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 304, чаша котла-из нержавеющей стали марки AISI 316. Основание котла бетонируется в пол или крепится к нему с помощью анкерных болтов.



Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся без миксера КПЭМ-250 О (КПЭМ-350 О)



КПЭМ-250 О (350 О)

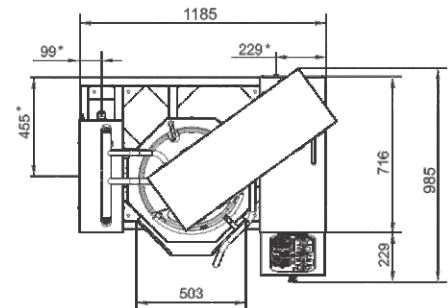
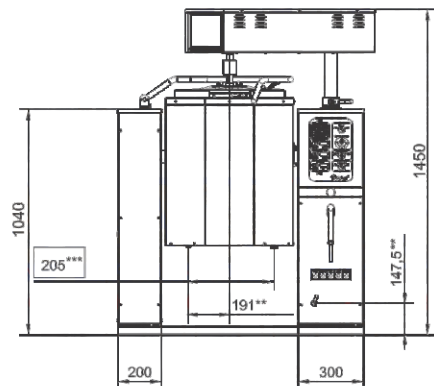
Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся с миксером КПЭМ-250 О, предназначен для приготовления продуктов питания, таких как: бульоны, супы, соусы, кремы, муссы, каши, дрожжевое тесто, взбитые сливки и т.п. и для кипячения воды на средних и крупных предприятиях общественного питания или пищевой промышленности. Объем котла-250 (300) литров.. Продукты могут приготавливаться как с перемешиванием, так и без перемешивания продукта. Имеется возможность регулировки температуры «пароводяной рубашки» в диапазоне +20+120°С и времени приготовления. При отсутствии воды в «паровой рубашке» срабатывает автоматическое отключение нагрева. Присутствует возможность охлаждения готовящегося продукта путем охлаждения «пароводяной рубашки» холодной проточной водой. Для гигиенической чистки котел снабжен душирующим устройством. Слив готового продукта происходит путем опрокидывания варочного сосуда с помощью электропривода. Крышка котла фиксируется в любом положении. Облицовка котла изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 304, чаша котла-из нержавеющей стали марки AISI 316. Основание котла бетонируется в пол кухни или крепится к нему с помощью анкерных болтов.

Наименование параметра	Величина параметра	
	КПЭМ-250 О	КПЭМ-350 О
Код изделия	1601	1603
Номинальная потребляемая мощность, кВт	27	36
Номинальное напряжение, В	~400/230	
Количество блоков ТЭНов, шт	3	4
Номинальный объем, л	250	350
Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, МПа (кгс/см ²)	0,1 (1,0)	
Время разогрева, мин не более	80	100
Габаритные размеры, мм	1460x1025x1350	1545x1060x1190
Диаметр котла, мм	792	
Масса, кг	405	475



Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся с миксером КПЭМ-60 ОМ

Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся с миксером КПЭМ-60 ОМ предназначен для приготовления продуктов питания, таких как: бульоны, супы, соусы, кремы, муссы, каши, дрожжевое тесто, взбитые сливки и т.п. и для кипячения воды на мелких и средних предприятиях общественного питания или пищевой промышленности. Объем котла-60 литров. Котел оборудован миксером для перемешивания приготавливаемого продукта. Миксер имеет регулируемую скорость вращения и реверс. Продукты могут приготавливаться как с перемешиванием, так и без перемешивания продукта. Имеется пульт программного управления (99 программ), возможность регулировки температуры «пароводяной рубашки» в диапазоне 20-120°C и времени приготовления. При отсутствии воды в «паровой рубашке» срабатывает автоматическое отключение нагрева. Присутствует возможность охлаждения приготавливаемого продукта путем охлаждения «пароводяной рубашки» холодной проточной водой. Для гигиенической чистки котел снабжен душирующим устройством. Слив готового продукта происходит путем опрокидывания варочного сосуда с помощью электропривода. Облицовка котла изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 304, чаша котла-из нержавеющей стали марки AISI 316. Основание котла бетонируется в пол или крепится к нему с помощью анкерных болтов.

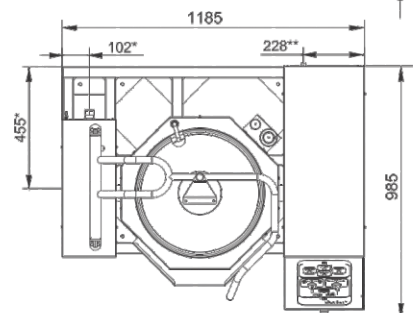
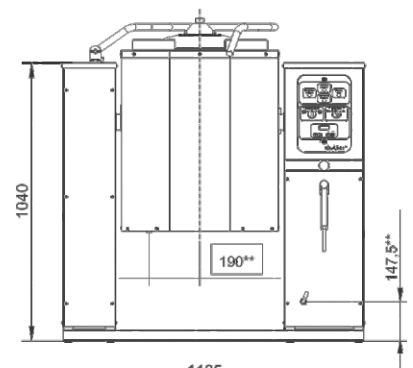


- * - подвод электропитания
- ** - подвод холодной воды (G 1/2"):
 - душ
 - рубашка (размеры в квадратных скобках)
- ** - слив (G 3/4")

Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся без миксера КПЭМ-60 О

Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся КПЭМ-60 О предназначен для приготовления продуктов питания, таких как: бульоны, супы, соусы, кремы, муссы, каши, дрожжевое тесто, взбитые сливки и т.п. и для кипячения воды на мелких и средних предприятиях общественного питания или пищевой промышленности. Объем котла-60 литров. Имеется возможность регулировки температуры «пароводяной рубашки» в диапазоне +20+120°C и времени приготовления. При отсутствии воды в «паровой рубашке» срабатывает автоматическое отключение нагрева. Присутствует возможность охлаждения приготавливаемого продукта путем охлаждения «пароводяной рубашки» холодной проточной водой. Для гигиенической чистки котел снабжен душирующим устройством. Слив готового продукта происходит путем опрокидывания варочного сосуда с помощью электропривода. Крышка котла фиксируется в любом положении. Облицовка котла изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 304, чаша котла-из нержавеющей стали марки AISI 316. Основание котла бетонируется в пол кухни или крепится к нему с помощью анкерных болтов.

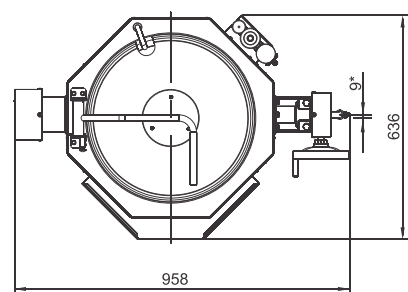
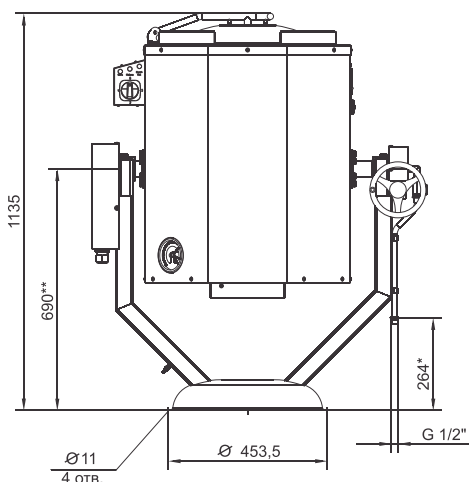
- * - подвод электропитания
- ** - подвод холодной воды (G 1/2"):
 - душ
 - рубашка (размеры в квадратных скобках)



Наименование параметра	Величина параметра	
	КПЭМ-60 О	КПЭМ-60 ОМ
Код изделия	1662	1177
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9	12
Номинальное напряжение, В	~400/230	
Количество блоков ТЭНов, шт	1	
Номинальный объем, л	60	
Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, МПа (кгс/см ²)	100(1,0)	
Время разогрева не более, мин	45	
Габаритные размеры, мм	1185x985x1038	1185x985x1450
Диаметр котла, мм	425	425
Масса, кг	205	397



Котел пищеварочный электрический с ручным опрокидыванием КПЭМ-60 ОР

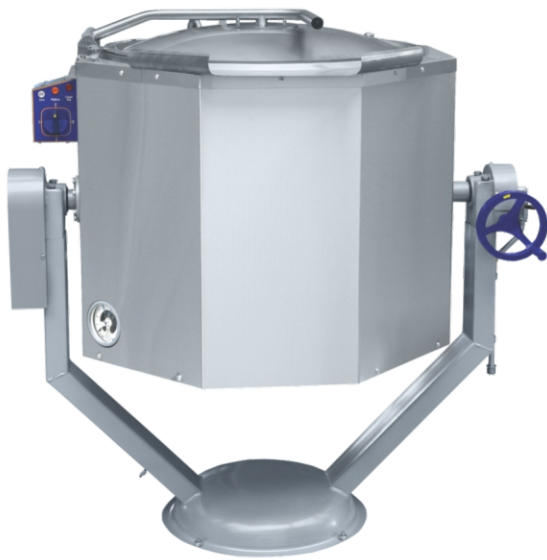


- * - подвод электропитания
- ** - подвод холодной воды (G 1/2"):
 - душ
 - рубашка

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	7980
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9
Номинальное напряжение, В	~400/230
Количество ТЭНов, шт	3
Номинальный объем, л	60
Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, кПа (кгс/см ²)	от 8 (0,08) до 50 (0,50)
Время разогрева, мин не более	40
Габаритные размеры, мм	958x636x1135
Диаметр котла, мм	425
Масса, кг	86

КПЭМ-60 ОР

Котел пищеварочный опрокидывающийся КПЭМ-60 ОР предназначен для приготовления продуктов питания, таких как: бульоны, супы, соусы, кремы, муссы, каши, и т. п. и для кипячения воды на мелких и средних предприятиях общественного питания или пищевой промышленности. Объем котла-60 литров. Температура приготовления - до +100 °С. Нагрев воды осуществляется способом «пароводяной рубашки». Мощность нагрева регулируется 3-х позиционным пакетным переключателем. При отсутствии воды в «паровой рубашке» срабатывает автоматическое отключение нагрева. При сливе готового продукта, крышка котла фиксируется в верхнем положении. Слив готового продукта происходит путем опрокидывания варочного сосуда с помощью «ручного» привода. Облицовка котла изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 304, чаша котла-из нержавеющей стали марки AISI 321. Основание котла бетонируется в пол кухни или крепится к нему с помощью анкерных болтов.



Котел пищеварочный с ручным опрокидыванием КПЭМ-100 ОР

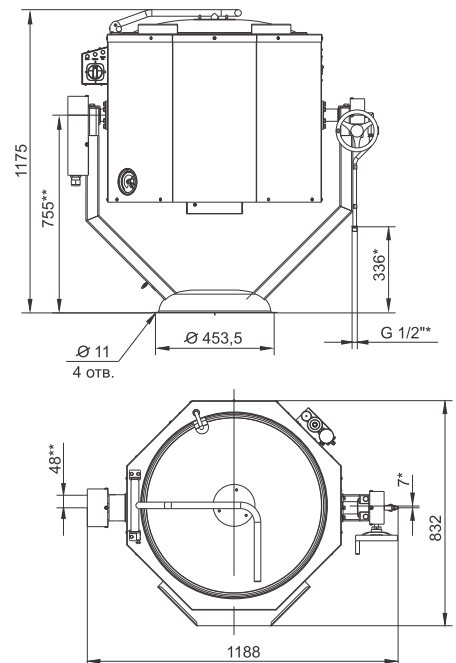
КПЭМ-100 ОР

Котел пищеварочный опрокидывающийся КПЭМ - 100 ОР предназначен для приготовления продуктов питания, таких как: бульоны, супы, соусы, кремы, муссы, каши, и т.п. и для кипячения воды на мелких и средних предприятиях общественного питания или пищевой промышленности. Объем котла-100 литров. Температура приготовления - до + 100 °С. Нагрев воды осуществляется способом «пароводяной рубашки». Мощность нагрева регулируется 3-х позиционным пакетным переключателем. При отсутствии воды в «паровой рубашке» срабатывает автоматическое отключение нагрева. При сливе готового продукта, крышка котла фиксируется в верхнем положении. Слив готового продукта происходит путем опрокидывания варочного сосуда с помощью «ручного» привода. Облицовка котла изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 304, чаша котла-из нержавеющей стали марки AISI 321. Основание котла бетонируется в пол кухни или крепится к нему с помощью анкерных болтов.

КПЭМ-160 ОР

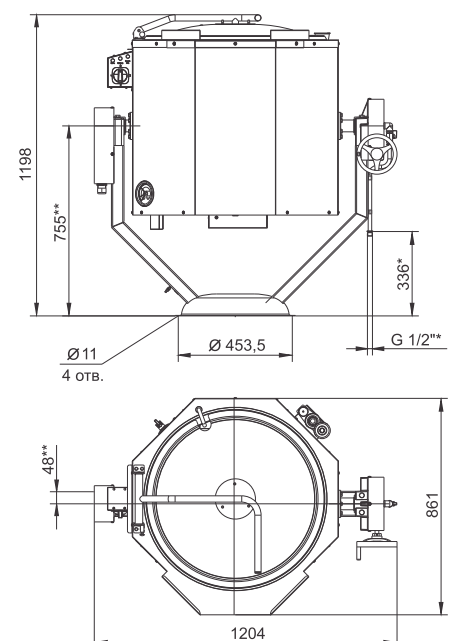
Котел пищеварочный опрокидывающийся КПЭМ - 160 ОР предназначен для приготовления продуктов питания, таких как: бульоны, супы, соусы, кремы, муссы, каши, и т.п. и для кипячения воды на мелких и средних предприятиях общественного питания или пищевой промышленности. Объем котла-160 литров. Температура приготовления - до + 100 °С. Нагрев воды осуществляется способом «пароводяной рубашки». Мощность нагрева регулируется 3-х позиционным пакетным переключателем. При отсутствии воды в «паровой рубашке» срабатывает автоматическое отключение нагрева. При сливе готового продукта, крышка котла фиксируется в верхнем положении. Слив готового продукта происходит путем опрокидывания варочного сосуда с помощью «ручного» привода. Облицовка котла изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 304, чаша котла-из нержавеющей стали марки AISI 321. Основание котла бетонируется в пол кухни или крепится к нему с помощью анкерных болтов.

КПЭМ-100 ОР



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

Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся КПЭМ-160 ОР



Наименование параметр	Величина параметра	
	КПЭМ-100 ОР	КПЭМ-160 ОР
Код изделия	7991	8953
Номинальная потребляемая мощность, кВт	18	
Номинальное напряжение, В	~400/230	
Количество ТЭНов, шт	6	6
Номинальный объем, л	100	160
Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, кПа (кгс/см ²)	от 8 (0,08) до 50 (0,50)	от 8 (0,08) до 50 (0,50)
Время разогрева, мин не более	55	60
Габаритные размеры, мм	1188x832x1175	1204x861x1198
Диаметр котла, мм	650	650
Масса, кг	112	127