

# КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ



серия OM2

Технические характеристики



Архангельск (8182)63-90-72	Ижевск (3412)26-03-58	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Сургут (3462)77-98-35
Астана (7172)727-132	Иркутск (395)279-98-46	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Кемерово (3842)65-04-62	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Волгоград (844)278-03-48	Краснодар (861)203-40-90	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Вологда (8172)26-41-59	Красноярск (391)204-63-61	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Курск (4712)77-13-04	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Ярославль (4852)69-52-93
Иваново (4932)77-34-06	Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	

Единый адрес для всех регионов: [atz@nt-rt.ru](mailto:atz@nt-rt.ru) | [www.abat.nt-rt.ru](http://www.abat.nt-rt.ru)

# КОТЛЫ ПРОГРАММИРУЕМЫЕ СЕРИИ OM2

Опрокидывание с помощью электропривода

Миксер

USB-порт

## ПРИМЕНЕНИЕ

Для приготовления первых, вторых и третьих блюд (в том числе бульонов, супов, соусов, кремов и других десертов).

Продукты могут приготавливаться как с перемешиванием, так и без перемешивания.

Сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 316.

**Цельнотянутый варочный сосуд** – отсутствие сварных швов для котлов объемом от 60 л до 250 л.

Корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.

Контроль уровня воды в «пароводяной рубашке» осуществляется автоматически – нет необходимости доливать воду в «пароводяную рубашку» вручную.



КПЭМ-60-OM2



КПЭМ-100-OM2



КПЭМ-160-OM2

Параметры	КПЭМ-60-OM2	КПЭМ-100-OM2	КПЭМ-160-OM2	КПЭМ-200-OM2	КПЭМ-250-OM2
Код изделия	18909	19707	18908	19728	18910
Номинальная потребляемая мощность, кВт	(9,1) 9,9	(18,1) 21	(18,1) 21	(27,1) 28,7	(27,1) 28,7
Номинальное напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц
Количество ТЭН-ов, шт.	3	6	6	9	9
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250
Опрокидывание	электропривод	электропривод	электропривод	электропривод	электропривод
Миксер	есть	есть	есть	есть	есть
Время разогрева до +95°C, мин., не более	45	60	60	60	80
Диапазон регулирования температуры «пароводяной рубашки», °C	3-120	3-120	3-120	3-120	3-120
Диаметр котла, мм	425	652	652	790	790
Габаритные размеры, мм	1132x821x1156	1363x980x1150	1363x980x1150	1510x1061x1306	1510x1061x1306
Масса, кг	232	266	274	325	345



## 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

Обновление программного обеспечения  
через USB-порт.



**КПЭМ-200-ОМ2**



**КПЭМ-250-ОМ2**



**КПЭМ-350-ОМ2**

КПЭМ-350-ОМ2	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
18913	19317	19727	19176	19729	18929	19567
[36,1] 37,7	[9,1] 9,9	[18,1] 21	[18,1] 21	[27,1] 28,7	[27,1] 28,7	[36,1] 37,7
3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц
12	3	6	6	9	9	12
350	60	100	160	200	250	350
электропривод	электропривод	электропривод	электропривод	электропривод	электропривод	электропривод
есть	есть	есть	есть	есть	есть	есть
100	45	60	60	80	80	100
3-120	3-120	3-120	3-120	3-120	3-120	3-120
790	425	652	652	790	790	790
1510x1061x1306	1132x821x1156	1363x980x1150	1363x980x1150	1510x1101x1306	1510x1101x1306	1510x1101x1306
385	237	269	277	328	348	387

# КОТЛЫ ПРОГРАММИРУЕМЫЕ СЕРИИ OM2

Опрокидывание с помощью электропривода

Миксер

Сливной кран

USB-порт

## ОСОБЕННОСТИ

Электронная панель управления.

Память на 50 пользовательских программ приготовления.

До 5 шагов приготовления в каждой программе.

Таймер до 10 ч.

Опрокидывание с помощью электропривода.

Ступенчатая регулировка скорости миксера (10 шагов) от 0 до 120 оборотов в минуту.

Нижний привод миксера.

Реверс миксера.

Нагрев продукта от +3°C до +110°C.

Охлаждение продукта +110°C до +3°C.

Обновление программного обеспечения через USB-порт.

## ВАРКА / ПЕРЕМЕШИВАНИЕ / ОХЛАЖДЕНИЕ



**КПЭМ-60-ОМ2**  
с краном



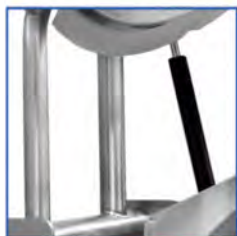
**КПЭМ-100-ОМ2**  
с краном



**КПЭМ-160-ОМ2**  
с краном



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»



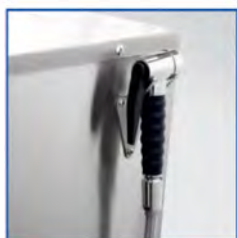
Залив воды по выбору пользователя — мерный или ручной



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



**КПЭМ-200-OM2**  
с краном



**КПЭМ-250-OM2**  
с краном



**КПЭМ-350-OM2**  
с краном



<b>Архангельск (8182)63-90-72</b>	<b>Ижевск (3412)26-03-58</b>	<b>Магнитогорск (3519)55-03-13</b>	<b>Пермь (342)205-81-47</b>	<b>Сургут (3462)77-98-35</b>
<b>Астана (7172)727-132</b>	<b>Иркутск (395)279-98-46</b>	<b>Москва (495)268-04-70</b>	<b>Ростов-на-Дону (863)308-18-15</b>	<b>Тверь (4822)63-31-35</b>
<b>Астрахань (8512)99-46-04</b>	<b>Казань (843)206-01-48</b>	<b>Мурманск (8152)59-64-93</b>	<b>Рязань (4912)46-61-64</b>	<b>Томск (3822)98-41-53</b>
<b>Барнаул (3852)73-04-60</b>	<b>Калининград (4012)72-03-81</b>	<b>Набережные Челны (8552)20-53-41</b>	<b>Самара (846)206-03-16</b>	<b>Тула (4872)74-02-29</b>
<b>Белгород (4722)40-23-64</b>	<b>Калуга (4842)92-23-67</b>	<b>Нижний Новгород (831)429-08-12</b>	<b>Санкт-Петербург (812)309-46-40</b>	<b>Тюмень (3452)66-21-18</b>
<b>Брянск (4832)59-03-52</b>	<b>Кемерово (3842)65-04-62</b>	<b>Новокузнецк (3843)20-46-81</b>	<b>Саратов (845)249-38-78</b>	<b>Ульяновск (8422)24-23-59</b>
<b>Владивосток (423)249-28-31</b>	<b>Киров (8332)68-02-04</b>	<b>Новосибирск (383)227-86-73</b>	<b>Севастополь (8692)22-31-93</b>	<b>Уфа (347)229-48-12</b>
<b>Волгоград (844)278-03-48</b>	<b>Краснодар (861)203-40-90</b>	<b>Омск (3812)21-46-40</b>	<b>Симферополь (3652)67-13-56</b>	<b>Хабаровск (4212)92-98-04</b>
<b>Вологда (8172)26-41-59</b>	<b>Красноярск (391)204-63-61</b>	<b>Орел (4862)44-53-42</b>	<b>Смоленск (4812)29-41-54</b>	<b>Челябинск (351)202-03-61</b>
<b>Воронеж (473)204-51-73</b>	<b>Курск (4712)77-13-04</b>	<b>Оренбург (3532)37-68-04</b>	<b>Сочи (862)225-72-31</b>	<b>Череповец (8202)49-02-64</b>
<b>Екатеринбург (343)384-55-89</b>	<b>Липецк (4742)52-20-81</b>	<b>Пенза (8412)22-31-16</b>	<b>Ставрополь (8652)20-65-13</b>	<b>Ярославль (4852)69-52-93</b>
<b>Иваново (4932)77-34-06</b>	<b>Киргизия (996)312-96-26-47</b>	<b>Казахстан (772)734-952-31</b>	<b>Таджикистан (992)427-82-92-69</b>	

Единый адрес для всех регионов: [atz@nt-rt.ru](mailto:atz@nt-rt.ru) | | [www.abat.nt-rt.ru](http://www.abat.nt-rt.ru)