

**Коммерческое предложение от 18.05.2024****Котел варочный Abat КПЭМ-100-ОМП со сливным краном****Цена с НДС: 899 030 руб.****Артикул: 688763****Под заказ**

|                         |                  |
|-------------------------|------------------|
| Гарантия                | 12 мес.          |
| Страна-производитель    | Россия           |
| Температурный режим, °C | от 3 до 120      |
| Опрокидывание           | автоматическое   |
| Количество ТЭНов        | 6                |
| Диаметр котла, мм       | 652              |
| Тип подключения         | электричество    |
| Миксер                  | Да               |
| Объем, л                | 100              |
| Тип                     | опрокидывающийся |
| Подключение, В          | 380              |
| Мощность, кВт           | 21               |
| Ширина, мм              | 1363             |
| Глубина, мм             | 980              |
| Высота, мм              | 1150             |
| Вес (без упаковки), кг  | 264              |
| Вес (с упаковкой), кг   | 290.4            |

Варочный котел **Abat КПЭМ-100-ОМП** с функциями опрокидывания, перемешивания и охлаждения предназначен для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, соусов и десертов, а также для кипячения воды на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Модель оснащена панелью управления с электронным TFT-экраном, пультом программного управления и сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта без опрокидывания.

Конструкция выполнена из аустенитной нержавеющей стали AISI 304, варочный сосуд - из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316.

*В комплект поставки входит монтажная бетонлируемая в пол рама.*

**Режимы работы котла:**

- Нагрев (от 3 до 110 °C)
- Охлаждение (от 110 до 3 °C)
- Программа (до 50 пользовательских программ по 5 шагов в каждой программе)

### **Режимы работы миксера:**

- Вперед
- Вперед - Короткая пауза
- Вперед - Пауза
- Вперед - Назад - Пауза
- Вперед - Назад (медленно)
- Вперед - Назад

### **Особенности:**

- Функция охлаждения путем охлаждения "пароводяной рубашки" холодной проточной водой
- Охлаждение до заданной температуры
- Смеситель миксера с плавной регулировкой скорости вращения и функцией реверса
- Время вращения миксера в каждую сторону и время паузы задается пользователем
- Ручной душ
- Таймер с установкой до 10 часов
- Залив воды по выбору пользователя - мерный или ручной
- Защитная решетка для контроля за процессом приготовления и добавления ингредиентов без остановки
- Слив готового продукта путем опрокидывания варочного сосуда с помощью электропривода
- Ужесточенная конструкция с толщиной ребер 3 мм
- Обновление программного обеспечения через USB-порт на панели управления
- Перенос программ с памяти контроллера на USB и наоборот

### **Дополнительные характеристики:**

- Номинальная потребляемая мощность:
  - В режиме варки: 18,1 кВт
  - В режиме варки с перемешиванием: 21 кВт
- Скорость вращения миксера: от 0 до 120 об/мин.
- Время разогрева воды в сосуде до температуры 95 °C, не боле: 55 мин.
- Время опрокидывания, не более: 0,6 мин.
- Максимальный угол опрокидывания: 100°
- Диаметр сливного крана: 40 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.