

КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ОПРОКИДЫВАЮЩИЙСЯ С МИКСЕРОМ И TFT ЭКРАНОМ

Котлы пищеварочные электрические с функциями опрокидывания, перемешивания и охлаждения типа КРЕМ предназначены для приготовления бульонов, соусов, десертов, супов и различных вторых и третьих блюд. Котлы используются на предприятиях общественного питания, столовых производственных предприятий и на производствах различных продуктов питания, как самостоятельно так и в составе технологических линий. Котел оснащен панелью управления с сенсорным экраном, позволяющим осуществлять приготовление блюд в соответствии с нужной программой или рецептом приготовления. Для переноса программ и обновления программного обеспечения в панели управления котла предусмотрен USB разъем.

Основные функции котла: варка при заданной температуре, охлаждение, программирование (до 50 программ), перемешивание (6 способов перемешивания), мерный и ручной залив по выбору оператора.

Сосуд котла изготовлен из коррозионной стали AISI 316, внешняя облицовка из AISI 304.

Котлы оборудованы нижним легкоъемным разборным миксером для перемешиванияготавливаемого продукта.

Для гигиенической чистки котел снабжен встроенным душирующим устройством, а также легкоъемным разборным миксером с щетками (дополнительный аксессуар).

Для выгрузки продукта котел снабжен держателем для gastronorm GN 1/1 (h 20 ... 200) (дополнительный аксессуар).

Котлы устанавливаются на пол на регулируемые опоры.

Максимальная температура продукта – 125 °С.

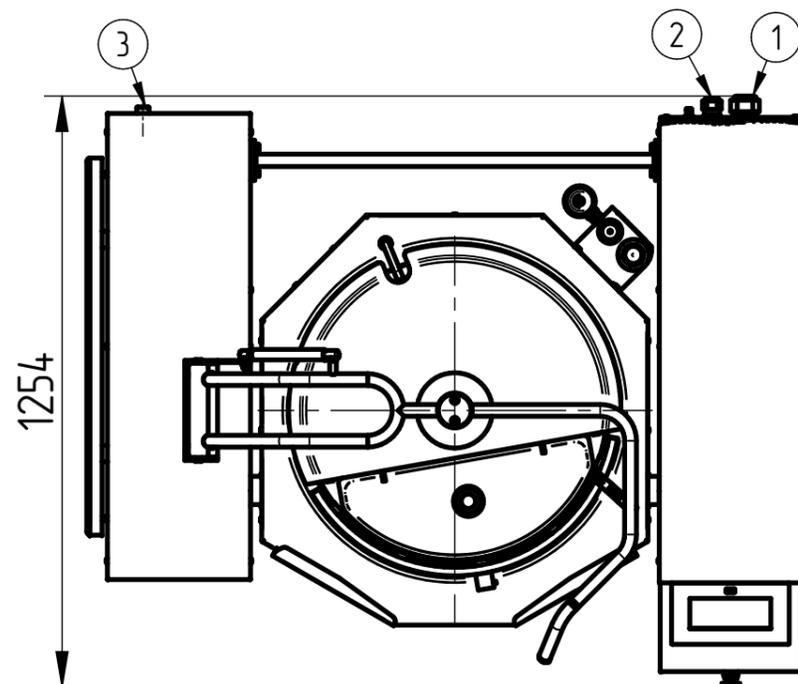
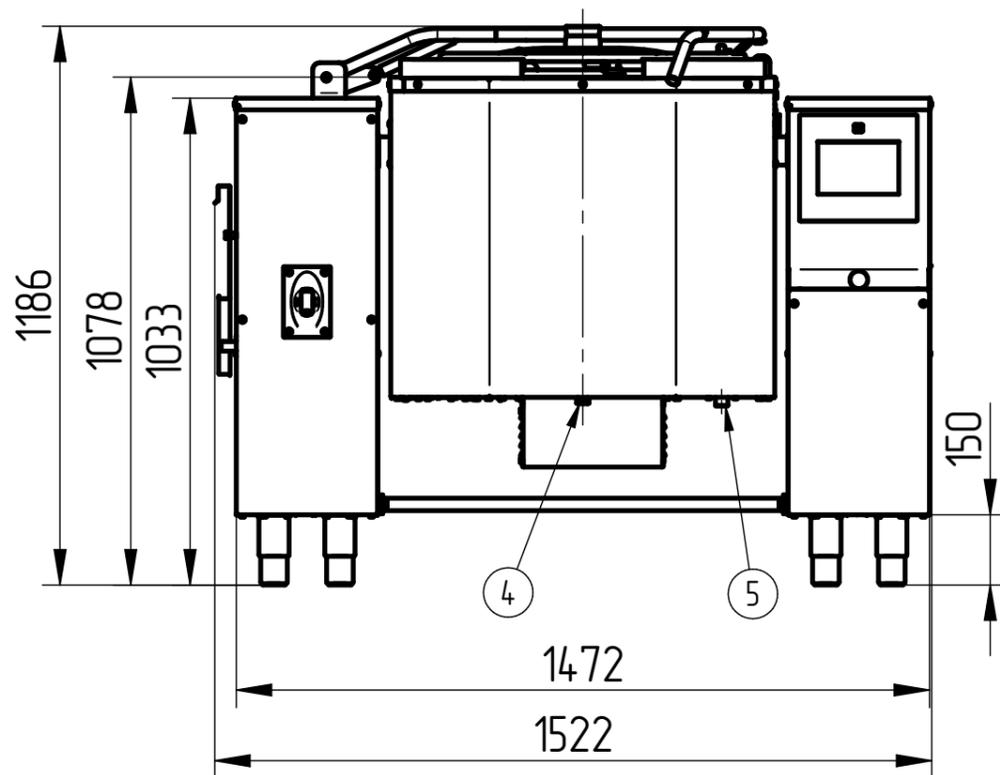
Слив готового продукта – путем наклона котла. Высота от пола до края столешницы сосуда в наклоненном состоянии не менее – 600 мм.

Дополнительные аксессуары:

1. Миксер разборный трехкомпонентный с щетками – для гигиенического мытья котла;
2. Держатель для gastronorm GN 1/1 (h 20 ... 200) – для выгрузки продукта при опрокидывании.

Технические характеристики

п/п	Наименование параметра	Величина параметра
1	Код изделия	11000018924
2	Наименование изделия	КПЭМ 100-ОМП-В
3	Номинальная потребляемая мощность, кВт – в режиме варки – в режиме варки с перемешиванием	18,1 20,1
4	Электрические параметры	3N/PE, 400В, 40А, 50/60 Гц
5	Количество блоков ТЭН-ов (ТЭН-ов), шт.	2 (6)
6	Номинальный объем, л.	100
7	Полный объем, л.	125
8	Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, кПа (кгс/см ²)	230 (2,3)
9	Давление воды в водопроводной системе, кПа (кгс/см ²)	от 196 до 589 (от 2,0 до 6,0)
10	Время разогрева с 20 град. до 95 град. С, мин., не более	55
11	Диапазон регулирования частоты вращения миксера, об/мин	0 ... 120
12	Время опрокидывания, мин. не более	0,6
13	Максимальный угол наклона, градусов	100
14	Габаритные размеры, мм не более	1530x1260x1200
15	Масса, кг не более	360



1 – Подвод электрического кабеля (КГН5*4,0мм² или ПВС5*4,0мм²)

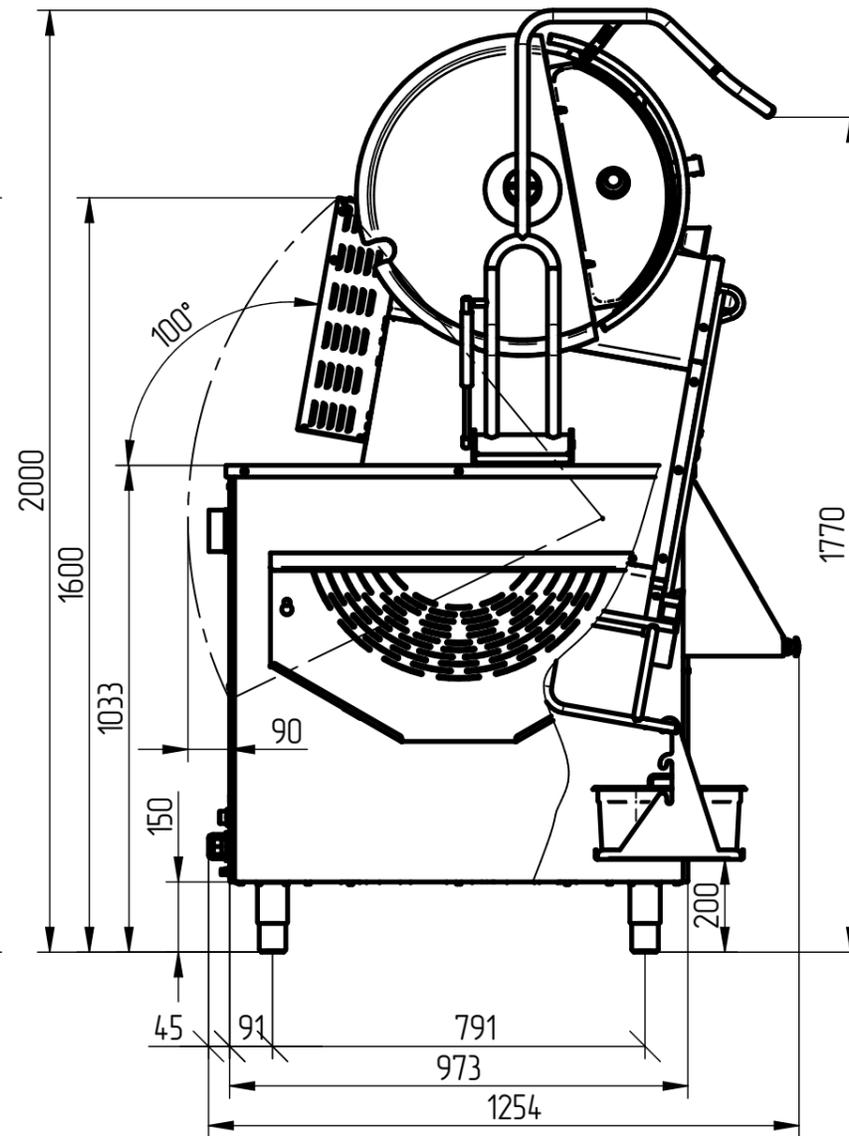
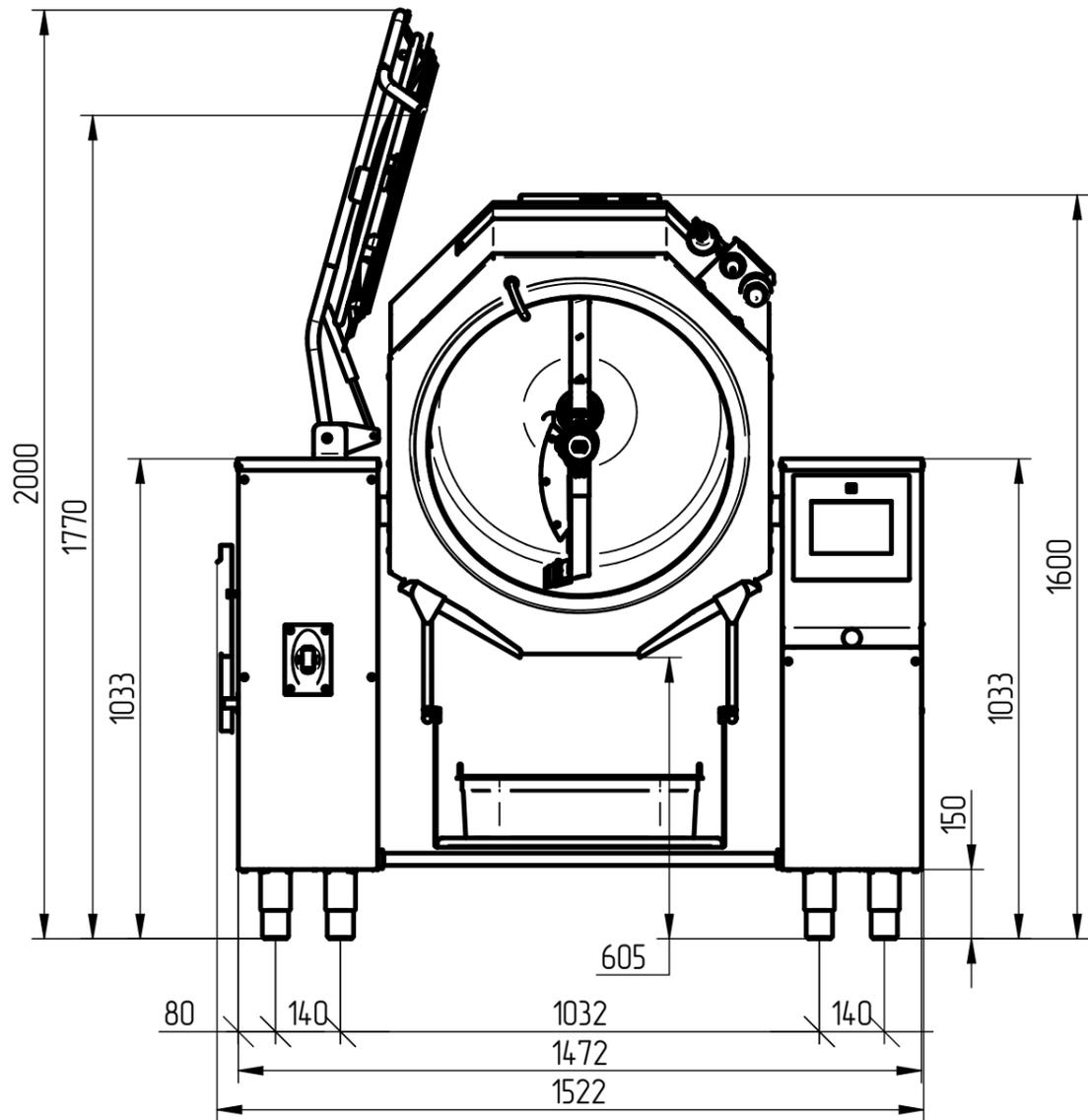
2 – Подвод кабеля LAN (НАССР)

3 – Подвод воды (фильтрованной) (G 3/4");

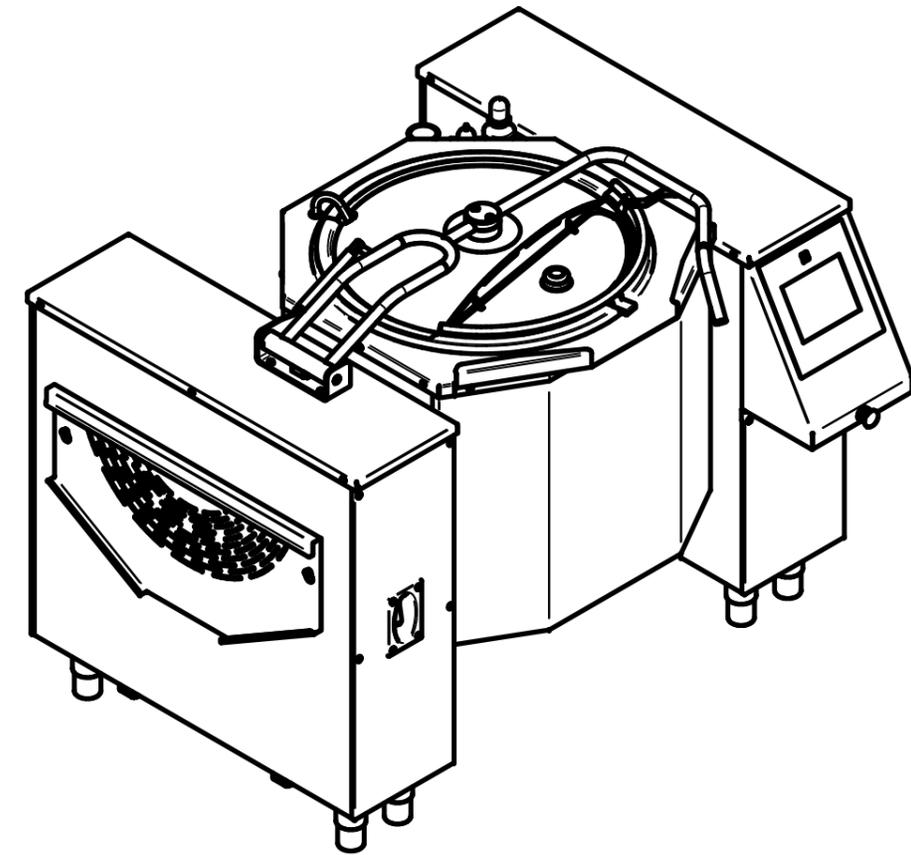
4 – Технический слив воды (G 1/2");

5 – Слив воды в канализацию (G 3/4").

КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ОПРОКИДЫВАЮЩИЙСЯ С МИКСЕРОМ И TFT ЭКРАНОМ



Котел в стационарном состоянии



Котел в наклоненном состоянии - 100°

