КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ

Abat

серия **ОМП**
серия **ОМ2**
серия **О**
серия **ОМР**
серия **ОР**
серия **Т**
серия **П**



Простой рецепт успеха!

КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ Abat

Все котлы торговой марки Abat работают по принципу косвенного обогрева – способом **«пароводяной рубашки»** – что полностью исключает пригорание продукта.

Принцип работы «пароводяной рубашки»: между двойными стенками варочного сосуда создается герметически замкнутое пространство, которое заполняется теплоносителем – водой. Пар, образующийся при нагреве теплоносителя, передает свое тепло приготавливаемому продукту через внутренние стенки варочного сосуда. Благодаря тому, что нагревается не сам продукт, а теплоноситель (вода), находящийся в «пароводяной рубашке» котла, он не пригорает и не прилипает к стенкам варочного сосуда, а циркуляция пара внутри «пароводяной рубашки» обеспечивает его равномерный нагрев.

Основные характеристики:
– корпус из нержавеющей стали AISI 304;
– сосуд из аустенитной нержавеющей стали AISI 304 или кислотостойкой нержавеющей стали AISI 316;
– доступны модели с объемом варочного сосуда 60, 100, 160, 200, 250, 350 или 400 литров;
– электрический или паровой нагрев;
– давление в «пароводяной рубашке» 1,25 кг/см3.

Безопасность:
– предохранительный клапан от избыточного давления в «пароводяной рубашке»;
– предохранительный клапан от избыточного разрежения в «пароводяной рубашке»;
– при отсутствии воды в «пароводяной рубашке» срабатывает автоматическое отключение нагрева.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОТЛЫ:

	Опрокидывание	MAX температура продукта	Охлаждение	Миксер	Управление	USB-порт	Программирование	Импорт/экспорт с/на ПК
серия ОМП	электропривод	+110°С	+	+	TFT- экран	+	+	+
серия ОМ2	электропривод	+110°С	+	+	мембранная клавиатура	+	+	–
серия О	электропривод	+110°С	–	–	мембранная клавиатура	–	–	–
серия ОМР	ручное	+100°С	–	+	аналоговое	–	–	–
серия ОР	ручное	+100°С	–	–	аналоговое	–	–	–
серия Т	–	+100°С	–	–	аналоговое	–	–	–

ПАРОВЫЕ КОТЛЫ

	Опрокидывание	MAX температура продукта	Охлаждение	Миксер	Управление	USB-порт	Программирование	Импорт/экспорт с/на ПК
серия П	–	+110°С	–	–	аналоговое	–	–	–



КОТЛЫ ПРОГРАММИРУЕМЫЕ СЕРИИ ОМП

Опрокидывание с помощью электропривода
Миксер
USB-порт
TFT-экран

ПРИМЕНЕНИЕ

Для приготовления первых, вторых и третьих блюд (в том числе бульонов, супов, соусов, кремов и других десертов).

Продукты могут приготавливаться как с перемешиванием, так и без перемешивания.
Сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 316.
Цельнотянутый варочный сосуд – отсутствие сварных швов для котлов объемом от 60 л до 250 л.
Корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.
Контроль уровня воды в «пароводяной рубашке» осуществляется автоматически – нет необходимости доливать воду в «пароводяную рубашку» вручную.



КПЭМ-60-ОМП



КПЭМ-100-ОМП



КПЭМ-160-ОМП

Параметры	КПЭМ-60-ОМП	КПЭМ-100-ОМП	КПЭМ-160-ОМП	КПЭМ-200-ОМП	КПЭМ-250-ОМП
Код изделия	18914	19700	19517	19726	18915
Номинальня потребляемая мощность, кВт	(9,1) 9,9	(18,1) 21	(18,1) 21	(27,1) 28,7	(27,1) 28,7
Номинальное напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц
Количество ТЭН-ов, шт.	3	6	6	9	9
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250
Опрокидывание	электропривод	электропривод	электропривод	электропривод	электропривод
Миксер	есть	есть	есть	есть	есть
Время разогрева до +95°С, мин., не более	45	55	60	80	80
Диапазон регулирования температуры «пароводяной рубашки»,°С	3-120	3-120	3-120	3-120	3-120
Диаметр котла, мм	425	652	652	790	790
Габаритные размеры, мм	1132x821x1156	1363x980x1150	1363x980x1150	1510x1061x1306	1510x1061x1306
Масса, кг	234	261	274	327	347

РЕЖИМЫ

НАГРЕВ (от +3°С до +110°С)

ОХЛАЖДЕНИЕ (от +110°С до +3°С)

ПРОГРАММЫ (возможен экспорт/импорт программ на/с ПК через USB-порт)

TFT-экран



6 РЕЖИМОВ РАБОТЫ МИКСЕРА:


ВПЕРЕД


ВПЕРЕД – КОРОТКАЯ ПАУЗА


ВПЕРЕД – ПАУЗА


ВПЕРЕД – НАЗАД – ПАУЗА


ВПЕРЕД – НАЗАД (МЕДЛЕННО)


ВПЕРЕД – НАЗАД



КПЭМ-200-ОМП



КПЭМ-250-ОМП



КПЭМ-350-ОМП

КПЭМ-350-ОМП	КПЭМ-60-ОМП с краном	КПЭМ-100-ОМП с краном	КПЭМ-160-ОМП с краном	КПЭМ-200-ОМП с краном	КПЭМ-250-ОМП с краном	КПЭМ-350-ОМП с краном
18916	19713	19715	19717	19856	19721	19854
(36,1) 37,7	(9,1) 9,9	(18,1) 21	(18,1) 21	(27,1) 28,7	(27,1) 28,7	(36,1) 37,7
3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц
12	3	6	6	9	9	12
350	60	100	160	200	250	350
электропривод	электропривод	электропривод	электропривод	электропривод	электропривод	электропривод
есть	есть	есть	есть	есть	есть	есть
100	45	55	60	80	80	100
3-120	3-120	3-120	3-120	3-120	3-120	3-120
790	425	652	652	790	790	790
1510x1061x1306	1132x821x1156	1363x980x1150	1363x980x1150	1510x1101x1306	1510x1101x1306	1510x1101x1306
387	237	264	277	330	350	390

ОСОБЕННОСТИ КОТЛОВ серии ОМП

Температура «пароводяной рубашки» до +120°С.

Таймер до 10 ч.

Плавная регулировка скорости миксера от 0 до 120 оборотов в минуту.
Миксер легко снять и мыть в посудомоечной машине.

Нижний привод миксера.

Реверс миксера.

Залив воды по выбору пользователя – мерный или ручной.

Память на 50 пользовательских программ приготовления.

До 5 шагов приготовления в каждой программе.

Опрокидывание с помощью электропривода.

Охлаждение продукта от +110°С до +3°С.

Нагрев продукта от +3°С до +110°С.

USB-порт.
Возможность импорта/экспорта программ с ПК на USB-накопитель.



КПЭМ-60-ОМП
с краном



КПЭМ-100-ОМП
с краном

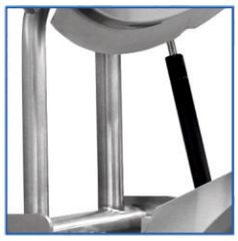


КПЭМ-160-ОМП
с краном





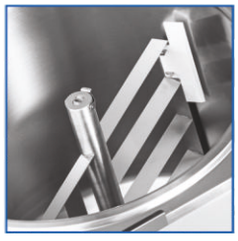
Защитная решетка крышки котла позволяет осуществлять визуальный контроль процесса приготовления, а также предоставляет возможность добавления ингредиентов в котел без остановки процесса перемешивания. Накрывается сплошной малой крышкой, которая легко снимается для очистки



Крышка фиксируется в верхнем положении. «Газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице»



Залив воды по выбору пользователя — мерный или ручной



Миксер легко снять и можно мыть в посудомоечной машине. Ужесточенная конструкция миксера – толщина ребер 3 мм



Сливной кран со внутренним диаметром 40 мм (для моделей со сливным краном)



Ручной душ для гигиенической чистки варочного сосуда





КПЭМ-200-ОМП
с краном



КПЭМ-250-ОМП
с краном



КПЭМ-350-ОМП
с краном

КОТЛЫ ПРОГРАММИРУЕМЫЕ СЕРИИ ОМ2

Опрокидывание с помощью электропривода
Миксер
USB-порт

ПРИМЕНЕНИЕ

Для приготовления первых, вторых и третьих блюд (в том числе бульонов, супов, соусов, кремов и других десертов).

Продукты могут приготавливаться как с перемешиванием, так и без перемешивания.
Сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 316.
Цельнотянутый варочный сосуд – отсутствие сварных швов для котлов объемом от 60 л до 250 л.
Корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.
Контроль уровня воды в «пароводяной рубашке» осуществляется автоматически – нет необходимости доливать воду в «пароводяную рубашку» вручную.



КПЭМ-60-ОМ2

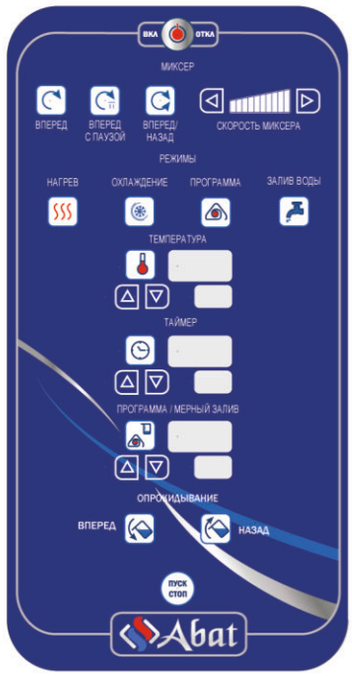


КПЭМ-100-ОМ2



КПЭМ-160-ОМ2

Параметры	КПЭМ-60-ОМ2	КПЭМ-100-ОМ2	КПЭМ-160-ОМ2	КПЭМ-200-ОМ2	КПЭМ-250-ОМ2
Код изделия	18909	19707	18908	19728	18910
Номинальная потребляемая мощность, кВт	(9,1) 9,9	(18,1) 21	(18,1) 21	(27,1) 28,7	(27,1) 28,7
Номинальное напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц
Количество ТЭН-ов, шт.	3	6	6	9	9
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250
Опрокидывание	электропривод	электропривод	электропривод	электропривод	электропривод
Миксер	есть	есть	есть	есть	есть
Время разогрева до +95°С, мин., не более	45	60	60	60	80
Диапазон регулирования температуры «пароводяной рубашки»,°С	3-120	3-120	3-120	3-120	3-120
Диаметр котла, мм	425	652	652	790	790
Габаритные размеры, мм	1132x821x1156	1363x980x1150	1363x980x1150	1510x1061x1306	1510x1061x1306
Масса, кг	232	266	274	325	345



РЕЖИМЫ

НАГРЕВ (от +3°С до +110°С)
ОХЛАЖДЕНИЕ (от +110°С до +3°С)
ПРОГРАММЫ

РЕЖИМЫ РАБОТЫ МИКСЕРА:

ВПЕРЕД
ВПЕРЕД С ПАУЗОЙ
ВПЕРЕД/НАЗАД

Обновление программного обеспечения через USB-порт.



КПЭМ-200-ОМ2



КПЭМ-250-ОМ2



КПЭМ-350-ОМ2

КПЭМ-350-ОМ2	КПЭМ-60-ОМ2 с краном	КПЭМ-100-ОМ2 с краном	КПЭМ-160-ОМ2 с краном	КПЭМ-200-ОМ2 с краном	КПЭМ-250-ОМ2 с краном	КПЭМ-350-ОМ2 с краном
18913	19317	19727	19176	19729	18929	19567
(36,1) 37,7	(9,1) 9,9	(18,1) 21	(18,1) 21	(27,1) 28,7	(27,1) 28,7	(36,1) 37,7
3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц
12	3	6	6	9	9	12
350	60	100	160	200	250	350
электропривод	электропривод	электропривод	электропривод	электропривод	электропривод	электропривод
есть	есть	есть	есть	есть	есть	есть
100	45	60	60	80	80	100
3-120	3-120	3-120	3-120	3-120	3-120	3-120
790	425	652	652	790	790	790
1510x1061x1306	1132x821x1156	1363x980x1150	1363x980x1150	1510x1101x1306	1510x1101x1306	1510x1101x1306
385	237	269	277	328	348	387

КОТЛЫ ПРОГРАММИРУЕМЫЕ СЕРИИ ОМ2

Опрокидывание с помощью электропривода
Миксер
Сливной кран
USB-порт

ОСОБЕННОСТИ

Электронная панель управления.
Память на 50 пользовательских программ приготовления.
До 5 шагов приготовления в каждой программе.
Таймер до 10 ч.
Опрокидывание с помощью электропривода.
Ступенчатая регулировка скорости миксера (10 шагов) от 0 до 120 оборотов в минуту.
Нижний привод миксера.
Реверс миксера.
Нагрев продукта от +3°С до +110°С.
Охлаждение продукта +110°С до +3°С.
Обновление программного обеспечения через USB-порт.

ВАРКА / ПЕРЕМЕШИВАНИЕ / ОХЛАЖДЕНИЕ








КПЭМ-60-ОМ2
с краном



КПЭМ-100-ОМ2
с краном

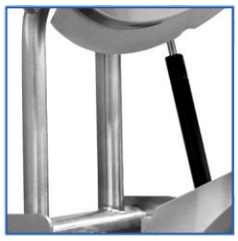


КПЭМ-160-ОМ2
с краном





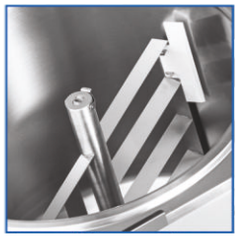
Защитная решетка крышки котла позволяет осуществлять визуальный контроль процесса приготовления, а также предоставляет возможность добавления ингредиентов в котел без остановки процесса перемешивания. Накрывается сплошной малой крышкой, которая легко снимается для очистки



Крышка фиксируется в верхнем положении. «Газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице»



Залив воды по выбору пользователя — мерный или ручной



Миксер легко снять и можно мыть в посудомоечной машине. Ужесточенная конструкция миксера – толщина ребер 3 мм



Сливной кран со внутренним диаметром 40 мм (для моделей со сливным краном)



Ручной душ для гигиенической чистки варочного сосуда





КПЭМ-200-ОМ2
с краном



КПЭМ-250-ОМ2
с краном



КПЭМ-350-ОМ2
с краном

КОТЛЫ СЕРИИ О

Опрокидывание с помощью электропривода

ПРИМЕНЕНИЕ

Для приготовления первых, вторых и третьих блюд (в том числе бульонов, супов, соусов, кремов и других десертов и т. д.).

Сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 316.
Цельнотянутый варочный сосуд – отсутствие сварных швов (для котлов объемом от 60 л до 250 л).
Корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.
Контроль уровня воды в «пароводяной рубашке» осуществляется автоматически – нет необходимости доливать воду в «пароводяную рубашку» вручную.



КПЭМ-60-О



КПЭМ-100-О



КПЭМ-160-О

Параметры	КПЭМ-60-О	КПЭМ-100-О
Код изделия	1662	19842
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,2	18,2
Номинальное напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц
Количество ТЭН-ов, шт.	3	6
Номинальный объем, л	60	100
Опрокидывание	электропривод	электропривод
Время разогрева до +95°С, мин., не более	45	55
Диапазон регулирования температуры «пароводяной рубашки»,°С	20-120	20-120
Диаметр котла, мм	425	652
Габаритные размеры, мм	1132x821x1156	1363x980x1150
Масса, кг	190	214

ОСОБЕННОСТИ КОТЛОВ

Электронная панель управления.
Таймер до 10 ч.
Опрокидывание с помощью электропривода.
Ручной душ для гигиенической чистки варочного сосуда.
Кран залива воды.
Кнопка управления заливом воды в варочный сосуд.
Нагрев продукта до +110^{0}С.
Температура «пароводяной рубашки» до +120^{0}С.
Крышка фиксируется в верхнем положении.
Газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице.





КПЭМ-250-О



КПЭМ-350-О

КПЭМ-160-О	КПЭМ-250-О	КПЭМ-350-О
1663	19161	1603
18,2	27,2	36,2
3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц
6	9	12
160	250	350
электропривод	электропривод	электропривод
60	80	100
20-120	20-120	20-120
652	790	790
1363x980x1150	1510x1061x1306	1510x1061x1306
228	290	330

КОТЛЫ СЕРИИ ОМР

Опрокидывание с помощью ручного привода
Миксер

ПРИМЕНЕНИЕ

Для приготовления первых, вторых и третьих блюд (в том числе бульонов, супов, каш, пюре и т. д.).
Нагрев продукта до +100°С.

Продукты могут приготавливаться как с перемешиванием, так и без перемешивания.
Цельнотянутый варочный сосуд – отсутствие сварных швов.
Корпус и сосуд изготовлены из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.
По запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 316.



КПЭМ-60-ОМР



КПЭМ-100-ОМР



КПЭМ-160-ОМР

Параметры	КПЭМ-60-ОМР	КПЭМ-100-ОМР	КПЭМ-160-ОМР	КПЭМ-60-ОМР с краном
Код изделия	19423	19425	19426	19724
Номинальная потребляемая мощность, кВт	10,2	19,2	19,2	10,2
Номинальное напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц
Номинальный объем, л	60	100	160	60
Опрокидывание	ручное	ручное	ручное	ручное
Миксер	+	+	+	+
Время разогрева до +95°С, мин., не более	40	55	60	40
Диаметр котла, мм	425	652	652	425
Габаритные размеры, мм	1036x683x1163	1266x861x1170	1266x861x1243	1036x759x1163
Масса, кг	133	151	163	136

- Кран залива воды
- Откидная крышка фиксируется в верхнем положении
- Легкосъемный миксер
  Ужесточенная конструкция миксера-толщина ребер 3 мм
- Плавная регулировка скорости вращения миксера от 0 до 120 оборотов в минуту
- Реверс миксера
- Опрокидывание с помощью ручного привода
- Нижний привод миксера
- Сливной кран со внутренним диаметром 40 мм (для моделей со сливным краном)





КПЭМ-60-ОМР с краном



КПЭМ-100-ОМР с краном



КПЭМ-160-ОМР с краном

КПЭМ-100-ОМР с краном	КПЭМ-160-ОМР с краном
19725	19712
19,2	19,2
3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц
100	160
ручное	ручное
+	+
55	60
652	652
1266x922x1170	1266x922x1243
154	166

3 РЕЖИМА НАГРЕВА:

– СЛАБЫЙ
– СРЕДНИЙ
– СИЛЬНЫЙ

2 РЕЖИМА РАБОТЫ МИКСЕРА:

ВПЕРЕД
ВПЕРЕД – НАЗАД



КОТЛЫ СЕРИИ ОР

Опрокидывание с помощью ручного привода

ПРИМЕНЕНИЕ

Для приготовления первых, вторых и третьих блюд (в том числе бульонов, супов, каш и т. д.).

Нагрев продукта до +100°С.
Цельнотянутый варочный сосуд – отсутствие сварных швов.
Корпус и сосуд из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.
По запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 316.



КПЭМ-60-ОР



КПЭМ-100-ОР



КПЭМ-160-ОР

Параметры	КПЭМ-60-ОР	КПЭМ-100-ОР	КПЭМ-160-ОР
Код изделия	19158	19160	19159
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,1	18,1	18,1
Номинальное напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц	3N/PE 400В 50Гц
Номинальный объем, л	60	100	160
Количество ТЭН-ов, шт.	3	6	6
Опрокидывание	ручное	ручное	ручное
Время разогрева до +95°С, мин., не более	45	55	60
Диаметр котла, мм	425	652	652
Габаритные размеры, мм	962x639x1140	1190x861x1143	1206x861x1223
Масса, кг	87	109	129

- Кран залива воды
- Откидная крышка фиксируется в верхнем положении
- Опрокидывание с помощью ручного привода





3 РЕЖИМА НАГРЕВА:

– СЛАБЫЙ
– СРЕДНИЙ
– СИЛЬНЫЙ

КОТЛЫ СЕРИИ Т
СТАЦИОНАРНЫЕ 700 СЕРИИ и 900 СЕРИИ

ПРИМЕНЕНИЕ

Для приготовления бульонов, третьих блюд и кипячения воды.

Нагрев продукта до +100°С.
Корпус и сосуд из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.
По запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 316.



КПЭМ-60/7Т



КПЭМ-60/9Т



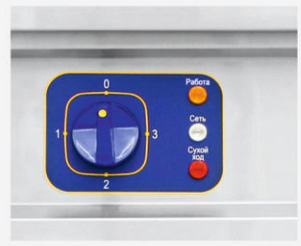
КПЭМ-100/9Т
КПЭМ-160/9Т

Параметры	КПЭМ-60/7Т	КПЭМ-60/9Т	КПЭМ-100/9Т	КПЭМ-160/9Т
Серия	700	900	900	900
Код изделия	9839	9837	9838	9851
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,1	9,1	18,1	18,1
Номинальное напряжение, В	400	400	400	400
Количество ТЭН-ов, шт.	3	3	6	6
Номинальный объем, л	60	60	100	160
Время разогрева до +95°С, мин., не более	45	45	55	60
Диаметр котла, мм	425	425	652	652
Габаритные размеры, мм	800x870x1040	641x1015x1030	841x1015x1030	841x1015x1030
Масса, кг	95	95	121	127

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цельнотянутый варочный сосуд – отсутствие сварных швов (для котлов объемом 60 л – 250 л).
Сливной кран диаметром 33 мм на лицевой панели.
Крышка фиксируется в любом положении.





КПЭМ-200/9Т



КПЭМ-250/9Т



КПЭМ-250
КПЭМ-400Т

КПЭМ-200/9Т	КПЭМ-250/9Т	КПЭМ-250	КПЭМ-400Т
900	900	–	–
19427	7907	12139	9871
18,1	18,1	18,2	36,2
400	400	400	400
6	6	6	12
200	250	250	400
65	80	80	80
652	652	800	790
841x1015x1182	841x1015x1282	1111x1135x1116	1160x1160x1446
141	150	142	200

3 РЕЖИМА НАГРЕВА:

– СЛАБЫЙ
– СРЕДНИЙ
– СИЛЬНЫЙ

КОТЛЫ СЕРИИ П

Стационарные паровые

ПРИМЕНЕНИЕ

Для приготовления бульонов, третьих блюд и кипячения воды.

Нагрев продукта до +100°С способом подачи пара из внешнего парогенератора в «пароводяную рубашку».
Цельнотянутый варочный сосуд – отсутствие сварных швов (для котлов объемом 160 л).
Корпус и сосуд из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.
По запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 316.



КПЭМ-160П



КПЭМ-250П



КПЭМ-400П

Параметры	КПЭМ-160П	КПЭМ-250П	КПЭМ-400П
Код изделия	19162	11225	11224
Номинальный объем, л	160	250	400
Время разогрева до +95°С, мин., не более	35	40	60
Диаметр котла, мм	652	790	790
Габаритные размеры, мм	925x925x1030	1066x1065x1116	1066x1065x1446
Масса, кг	111	134	170



Сливной кран диаметром 33 мм
на лицевой панели.



Крышка фиксируется в
любом положении.

3 РЕЖИМА НАГРЕВА:

- СЛАБЫЙ
- СРЕДНИЙ
- СИЛЬНЫЙ



Стационарные паровые котлы серии П работают ТОЛЬКО ОТ ВНЕШНЕГО ИСТОЧНИКА ПАРА*

*Обычно под внешним источником пара подразумевается
центральный паропровод (от котельной).
Но может быть использован любой парогенератор, который должен
вырабатывать пар в количестве: 160П – 40 кг/ч; 250П – 55 кг/ч; 400П – 60 кг/ч
при избыточном давлении не менее 0,4 кгс/см^2 не более 0,5 кгс/см^2.
Если избыточное давление больше 0,5 кгс/см^2, то между котлом и
подводящей паровой трассой устанавливается редукционный клапан,
настроенный на давление 0,5 кгс/см^2.

АКСЕССУАРЫ

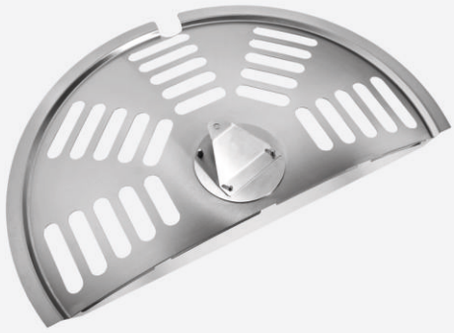
ПАРОВАРОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ КП



Комплект пароварочный КП предназначен для приготовления блюд на пару, таких как манты, котлеты, мясо. Применяется для приготовления диетического питания.

Параметры	КП-60	КП-100	КП-160
Код изделия	879	880	881
Диаметр котла, мм	425	652	652
Диаметр секции, мм	415	630	630
Высота комплекта, мм	437,5	437,5	495
Количество секций в комплекте	5	5	6
Масса комплекта, кг	7,25	16,2	19,1

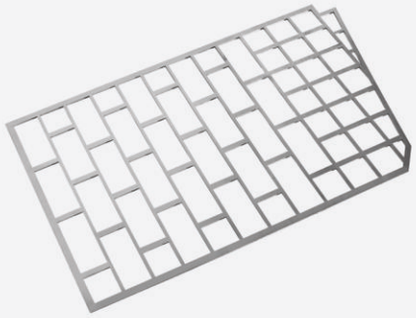
ПОЛУКРЫШКА



Полностью из нержавеющей стали. Перфорация обеспечивает быстрое выпаривание жидкости при варке продуктов, требующих приготовления в открытой посуде .

110001026585	Полукрышка на котлы КПЭМ серии ОМ2, ОМП на 60 л
110001026584	Полукрышка на котлы КПЭМ серии ОМ2, ОМП на 100 л, 160 л
110001026583	Полукрышка на котлы КПЭМ серии ОМ2, ОМП на 250 л, 350 л

ВЗБИВАЛЬНАЯ РЕШЕТКА



Для взбивания и перемешивания жидких продуктов. Полностью из нержавеющей стали. Крепится к миксеру котла соответствующего объема.

110000025433	Взбивальная решетка для миксеров котлов КПЭМ на 60 л
110000025424	Взбивальная решетка для миксеров котлов КПЭМ на 160 л
110000025431	Взбивальная решетка для миксеров котлов КПЭМ на 250 л
110000025432	Взбивальная решетка для миксеров котлов КПЭМ на 350 л

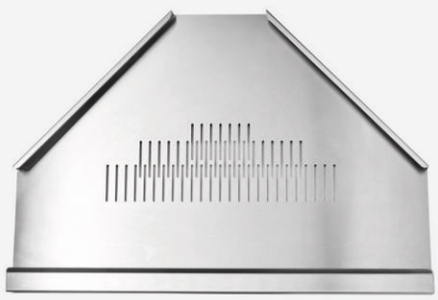
КОМПЛЕКТ СКРЕБКОВ СИЛИКОНОВЫХ



Крепятся к миксеру котла вместо стандартных пластиковых скребков. Мягкие силиконовые лопасти плотно прилегают к стенкам варочного сосуда, не оставляя царапин и обеспечивая самое тщательное перемешивание.

110000019182	Комплект скребков силиконовых для миксеров котлов на 60 л
110000019183	Комплект скребков силиконовых для миксеров котлов на 160 л
110000019184	Комплект скребков силиконовых для миксеров котлов на 250 л
110000019181	Комплект скребков силиконовых для миксеров котлов на 350 л

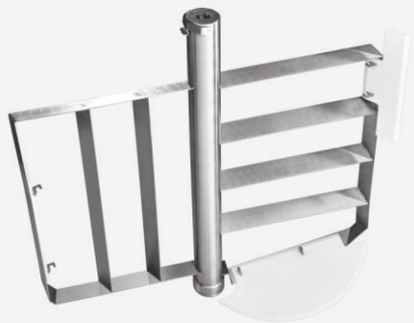
СИТО СЛИВНОЕ



Полностью из нержавеющей стали.
Для отцеживания и слива жидкости при опрокидывании варочного сосуда котлов серии ОР, ОМР, О, ОМ2 и ОМП.

100000012851	Сито сливное для котлов КПЭМ на 60 л
100000012887	Сито сливное для котлов КПЭМ на 100 л, 160 л
100000012807	Сито сливное для котлов КПЭМ на 250 л, 350 л

МИКСЕР



Легкосъемный. Полностью из нержавеющей стали. Усиленная конструкция. Ребра толщиной 3 мм. Съемные пластиковые скребки. Все части можно мыть в посудомоечной машине.

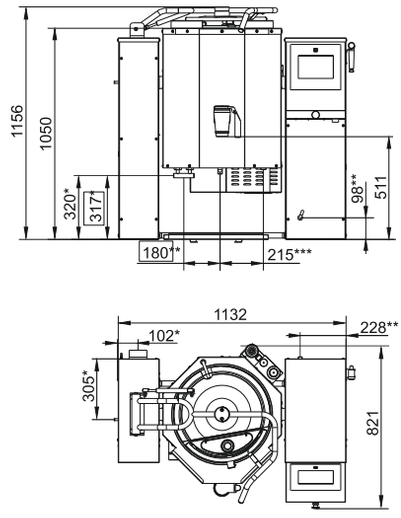
ПОДСТАВКА ВЫСТАВОЧНАЯ



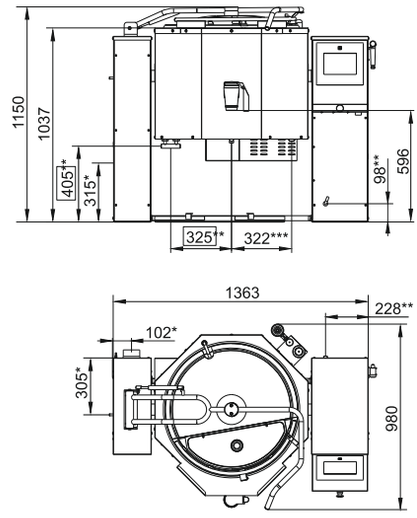
Полностью из нержавеющей стали.
Для установки котлов серии ОМП, ОМ2, О для временной демонстрации в выставочных залах.

110000019186	Подставка для котлов КПЭМ на 60 л
110000019185	Подставка для котлов КПЭМ на 100 л и 160 л
110000019180	Подставка для котлов КПЭМ на 250 л и 350 л

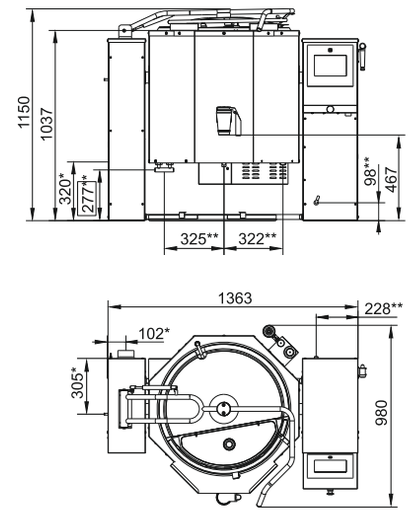
КПЭМ-60-ОМП
(с краном и без крана)



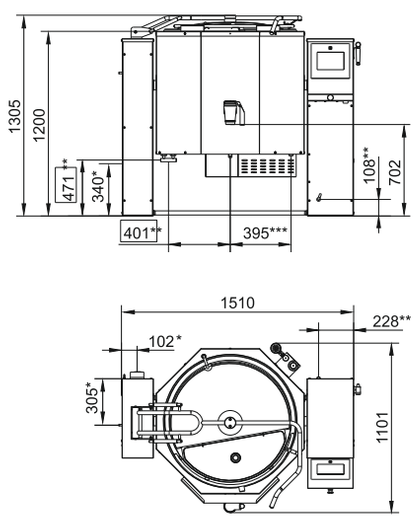
КПЭМ-100-ОМП
(с краном и без крана)



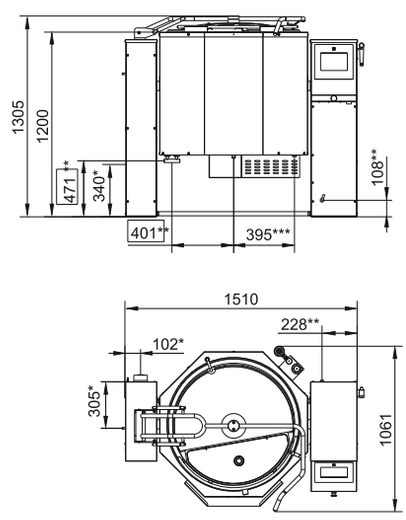
КПЭМ-160-ОМП
(с краном и без крана)



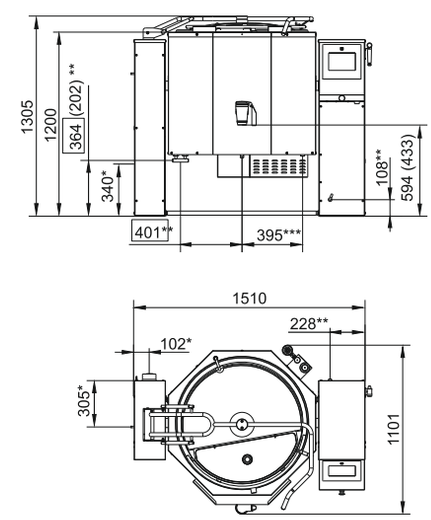
КПЭМ-200-ОМП
(с краном)



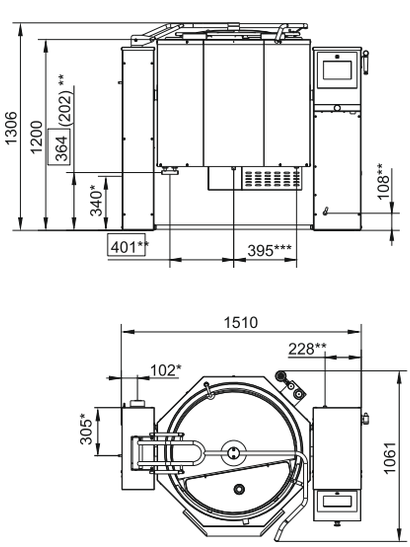
КПЭМ-200-ОМП



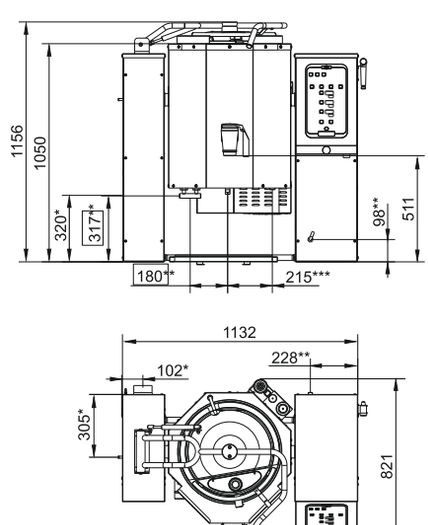
КПЭМ-250-ОМП, КПЭМ-350-ОМП
(с краном)



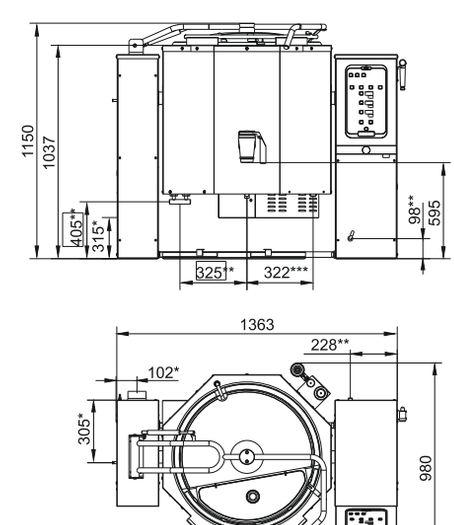
КПЭМ-250-ОМП, КПЭМ-350-ОМП



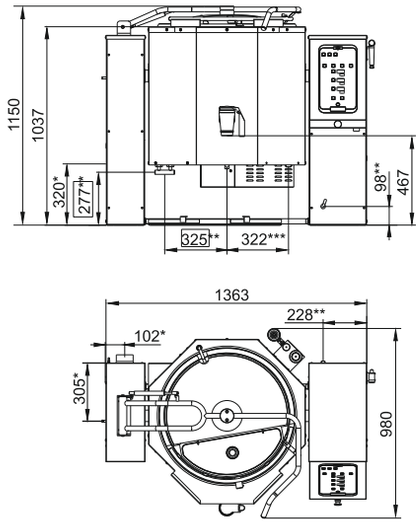
КПЭМ-60-ОМ2
(с краном и без крана)



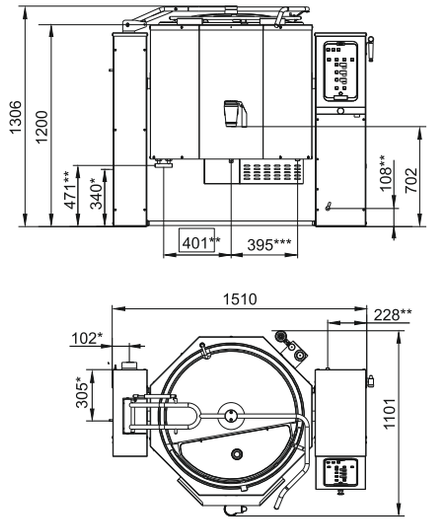
КПЭМ-100-ОМ2
(с краном и без крана)



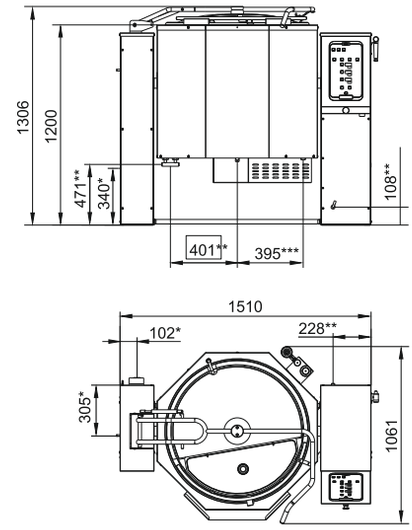
КПЭМ-160-ОМ2
(с краном и без крана)



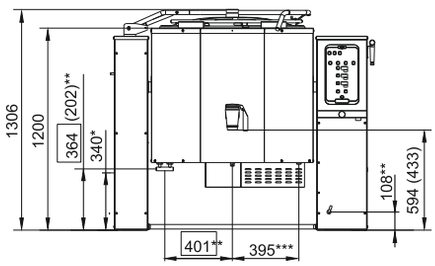
КПЭМ-200-ОМ2
(с краном)

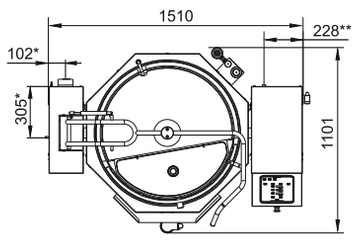


КПЭМ-200-ОМ2

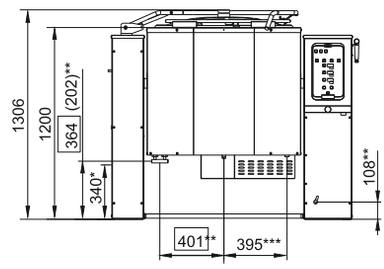


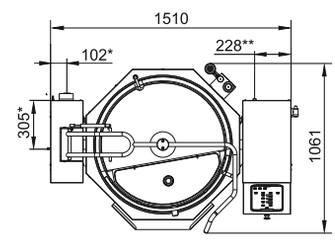
КПЭМ-250-ОМ2, КПЭМ-350-ОМ2
(с краном)



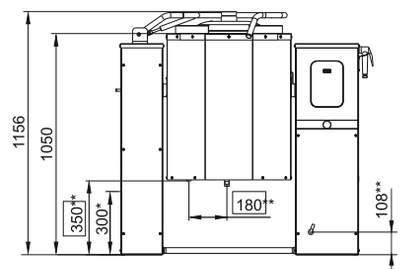


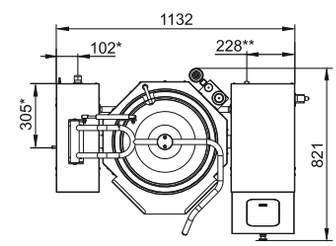
КПЭМ-250-ОМ2, КПЭМ-350-ОМ2



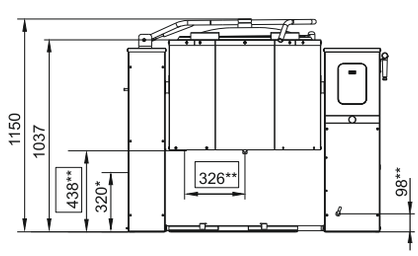


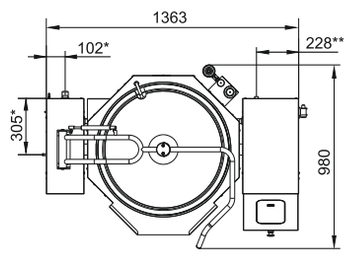
КПЭМ-60-О



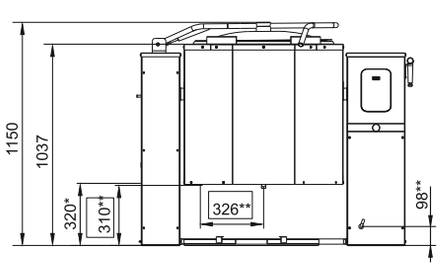


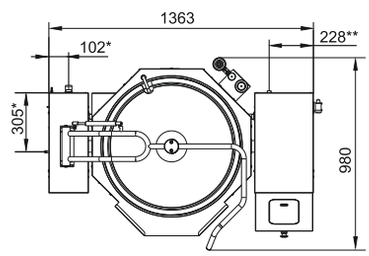
КПЭМ-100-О



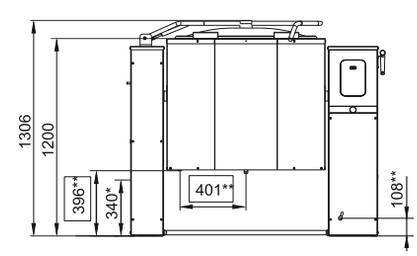


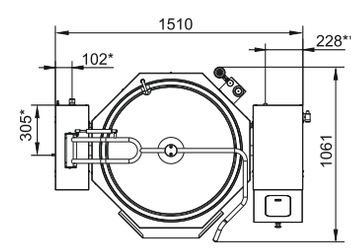
КПЭМ-160-О



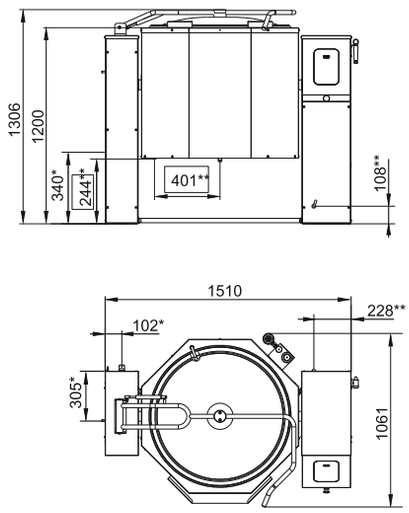


КПЭМ-250-О

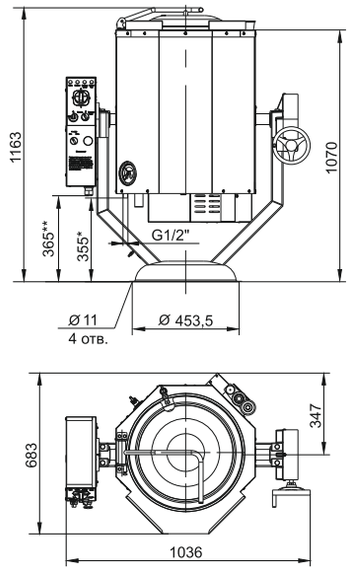




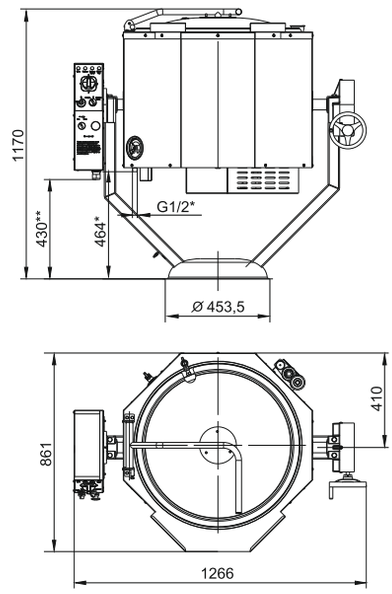
КПЭМ-350-О



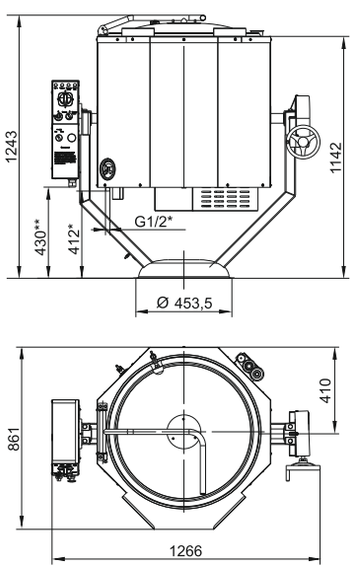
КПЭМ-60-ОМР



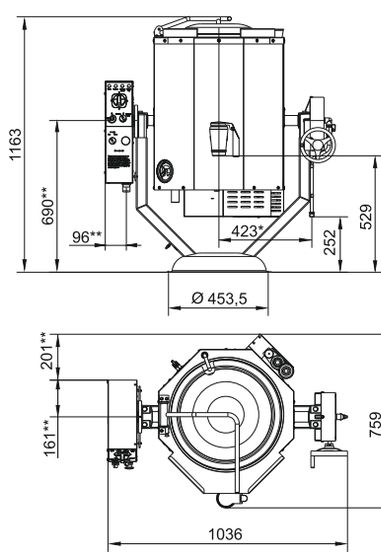
КПЭМ-100-ОМР



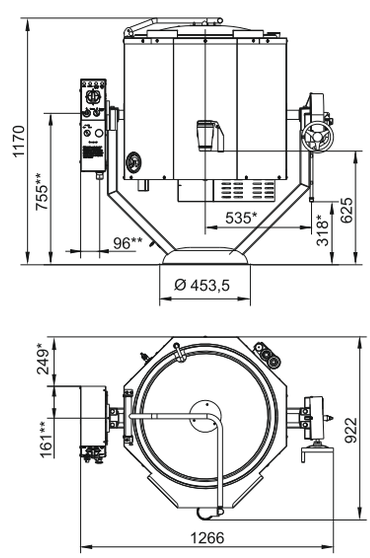
КПЭМ-160-ОМР



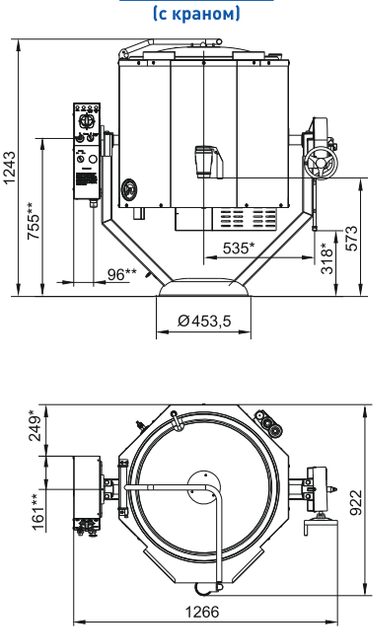
КПЭМ-60-ОМР (с краном)



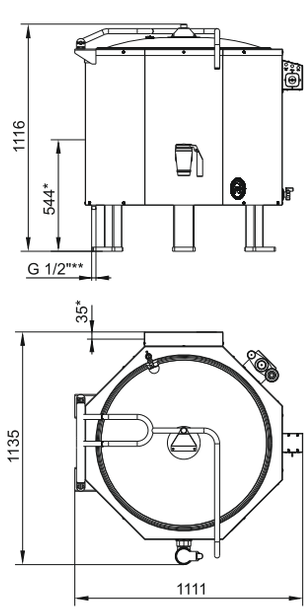
КПЭМ-100-ОМР (с краном)



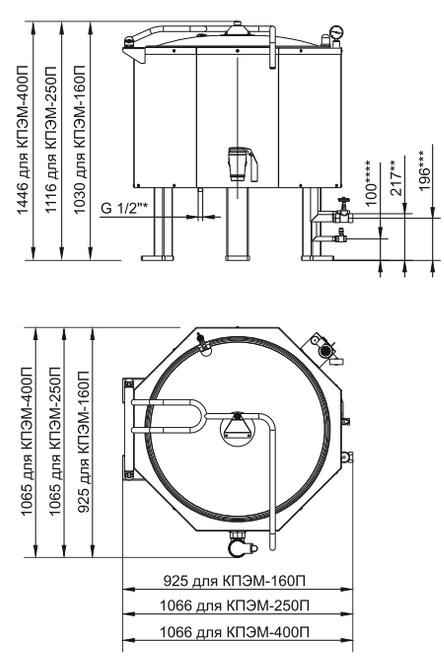
КПЭМ-160-ОМР (с краном)



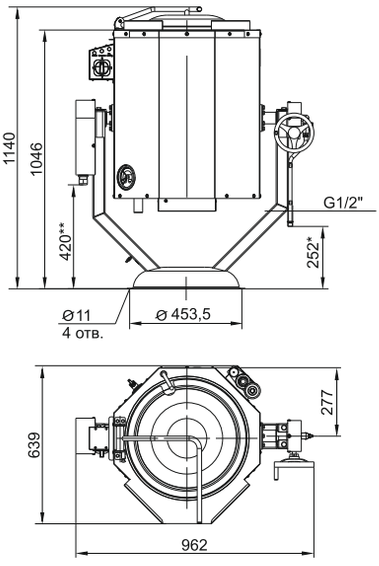
КПЭМ-250



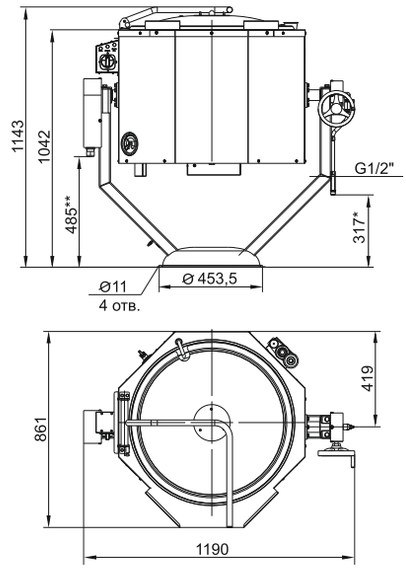
КПЭМ-160П, КПЭМ-250П, КПЭМ-400П



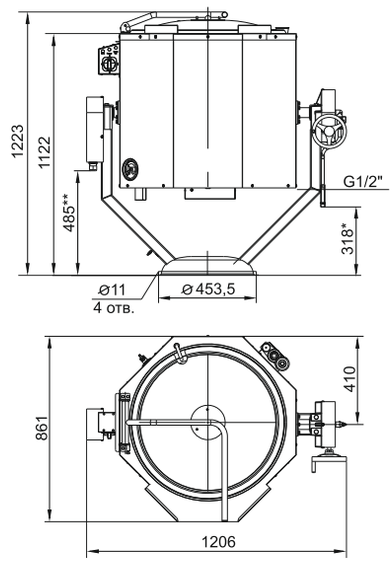
КПЭМ-60-ОР



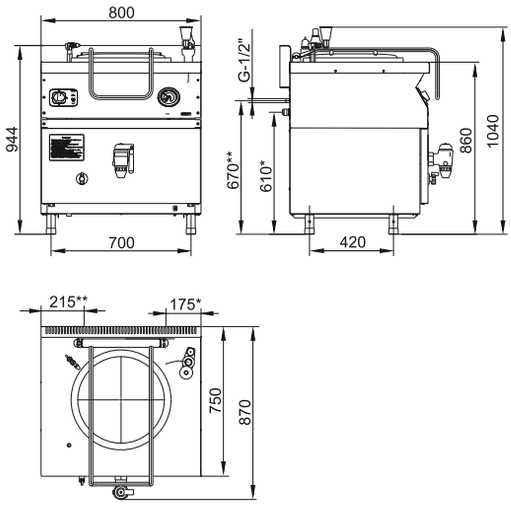
КПЭМ-100-ОР



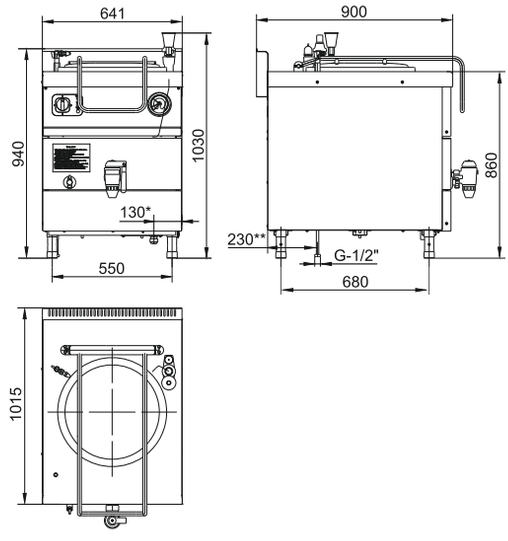
КПЭМ-160-ОР



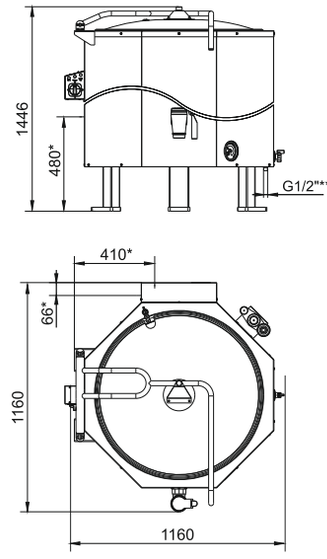
КПЭМ-60/7Т



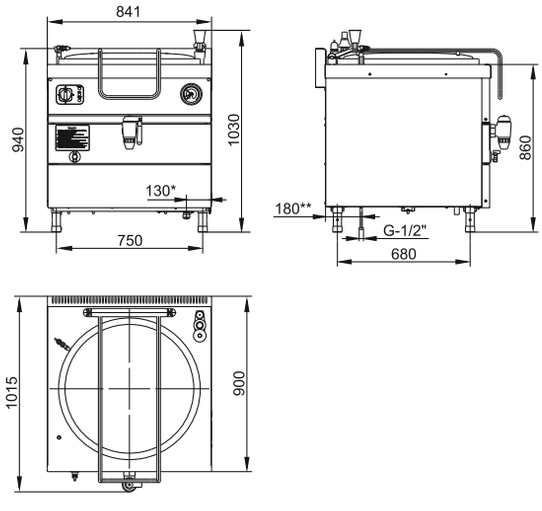
КПЭМ-60/9Т



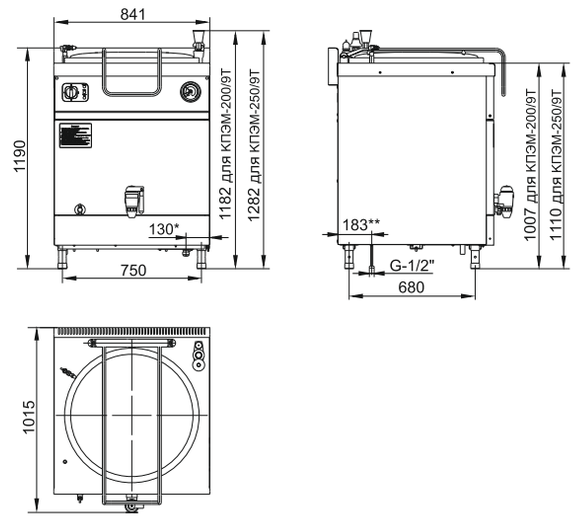
КПЭМ-400Т



КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т



КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т



ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ПО ДОСТУПНЫМ ЦЕНАМ

www.abat.ru

АО «Чувашторгтехника»
Базовый проезд, 28,
428020, Чебоксары, Россия
телефон/факс: (8352) 56 06 26
отдел маркетинга: (8352) 56 06 85

market@abat.ru