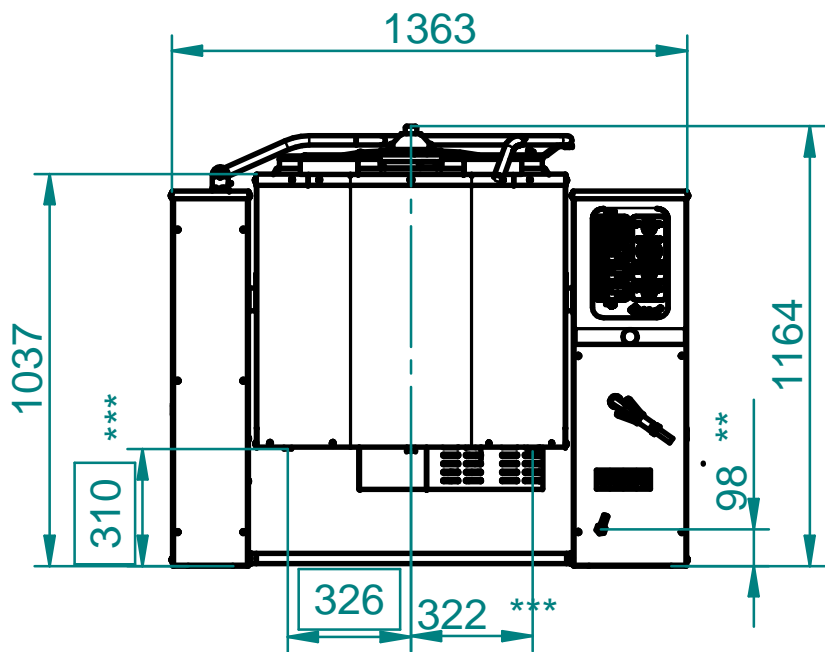


# КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ОПРОКИДЫВАЮЩИЙСЯ С МИКСЕРОМ КПЭМ-160-ОМ



Котлы пищеварочные электрические с функциями опрокидывания, перемешивания и охлаждения типа КПЭМ предназначены для приготовления бульонов, соусов, десертов, вторых и третьих блюд. Котлы используются на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий. Сосуд котла изготовлен цельнотянутым из коррозионной стали AISI 316L, облицовка из AISI 304. Котлы оборудованы нижним легкоъемным миксером для перемешивания приготавливаемого продукта. Присутствует возможность охлаждения приготавливаемого продукта путем охлаждения "пароводяной рубашки" котла холодной проточной водой. Для гигиенической чистки котел снабжен душирующим устройством. Котлы устанавливаются на фундаментные болты м10х100. Слив готового продукта - путем опрокидывания котла.

\* - подвод электропитания;

\*\* - подвод холодной воды (G1/2")- в рубашку котла (размеры в квадратных скобках); душ;

\*\*\* - слив (G3/4").

## Технические характеристики

п/п	Наименование параметра	Величина параметра
1	Код изделия	1661
2	Наименование изделия	КПЭМ-160-ОМ
3	Номинальная потребляемая мощность, кВт - в режиме варки - в режиме варки с перемешиванием	18,1 21,0
4	Номин. напряжение, В	~400
5	Тип тока	трехфазный с нейтралью, переменный
6	Частота тока, Гц	50
7	Количество блоков ТЭН-ов (ТЭН-ов), шт	2 (6)
8	Номинальный объем, л	160
9	Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, кПа (кгс/см <sup>2</sup> )	100 (1,0)
10	Время разогрева (95°С), мин не более	60
11	Диапазон регулирования частоты вращения миксера, об/мин	0...120
12	Время опрокидывания, мин не более	0,6
13	Максимальный угол опрокидывания, °	100
14	Габаритные размеры, мм	1363x950x1164
15	Масса, кг	268

