

КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ



серия ОМП

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 | www.abat.nt-rt.ru

КОТЛЫ ПРОГРАММИРУЕМЫЕ СЕРИИ ОМП

Опрокидывание с помощью электропривода

Миксер

USB-порт

TFT-экран

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-ОМП



КПЭМ-100-ОМП



КПЭМ-160-ОМП

Параметры	КПЭМ-60-ОМП	КПЭМ-100-ОМП	КПЭМ-160-ОМП	КПЭМ-200-ОМП	КПЭМ-250-ОМП
Код изделия	18914	19700	19517	19726	18915
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	55	60	80	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	234	261	274	327	347

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



КПЭМ-200-ОМП



КПЭМ-250-ОМП



КПЭМ-350-ОМП

КПЭМ-350-ОМП	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
18916	19713	19715	19717	19856	19721	19854
{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	55	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
387	237	264	277	330	350	390

ОСОБЕННОСТИ КОТЛОВ серии ОМП



Температура «пароводяной рубашки» до +120°C.



Память на 50 пользовательских программ приготовления.
До 5 шагов приготовления в каждой программе.



Таймер до 10 ч.



Опрокидывание с помощью электропривода.



Плавная регулировка скорости миксера от 0 до 120 оборотов в минуту.
Миксер легко снять и мыть в посудомоечной машине.



Охлаждение продукта от +110°C до +3°C.



Нижний привод миксера.
Реверс миксера.



Нагрев продукта от +3°C до +110°C.



Залив воды по выбору пользователя – мерный или ручной.



USB-порт.
Возможность импорта/экспорта программ с ПК на USB-накопитель.



КПЭМ-60-ОМП
с краном



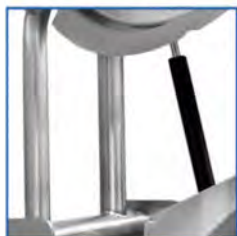
КПЭМ-100-ОМП
с краном



КПЭМ-160-ОМП
с краном



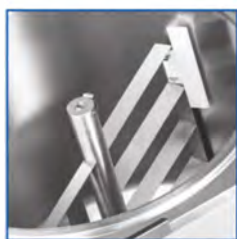
Защитная решетка крышки котла позволяет осуществлять визуальный контроль процесса приготовления, а также предоставляет возможность добавления ингредиентов в котел без остановки процесса перемешивания. Накрывается сплошной малой крышкой, которая легко снимается для очистки



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-ОМП
с краном



КПЭМ-250-ОМП
с краном



КПЭМ-350-ОМП
с краном



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 | www.abat.nt-rt.ru