

Котел варочный Abat КПЭМ-160-ОМР

Варочный котел **Abat КПЭМ-160-ОМР** с функциями опрокидывания и перемешивания 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 механической панелью управления.

Конструкция и варочный сосуд выполнены из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входит монтажная бетонируемая в пол рама.

**Реж

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/kotel-varochnyi-abat-kpem-160-omr/

Цена: 398200.00 руб.



Характеристики	
Объем	160 л
Высота	1243 мм
Миксер	True
Формат	опрокидывающийся
Ширина	1266 мм
Глубина	861 мм



Подключение	380 B
Диаметр котла	652 мм
Опрокидывание	ручное
Вес (без упаковки)	163 кг
Температурный режим	от 0 до 100 °C
Страна-производитель	Россия
Скорость вращения миксера	от 0 до 120 об/мин.
Время разогрева воды в сосуде	60 мин.
Номинальная потребляемая мощность	19,2 кВт

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - <u>YouTube</u>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают известные компании федерального масштаба.