

КПЭМ-500ТМ

Котел пищеварочный стационарный КПЭМ-500ТМ предназначен для приготовления бульонов, третьих блюд, кипячения воды. Используются на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий. Внимание: не предназначен для приготовления повидла, джема и мусса.



Технические параметры:

Номинальная потребляемая мощность, кВт	54,2
Номинальное напряжение, В	400
Номинальный объем, л	400
Опрокидывание	-
Миксер	-
Время разогрева до 95 °С, мин, не более	60
Диаметр котла, мм	1000
Габаритные размеры, мм	1332x1445x1300
Масса, кг	299

Объем котла составляет 500 литров. Три режима работы. Слив готового продукта осуществляется краном большого диаметра на лицевой панели. Удобная ручка крышки котла фиксируется в любом положении. Нагрев воды осуществляется способом "пароводяной рубашки". При отсутствии воды в "пароводяной рубашке" срабатывает автоматическое отключение нагрева. Анкерное крепление к полу.

Корпус и варочный сосуд котла выполнены полностью из нержавеющей стали AISI 304. По запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой стали AISI 316.

В данном котле воплощены все пожелания наших клиентов: высокая производительность сочетается с комфортом в эксплуатации и уходе за котлом. Высота котла всего 1300 мм. Благодаря таким габаритам ваши повара смогут с легкостью добавлять ингредиенты, перемешивать блюда и очищать котел какого бы роста они не были.

Отличительной особенностью котла КПЭМ-500ТМ также является увеличенный диаметр чаши - 1000 мм.

Большие возможности котлов определяют широкую область их применения:

- школьные/служебные столовые;
- рестораны;

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72	Казань (843)206-01-48	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54
Астана +7(7172)727-132	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Сочи (862)225-72-31
Астрахань (8512)99-46-04	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812)21-46-40	Ставрополь (8652)20-65-13
Барнаул (3852)73-04-60	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сургут (3462)77-98-35
Белгород (4722)40-23-64	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Пенза (8412)22-31-16	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)74-02-29
Волгоград (844)278-03-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Вологда (8172)26-41-59	Липецк (4742)52-20-81	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Воронеж (473)204-51-73	Магнитогорск (3519)55-03-13	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Екатеринбург (343)384-55-89	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212)92-98-04
Иваново (4932)77-34-06	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395) 279-98-46	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652)67-13-56	Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Эл. почта: atz@nt-rt.ru || Сайт: <http://abat.nt-rt.ru/>

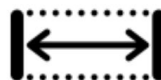
Пищеварочный котел представляется очень выгодным и удобным оборудованием для крупных предприятий общественного питания и ресторанов, где приготовление пищи проводится в крупных объемах.



Котлы пищеварочные электрические КПЭМ-400ТМ и КПЭМ-500ТМ

Работать - в удовольствие!!!

Увеличенный диаметр чаши **1000 мм**



1155 мм КПЭМ-400ТМ

Высота котлов всего

1300 мм КПЭМ-500ТМ

*Удобно добавлять ингредиенты, перемешивать
блюда и мыть котел*



Полезный V чаши **400 л** КПЭМ-400ТМ (полный V чаши - 440 л)



500 л КПЭМ-500ТМ (полный V чаши - 550 л)

Широкая область применения: школьные/служебные столовые,
рестораны, гостиницы и отели

МАХ высокая производительность



- нагрев воды способом "пароводяной рубашки"
- 3 режима нагрева
- механическая панель управления
- удобная ручка крышки котла
- кран для слива готовых блюд

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395) 279-98-46

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Эл. почта: atz@nt-rt.ru || Сайт: <http://abat.nt-rt.ru/>