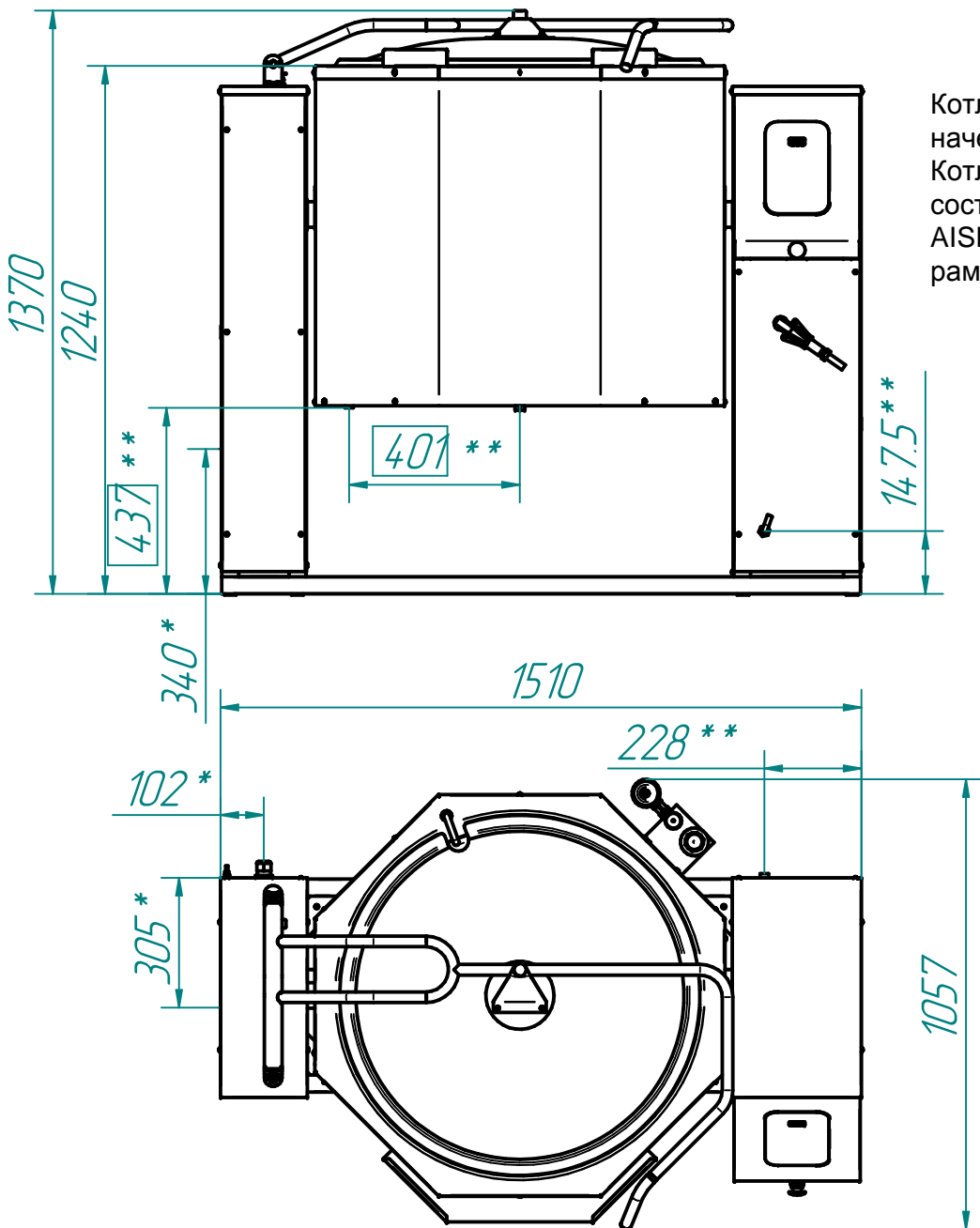


КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ОПРОКИДЫВАЮЩИЙСЯ



Котлы пищеварочные электрические с функцией опрокидывания типа КПЭМ предназначены для приготовления бульонов, соусов, десертов, вторых и третьих блюд. Котлы используются на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий. Тигель котла изготовлен из коррозионностойкой стали AISI 316L, облицовка из AISI 304. Котлы поставляются с монтажной бетонизируемой в пол рамой.

* - подвод электропитания,

** - подвод холодной воды (G 1/2"):

- душ;

- рубашка (размеры в квадратных скобках).

Технические характеристики

п/п	Наименование параметра	Величина параметра	
		1603	1601
1	Код изделия	1603	1601
2	Наименование изделия	КПЭМ	
3	Номинальная потребляемая мощность, кВт		
	- в режиме варки	36,2	27,2
	- в режиме варки с перемешиванием	-	-
4	Номин. напряжение, В	400	
5	Род тока	трехфазный с нейтралью, переменный	
6	Частота тока, Гц	50	
7	Количество блоков ТЭНов (ТЭНов), шт	4(12)	3(9)
8	Номинальный объем, л	350	250
9	Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, кПа (кгс/см ²)	100 (1,0)	
10	Время разогрева (95°C), мин не более	80	100
11	Диапазон регулирования температуры в рубашке, °C	0...120	
10	Время опрокидывания, мин не более	0,6	
12	Максимальный угол опрокидывания, °C	100	
13	Габаритные размеры, мм	1510x1057x1370	
14	Масса, кг	330	305