

ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ  
ПО ДОСТУПНЫМ ЦЕНАМ



[www.abat.ru](http://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](mailto:market@abat.ru)

## КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ



серия ОМП, ОМП-В, ОМП-ВК  
серия ОМ2, ОМ2-В, ОМ2-ВК  
серия ОМР, ОМР-В, ОМР-ВК  
серия О  
серия ОР  
серия Т  
серия П



*Простой рецепт успеха!*



## КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ Abat

### Основные характеристики:

- все котлы торговой марки Abat работают по принципу косвенного обогрева – способом «пароводяной рубашки» – что полностью исключает пригорание продукта;
- корпус из нержавеющей стали AISI 304;
- сосуд из аустенитной нержавеющей стали AISI 304 или кислотостойкой нержавеющей стали AISI 316;
- электрический или паровой нагрев;
- давление в «пароводяной рубашке» 1,25 кг/см<sup>3</sup>;
- доступны модели с объемом варочного сосуда 60, 100, 160, 200, 250, 350, или 400.

### 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°C                   | +          | +      | TFT- экран            | +        | +                | +                      |
| серия ОМП-В<br>серия ОМП-ВК | электропривод | +125°C                   | +          | +      | TFT- экран            | +        | +                | +                      |
| серия ОМ2                   | электропривод | +110°C                   | +          | +      | мембранная клавиатура | +        | +                | –                      |
| серия ОМ2-В<br>серия ОМ2-ВК | электропривод | +125°C                   | +          | +      | мембранная клавиатура | +        | +                | –                      |
| серия О                     | электропривод | +110°C                   | –          | –      | мембранная клавиатура | –        | –                | –                      |
| серия ОМР                   | ручное        | +100°C                   | –          | +      | аналоговое            | –        | –                | –                      |
| серия ОМР-В<br>серия ОМР-ВК | ручное        | +125°C                   | –          | +      | мембранная клавиатура | –        | –                | –                      |
| серия ОР                    | ручное        | +100°C                   | –          | –      | аналоговое            | –        | –                | –                      |
| серия Т                     | –             | +100°C                   | –          | –      | аналоговое            | –        | –                | –                      |

### ПАРОВЫЕ КОТЛЫ

|         | Опрокидывание | MAX температура продукта | Охлаждение | Миксер | Управление | USB-порт | Программирование | Импорт/экспорт с/на ПК |
|---------|---------------|--------------------------|------------|--------|------------|----------|------------------|------------------------|
| серия П | –             | +100°C                   | –          | –      | аналоговое | –        | –                | –                      |

## ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ КОТЛОВ

- > Профессиональные кухни (рестораны, кафе, бары, пиццерии)
- > Пищевая промышленность
- > Кондитерское производство
- > Производство хлебобулочных изделий
- > Фармацевтическая промышленность
- > Служебные столовые
- > Школьные столовые
- > Больницы
- > Закусочные
- > Кондитерские
- > Булочные
- > Фудтраки
- > Тюрьмы





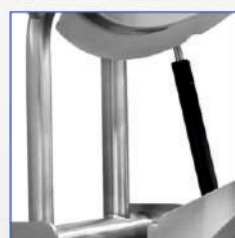
## КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОПРИВОДА

### серия ОМП, ОМП-В, ОМП-ВК



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 мойки



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.



Легкосъемный миксер с жесточенной конструкцией. Толщина ребер 3 мм.



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



Панель управления TFT-экран.



Ручной душ для гигиенической чистки варочного сосуда.



## ПРИМЕНЕНИЕ



### БУЛЬОНЫ

Куриный, говяжий, рыбный, грибной, овощной бульоны.



### СУПЫ

Борщ, щи, куриный суп, рассольник, гороховый, грибной, молочный с лапшой, сливочный супы.



### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ

Картофельное пюре, рис, плов, манная, гречневая, овсяная, перловая каши, яичный скрембл, жаркое, ризотто, рагу, карри. Блюда, требующие обжарки (овощная зажарка) для котлов серии ОМП-В и ОМП-ВК.



### СОУСЫ

Болоньезе, соус барбекю, морнэ, кисло-сладкий, голландский, томатный, острый соус чили, томатная паста, сливочный соус.



### НАПИТКИ

Кисель, какао с молоком, компоты из фруктов, плодов и ягод, чай масала, глинтвейн, пунш, сбитень, медовуха, грог.



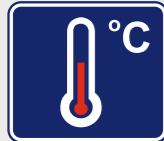









### ТЕСТО И ДЕСЕРТЫ

Расстойка теста, заварное тесто, варенье, сыр, горячий шоколад, яичный флан, панна-котта, пасха.





## ОСОБЕННОСТИ КОТЛОВ серии ОМП, ОМП-В, ОМП-ВК

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|    | Температура «пароводяной рубашки» до +120°C.  |    | Память на 50 пользовательских программ приготовления. До 5 шагов приготовления в каждой программе.                    |
|    | Таймер до 10 ч.   |    | Опрокидывание с помощью электропривода.   |
|    | Плавная регулировка скорости миксера от 0 до 120 оборотов в минуту. Миксер легко снять и мыть в посудомоечной машине. |    | Охлаждение продукта от +110°C до +3°C (серия ОМП)<br>Охлаждение продукта от +125°C до +3°C (серия ОМП-В серия ОМП-ВК) |
|    | Нижний привод миксера. Реверс миксера.  |    | Нагрев продукта от +3°C до +110°C (серия ОМП)<br>Нагрев продукта от +3°C до +125°C (серия ОМП-В серия ОМП-ВК)         |
|  | Залив воды по выбору пользователя – мерный или ручной.  |  | USB-порт. Возможность импорта/экспорта программ с ПК на USB-накопитель.   |

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316 для котлов объемом от 60 до 250 л
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304

### РЕЖИМЫ (серия ОМП)

НАГРЕВ (от +3°C до +110°C)

ОХЛАЖДЕНИЕ (от +110°C до +3°C)

#### ПРОГРАММЫ

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

### РЕЖИМЫ (серия ОМП-В, ОМП-ВК)

НАГРЕВ (от +3°C до +125°C)

ОХЛАЖДЕНИЕ (от +125°C до +3°C)

#### ПРОГРАММЫ

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

## ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ (для серий ОМП, ОМП-В, ОМП-ВК)

- > Профессиональные кухни (рестораны, кафе, бары, пиццерии)
- > Пищевая промышленность
- > Кондитерское производство
- > Производство хлебулочных изделий
- > Фармацевтическая промышленность

- > Служебные столовые
- > Школьные столовые
- > Больницы
- > Тюрьмы

## 6 РЕЖИМОВ РАБОТЫ МИКСЕРА (серии ОМП, ОМП-В, ОМП-ВК)



-  ВПЕРЕД
-  ВПЕРЕД – КОРОТКАЯ ПАУЗА
-  ВПЕРЕД – ПАУЗА
-  ВПЕРЕД – НАЗАД – ПАУЗА
-  ВПЕРЕД – НАЗАД (МЕДЛЕННО)
-  ВПЕРЕД – НАЗАД

| Параметры                                     | КПЭМ-60-ОМП     | КПЭМ-100-ОМП  | КПЭМ-160-ОМП  | КПЭМ-200-ОМП   | КПЭМ-250-ОМП   | КПЭМ-350-ОМП   |
|---|-----------------|---------------|---------------|----------------|----------------|----------------|
| Код изделия                                   | 18914           | 19700         | 19517         | 19726          | 18915          | 18916          |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт        | (9,1) 9,9       | (18,1) 21     | (18,1) 21     | (27,1) 28,7    | (27,1) 28,7    | (36,1) 37,7    |
| Номинальное напряжение, В                     | 3N/PE 400В 50Гц |               |               |                |                |                |
| Номинальный объем, л                          | 60              | 100           | 160           | 200            | 250            | 350            |
| Полный объем, л                               | 66              | 110           | 176           | 220            | 275            | 385            |
| Опрокидывание                                 | электропривод   |               |               |                |                |                |
| Миксер  | есть            | есть          | есть          | есть           | есть           | есть           |
| Время разогрева с +20 до +95°C, мин, не более | 45              | 55            | 60            | 80             | 80             | 100            |
| Максимальная температура продукта, °C         | +110            |               |               |                |                |                |
| Максимальный угол опрокидывания, не более     | 100             |               |               |                |                |                |
| Время опрокидывания, мин                      | 0,6             |               |               |                |                |                |
| Диаметр котла, мм                             | 425             | 652           | 652           | 790            | 790            | 790            |
| Габаритные размеры, мм                        | 1132x821x1156   | 1363x980x1150 | 1363x980x1150 | 1510x1061x1306 | 1510x1061x1306 | 1510x1061x1306 |
| Масса, кг                                     | 234             | 261           | 274           | 327            | 347            | 387            |

| Параметры                                     | 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 |
|---|----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Код изделия                                   | 19713                | 19715                 | 19717                 | 19856                 | 19721                 | 19854                 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт        | (9,1) 9,9            | (18,1) 21             | (18,1) 21             | (27,1) 28,7           | (27,1) 28,7           | (36,1) 37,7           |
| Номинальное напряжение, В                     | 3N/PE 400В 50Гц      |                       |                       |                       |                       |                       |
| Номинальный объем, л                          | 60                   | 100                   | 160                   | 200                   | 250                   | 350                   |
| Полный объем, л                               | 66                   | 110                   | 176                   | 220                   | 275                   | 385                   |
| Опрокидывание                                 | электропривод        |                       |                       |                       |                       |                       |
| Миксер  | есть                 | есть                  | есть                  | есть                  | есть                  | есть                  |
| Время разогрева с +20 до +95°C, мин, не более | 45                   | 55                    | 60                    | 80                    | 80                    | 100                   |
| Максимальная температура продукта, °C         | +110                 |                       |                       |                       |                       |                       |
| Максимальный угол опрокидывания, не более     | 100                  |                       |                       |                       |                       |                       |
| Время опрокидывания, мин.                     | 0,6                  |                       |                       |                       |                       |                       |
| Диаметр котла, мм                             | 425                  | 652                   | 652                   | 790                   | 790                   | 790                   |
| Габаритные размеры, мм                        | 1132x821x1156        | 1363x980x1150         | 1363x980x1150         | 1510x1101x1306        | 1510x1101x1306        | 1510x1101x1306        |
| Масса, кг                                     | 237                  | 264                   | 277                   | 330                   | 350                   | 390                   |



## серия ОМП, ОМП-В, ОМП-ВК



КПЭМ-60-ОМП

КПЭМ-100-ОМП  
с краном

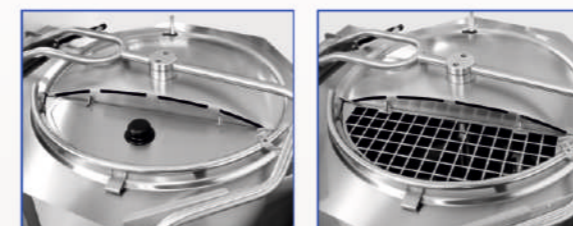
| Параметры                                 | КПЭМ-60-ОМП-В   | КПЭМ-100-ОМП-В | КПЭМ-160-ОМП-В | КПЭМ-200-ОМП-В | КПЭМ-250-ОМП-В | КПЭМ-350-ОМП-В |
|---|-----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Код изделия                               | по запросу      |                |                |                |                |                |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт    | [9,1] 10,3      | [18,1] 19,3    | [18,1] 19,3    | [27,1] 28,7    | [27,1] 28,7    | [36,1] 37,7    |
| Номинальное напряжение, В                 | 3N/PE 400В 50Гц |                |                |                |                |                |
| Номинальный объем, л                      | 60              | 100            | 160            | 200            | 250            | 350            |
| Полный объем, л                           | 66              | 110            | 176            | 220            | 275            | 385            |
| Опрокидывание                             | электропривод   |                |                |                |                |                |
| Миксер                                    | есть            | есть           | есть           | есть           | есть           | есть           |
| Время разогрева с +20°C до +95°C, мин     | 45              | 55             | 60             | 60             | 80             | 100            |
| Максимальная температура продукта, °C     | +125            |                |                |                |                |                |
| Максимальный угол опрокидывания, не более | 100             |                |                |                |                |                |
| Время опрокидывания, мин                  | 0,6             |                |                |                |                |                |
| Диаметр котла, мм                         | 425             | 652            | 652            | 790            | 790            | 790            |
| Габаритные размеры, мм                    | 1132x841x1156   | 1363x950x1164  | 1363x950x1164  | 1510x1061x1306 | 1510x1061x1306 | 1510x1061x1306 |
| Масса, кг                                 | 234             | 261            | 274            | 320            | 340            | 380            |

| Параметры                                 | КПЭМ-60-ОМП-ВК  | КПЭМ-100-ОМП-ВК | КПЭМ-160-ОМП-ВК | КПЭМ-200-ОМП-ВК | КПЭМ-250-ОМП-ВК | КПЭМ-350-ОМП-ВК |
|---|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Код изделия                               | по запросу      |                 |                 |                 |                 |                 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт    | [9,1] 10,3      | [18,1] 19,3     | [18,1] 19,3     | [27,1] 28,7     | [27,1] 28,7     | [36,1] 37,7     |
| Номинальное напряжение, В                 | 3N/PE 400В 50Гц |                 |                 |                 |                 |                 |
| Номинальный объем, л                      | 60              | 100             | 160             | 200             | 250             | 350             |
| Полный объем, л                           | 66              | 110             | 176             | 220             | 275             | 385             |
| Опрокидывание                             | электропривод   |                 |                 |                 |                 |                 |
| Миксер                                    | есть            | есть            | есть            | есть            | есть            | есть            |
| Время разогрева с +20°C до +95°C, мин     | 45              | 55              | 60              | 60              | 80              | 100             |
| Максимальная температура продукта, °C     | +125            |                 |                 |                 |                 |                 |
| Максимальный угол опрокидывания, не более | 100             |                 |                 |                 |                 |                 |
| Время опрокидывания, мин                  | 0,6             |                 |                 |                 |                 |                 |
| Диаметр котла, мм                         | 425             | 652             | 652             | 790             | 790             | 790             |
| Габаритные размеры, мм                    | 1132x841x1156   | 1363x980x1164   | 1363x980x1164   | 1510x1101x1306  | 1510x1101x1306  | 1510x1101x1306  |
| Масса, кг                                 | 237             | 266             | 280             | 323             | 343             | 382             |

## КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОПРИВОДА

## серия ОМ2, ОМ2-В, ОМ2-ВК



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



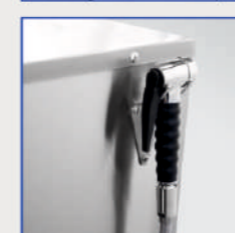
Легкосъемный миксер с упроченной конструкцией толщиной ребер 3 мм



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



Электронная панель управления (мембранная клавиатура)



Ручной душ для гигиенической чистки варочного сосуда





## ОСОБЕННОСТИ КОТЛОВ серии OM2, OM2-B, OM2-BK

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316 для котлов объемом от 60 до 250 л
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- опрокидывание с помощью электропривода
- возможность записи до 50 пользовательских программ приготовления
- до 5 шагов в каждой программе
- USB-порт на панели управления для обновления программного обеспечения
- ступенчатая регулировка скорости миксера от 0 до 120 оборотов в минуту (10 шагов)
- нижний привод миксера
- реверс миксера
- таймер до 10 часов
- максимальная температура продукта +110°C для **OM2**
- максимальная температура продукта +125°C для **OM2-B, OM2-BK**

### РЕЖИМЫ (серия OM2)

НАГРЕВ (от +3°C до +110°C)

ОХЛАЖДЕНИЕ (от +110°C до +3°C)

ПРОГРАММА

### РЕЖИМЫ (серия OM2-B, OM2-BK)

НАГРЕВ (от +3°C до +125°C)

ОХЛАЖДЕНИЕ (от +125°C до +3°C)

ПРОГРАММА



### 3 РЕЖИМА РАБОТЫ МИКСЕРА (серии OM2, OM2-B, OM2-BK)

ВПЕРЕД

ВПЕРЕД С ПАУЗОЙ

ВПЕРЕД/НАЗАД



## ПРИМЕНЕНИЕ



### БУЛЬОНЫ

Куриный, говяжий, рыбный, грибной, овощной бульоны



### СУПЫ

Борщ, щи, куриный суп, рассольник, гороховый, грибной, молочный с лапшой, сливочный супы



### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ

Картофельное пюре, рис, плов, манная, гречневая, овсяная, перловая каши, яичный скрембл, жаркое, ризотто, рагу, карри. Блюда, требующие обжарки (овощная заправка) для котлов серии **OM2-B** и **OM2-BK**



### СОУСЫ

Болоньезе, соус барбекю, морнэ, кисло-сладкий, голландский, томатный, острый соус чили, томатная паста, сливочный соус



### НАПИТКИ

Кисель, какао с молоком, компоты из фруктов, плодов и ягод, чай масала, глентвейн, пунш, сбитень, медовуха, глог



### ТЕСТО И ДЕСЕРТЫ

Расстойка теста, заварное тесто, варенье, сыр, горячий шоколад, яичный флан, панна котта, пасха

## ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ (для серий OM2, OM2-B, OM2-BK)

- > Профессиональные кухни (рестораны, кафе, бары, пиццерии)
- > Пищевая промышленность
- > Кондитерское производство
- > Производство хлебобулочных изделий
- > Фармацевтическая промышленность
- > Служебные столовые
- > Школьные столовые
- > Больницы
- > Тюрьмы



### серия OM2



КПЭМ-60-OM2



КПЭМ-100-OM2  
с краном



КПЭМ-160-OM2  
с краном

### серия OM2-B, OM2-BK



КПЭМ-200-OM2-B



КПЭМ-250-OM2-BK



КПЭМ-350-OM2-BK

| Параметры                                 | КПЭМ-60-OM2     | КПЭМ-100-OM2  | КПЭМ-160-OM2  | КПЭМ-200-OM2   | КПЭМ-250-OM2   | КПЭМ-350-OM2   |
|---|-----------------|---------------|---------------|----------------|----------------|----------------|
| Код изделия                               | 18909           | 19707         | 18908         | 19728          | 18910          | 18913          |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт    | [9,1] 9,9       | [18,1] 21     | [18,1] 21     | [27,1] 28,7    | [27,1] 28,7    | [36,1] 37,7    |
| Номинальное напряжение, В                 | 3N/PE 400В 50Гц |               |               |                |                |                |
| Номинальный объем, л                      | 60              | 100           | 160           | 200            | 250            | 350            |
| Полный объем, л                           | 66              | 110           | 176           | 220            | 275            | 385            |
| Опрокидывание                             | электропривод   |               |               |                |                |                |
| Миксер                                    | есть            | есть          | есть          | есть           | есть           | есть           |
| Время разогрева с +20°C до +95°C, мин     | 45              | 55            | 60            | 60             | 80             | 100            |
| Максимальная температура продукта, °C     | +110            |               |               |                |                |                |
| Максимальный угол опрокидывания, не более | 100             |               |               |                |                |                |
| Время опрокидывания, мин                  | 0,6             |               |               |                |                |                |
| Диаметр котла, мм                         | 425             | 652           | 652           | 790            | 790            | 790            |
| Габаритные размеры, мм                    | 1132x821x1156   | 1363x980x1150 | 1363x980x1150 | 1510x1061x1306 | 1510x1061x1306 | 1510x1061x1306 |
| Масса, кг                                 | 232             | 266           | 274           | 325            | 345            | 385            |

| Параметры                                 | КПЭМ-60-OM2-B   | КПЭМ-100-OM2-B | КПЭМ-160-OM2-B | КПЭМ-200-OM2-B | КПЭМ-250-OM2-B | КПЭМ-350-OM2-B |
|---|-----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Код изделия                               | по запросу      |                |                |                |                |                |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт    | [9,1] 10,3      | [18,1] 19,3    | [18,1] 19,3    | [27,1] 28,7    | [27,1] 28,7    | [36,1] 37,7    |
| Номинальное напряжение, В                 | 3N/PE 400В 50Гц |                |                |                |                |                |
| Номинальный объем, л                      | 60              | 100            | 160            | 200            | 250            | 350            |
| Полный объем, л                           | 66              | 110            | 176            | 220            | 275            | 385            |
| Опрокидывание                             | электропривод   |                |                |                |                |                |
| Миксер                                    | есть            | есть           | есть           | есть           | есть           | есть           |
| Время разогрева с +20°C до +95°C, мин     | 45              | 55             | 60             | 60             | 80             | 100            |
| Максимальная температура продукта, °C     | +125            |                |                |                |                |                |
| Максимальный угол опрокидывания, не более | 100             |                |                |                |                |                |
| Время опрокидывания, мин                  | 0,6             |                |                |                |                |                |
| Диаметр котла, мм                         | 425             | 652            | 652            | 790            | 790            | 790            |
| Габаритные размеры, мм                    | 1132x841x1156   | 1363x950x1164  | 1363x950x1164  | 1510x1061x1306 | 1510x1061x1306 | 1510x1061x1306 |
| Масса, кг                                 | 237             | 266            | 277            | 325            | 345            | 385            |

| Параметры                                 | КПЭМ-60-OM2 с краном | КПЭМ-100-OM2 с краном | КПЭМ-160-OM2 с краном | КПЭМ-200-OM2 с краном | КПЭМ-250-OM2 с краном | КПЭМ-350-OM2 с краном |
|---|----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Код изделия                               | 19317                | 19727                 | 19176                 | 19729                 | 18929                 | 19567                 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт    | [9,1] 9,9            | [18,1] 21             | [18,1] 21             | [27,1] 28,7           | [27,1] 28,7           | [36,1] 37,7           |
| Номинальное напряжение, В                 | 3N/PE 400В 50Гц      |                       |                       |                       |                       |                       |
| Номинальный объем, л                      | 60                   | 100                   | 160                   | 200                   | 250                   | 350                   |
| Полный объем, л                           | 66                   | 110                   | 176                   | 220                   | 275                   | 385                   |
| Опрокидывание                             | электропривод        |                       |                       |                       |                       |                       |
| Миксер                                    | есть                 | есть                  | есть                  | есть                  | есть                  | есть                  |
| Время разогрева с +20°C до +95°C, мин     | 45                   | 55                    | 60                    | 60                    | 80                    | 100                   |
| Максимальная температура продукта, °C     | +110                 |                       |                       |                       |                       |                       |
| Максимальный угол опрокидывания, не более | 100                  |                       |                       |                       |                       |                       |
| Время опрокидывания, мин                  | 0,6                  |                       |                       |                       |                       |                       |
| Диаметр котла, мм                         | 425                  | 652                   | 652                   | 790                   | 790                   | 790                   |
| Габаритные размеры, мм                    | 1132x821x1156        | 1363x980x1150         | 1363x980x1150         | 1510x1101x1306        | 1510x1101x1306        | 1510x1101x1306        |
| Масса, кг                                 | 237                  | 269                   | 277                   | 328                   | 348                   | 387                   |

| Параметры                                 | КПЭМ-60-OM2-BK  | КПЭМ-100-OM2-BK | КПЭМ-160-OM2-BK | КПЭМ-200-OM2-BK | КПЭМ-250-OM2-BK | КПЭМ-350-OM2-BK |
|---|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Код изделия                               | по запросу      |                 |                 |                 |                 |                 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт    | [9,1] 10,3      | [18,1] 19,3     | [18,1] 19,3     | [27,1] 28,7     | [27,1] 28,7     | [36,1] 37,7     |
| Номинальное напряжение, В                 | 3N/PE 400В 50Гц |                 |                 |                 |                 |                 |
| Номинальный объем, л                      | 60              | 100             | 160             | 200             | 250             | 350             |
| Полный объем, л                           | 66              | 110             | 176             | 220             | 275             | 385             |
| Опрокидывание                             | электропривод   |                 |                 |                 |                 |                 |
| Миксер                                    | есть            | есть            | есть            | есть            | есть            | есть            |
| Время разогрева с +20°C до +95°C, мин     | 45              | 55              | 60              | 60              | 80              | 100             |
| Максимальная температура продукта, °C     | +125            |                 |                 |                 |                 |                 |
| Максимальный угол опрокидывания, не более | 100             |                 |                 |                 |                 |                 |
| Время опрокидывания, мин                  | 0,6             |                 |                 |                 |                 |                 |
| Диаметр котла, мм                         | 425             | 652             | 652             | 790             | 790             | 790             |
| Габаритные размеры, мм                    | 1132x841x1156   | 1363x980x1164   | 1363x980x1164   | 1510x1101x1306  | 1510x1101x1306  | 1510x1101x1306  |
| Масса, кг                                 | 240             | 269             | 284             | 328             | 348             | 387             |



## КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОПРИВОДА

серия 0



Крышка фиксируется в верхнем положении

Газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице



Кран залива воды



Кнопка управления заливом воды в варочный сосуд

Электронная панель управления (мембранная клавиатура)



Ручной душ для гигиенической чистки варочного сосуда



## ПРИМЕНЕНИЕ



### БУЛЬОНЫ

Куриный, говяжий, рыбный, грибной, овощной бульоны



### ВТОРЫЕ БЛЮДА

Рис, плов, манная, гречневая, овсяная, перловая каши, жаркое, рагу, карри



### СОУСЫ

Мясной, рыбный, грибной, красный, белый соусы



### ТРЕТЬИ БЛЮДА

Кисель, компоты из фруктов, плодов и ягод, какао с молоком, сбитень, медовуха, грог, варенье

## ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ (для серии 0)

- Служебные столовые
- > Школьные столовые
- > Закусочные
- > Больницы
- > Тюрьмы





## ОСОБЕННОСТИ КОТЛОВ серии O

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- опрокидывание с помощью электропривода
- таймер до 10 часов
- максимальная температура продукта +110°C
- температура «пароводяной рубашки» до +120°C



| Параметры  | КПЭМ-60-0       | КПЭМ-100-0    | КПЭМ-160-0    | КПЭМ-250-0     | КПЭМ-350-0     |
|--|-----------------|---------------|---------------|----------------|----------------|
| Код изделия                                      | 1662            | 19842         | 1663          | 19161          | 1603           |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт           | 9,2             | 18,2          | 18,2          | 27,2           | 36,2           |
| Номинальное напряжение, В                        | 3N/PE 400В 50Гц |               |               |                |                |
| Номинальный объем, л                             | 60              | 100           | 160           | 250            | 350            |
| Полный объем, л                                  | 66              | 110           | 176           | 275            | 385            |
| Опрокидывание                                    | электропривод   |               |               |                |                |
| Миксер   | —               | —             | —             | —              | —              |
| Время разогрева с +20°C до +95°C, мин, не более* | 45              | 55            | 60            | 80             | 100            |
| Максимальная температура продукта, °C            | +110            |               |               |                |                |
| Максимальный угол опрокидывания, не более        | 100             |               |               |                |                |
| Время опрокидывания, мин.                        | 0,6             |               |               |                |                |
| Диаметр котла, мм                                | 425             | 652           | 652           | 790            | 790            |
| Габаритные размеры, мм                           | 1132x821x1156   | 1363x980x1150 | 1363x950x1164 | 1510x1061x1306 | 1510x1061x1306 |
| Масса, кг  | 190             | 214           | 228           | 290            | 330            |

\* при температуре в пароводяной рубашке +20°C и температуре окружающей среды +20°C

## КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ПОМОЩЬЮ РУЧНОГО ПРИВОДА

### серия OMP



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



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



Опрокидывание с помощью ручного привода

Нижний привод миксера





## ОСОБЕННОСТИ КОТЛОВ серии OMP

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- по запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- максимальная температура продукта +100°C
- температура «пароводяной рубашки» до +120°C
- плавная регулировка скорости вращения миксера от 0 до 120 оборотов в минуту
- реверс миксера
- нижний привод миксера

РЕЖИМЫ  
СЛАБЫЙ  
СРЕДНИЙ  
СИЛЬНЫЙ

2 РЕЖИМА РАБОТЫ МИКСЕРА  
ВПЕРЕД  
ВПЕРЕД - НАЗАД



КПЭМ-60-OMP



КПЭМ-160-OMP



| Параметры  | КПЭМ-60-OMP     | КПЭМ-100-OMP  | КПЭМ-160-OMP  | КПЭМ-60-OMP с краном | КПЭМ-100-OMP с краном | КПЭМ-160-OMP с краном |
|--|-----------------|---------------|---------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Код изделия                                      | 19423           | 19425         | 19426         | 19724                | 19725                 | 19712                 |
| Номин. потребляемая мощность, кВт                | (9,2) 10,2      | (18,2) 19,2   | (18,2) 19,2   | (9,2) 10,2           | (18,2) 19,2           | (18,2) 19,2           |
| Номинальное напряжение, В                        | 3N/PE 400В 50Гц |               |               |                      |                       |                       |
| Номинальный объем, л                             | 60              | 100           | 160           | 60                   | 100                   | 160                   |
| Полный объем, л                                  | 66              | 110           | 176           | 66                   | 110                   | 176                   |
| Опрокидывание                                    | ручное          |               |               |                      |                       |                       |
| Миксер   | есть            | есть          | есть          | есть                 | есть                  | есть                  |
| Время разогрева с +20°C до +95°C, мин, не более* | 40              | 55            | 60            | 40                   | 55                    | 60                    |
| Мах. температура продукта, °C                    | +100            |               |               |                      |                       |                       |
| Диаметр котла, мм                                | 425             | 652           | 652           | 425                  | 652                   | 652                   |
| Габаритные размеры, мм                           | 1036x683x1163   | 1266x861x1170 | 1266x861x1243 | 1036x759x1163        | 1266x922x1170         | 1266x922x1243         |
| Масса, кг  | 133             | 151           | 163           | 136                  | 154                   | 166                   |

\* при температуре в пароводяной рубашке +20°C и температуре окружающей среды +20°C

## КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ПОМОЩЬЮ РУЧНОГО ПРИВОДА

### серия OMP-B, OMP-BK



Откидная крышка фиксируется в верхнем положении



Кран залива воды



Плавная регулировка скорости вращения миксера от 0 до 120 оборотов в минуту

Реверс миксера



Легкосъемный миксер

Ужесточенная конструкция миксера – толщина ребер 3 мм



Опрокидывание с помощью ручного привода

Нижний привод миксера



Сливной кран с внутренним диаметром 40 мм (для моделей серии OMP-BK)



## ОСОБЕННОСТИ КОТЛОВ серии OMP-B, OMP-BK

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- по запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- максимальная температура продукта +125°C
- плавная регулировка скорости вращения миксера от 0 до 120 оборотов в минуту
- реверс миксера
- нижний привод миксера

### РЕЖИМЫ

СЛАБЫЙ  
СРЕДНИЙ  
СИЛЬНЫЙ

### 2 РЕЖИМА РАБОТЫ МИКСЕРА

ВПЕРЕД  
ВПЕРЕД - НАЗАД



КПЭМ-60-OMP-B

КПЭМ-160-OMP-BK



| Параметры  | КПЭМ-60-OMP-B   | КПЭМ-100-OMP-B | КПЭМ-160-OMP-B | КПЭМ-60-OMP-BK | КПЭМ-100-OMP-BK | КПЭМ-160-OMP-BK |
|--|-----------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|-----------------|
| Код изделия                                      | по запросу      |                |                |                |                 |                 |
| Номин. потребляемая мощность, кВт                | 9,2 (10,3)      | (18,2) 19,3    | (18,2) 19,3    | 9,2 (10,3)     | (18,2) 19,3     | (18,2) 19,3     |
| Номинальное напряжение, В                        | 3N/PE 400В 50Гц |                |                |                |                 |                 |
| Номинальный объем, л                             | 60              | 100            | 160            | 60             | 100             | 160             |
| Полный объем, л                                  | 66              | 110            | 176            | 66             | 110             | 176             |
| Опрокидывание                                    | ручное          |                |                |                |                 |                 |
| Миксер   | есть            | есть           | есть           | есть           | есть            | есть            |
| Время разогрева с +20°C до +95°C, мин, не более* | 45              | 55             | 60             | 45             | 55              | 60              |
| Мах. температура продукта, °C                    | +125            |                |                |                |                 |                 |
| Мах. угол опрокидывания, не более                | 100             |                |                |                |                 |                 |
| Диаметр котла, мм                                | 425             | 650            | 650            | 425            | 650             | 650             |
| Габаритные размеры, мм                           | 1081x720x1194   | 1310x918x1244  | 1310x918x1244  | 1081x784x1194  | 1310x979x1244   | 1310x979x1244   |
| Масса, кг  | 155             | 215            | 229            | 160            | 220             | 234             |

\* при температуре в пароводяной рубашке +20°C и температуре окружающей среды +20°C

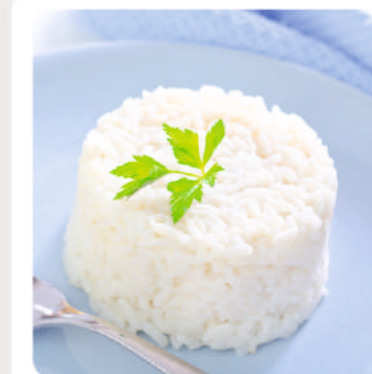
## ПРИМЕНЕНИЕ



**БУЛЬОНЫ**  
Куриный, говяжий, рыбный, грибной, овощной бульоны



**СУПЫ**  
Борщ, щи, куриный суп, рассольник, гороховый, грибной, молочный с лапшой, сливочный супы



**ВТОРЫЕ БЛЮДА**  
Картофельное пюре, рис, плов, манная, гречневая, овсяная, перловая каши, яичный скрэмбл, жаркое, ризотто, рагу, карри.  
Блюда, требующие обжарки (овощная за жарка) для котлов серии OMP-B, OMP-BK



**СОУСЫ**  
Мясной, рыбный, грибной, красный, белый соусы



**НАПИТКИ**  
Кисель, какао с молоком, компоты из фруктов, плодов и ягод, чай масала, сбитень, медовуха, грог



**ТЕСТО И ДЕСЕРТЫ**  
Легкое тесто, взбитые сливки, варенье, яичный флан

## ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ (для серии OMP, OMP-B, OMP-BK)

- > Служебные столовые
- > Школьные столовые
- > Закусочные
- > Кондитерские
- > Булочные
- > Больницы
- > Тюрьмы



## КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ПОМОЩЬЮ РУЧНОГО ПРИВОДА

### серия ОР



Откидная крышка фиксируется в верхнем положении



Кран залива воды



Опрокидывание с помощью ручного привода



### ОСОБЕННОСТИ КОТЛОВ серии ОР

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- по запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- аналоговая панель управления
- максимальная температура продукта +100°C
- температура пароводяной рубашки до +120°C



| 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 |               |               |
| Номинальный объем, л                             | 60              | 100           | 160           |
| Полный объем, л                                  | 66              | 110           | 176           |
| Опрокидывание                                    | ручное          |               |               |
| Миксер   | —               | —             | —             |
| Время разогрева с +20°C до +95°C, мин, не более* | 45              | 55            | 60            |
| Мах. температура продукта, °C                    | +100            |               |               |
| Диаметр котла, мм                                | 425             | 652           | 652           |
| Габаритные размеры, мм                           | 962x639x1140    | 1190x861x1143 | 1206x861x1223 |
| Масса, кг  | 87              | 109           | 129           |

\* при температуре в пароводяной рубашке +20°C и температуре окружающей среды +20°C



**3 РЕЖИМА**  
СЛАБЫЙ  
СРЕДНИЙ  
СИЛЬНЫЙ



## ПРИМЕНЕНИЕ



**БУЛЬОНЫ**  
Куриный, говяжий, рыбный, грибной, овощной бульоны



**СУПЫ**  
Борщ, щи, куриный суп, рассольник, гороховый, грибной, молочный с лапшой, сливочный супы



**ВТОРЫЕ БЛЮДА**  
Рис, плов, манная, гречневая, овсяная, перловая каши, жаркое, рагу, карри,



**СОУСЫ**  
Мясной, рыбный, грибной, красный, белый соусы



**НАПИТКИ**  
Кисель, какао с молоком, компоты из фруктов, плодов и ягод, чай масала, сбитень, медовуха, грог



### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ (для серии ОР)

- > Служебные столовые
- > Школьные столовые
- > Закусочные
- > Больницы
- > Тюрьмы

## КОТЛЫ СТАЦИОНАРНЫЕ

### КОТЛЫ СТАЦИОНАРНЫЕ 700 И 900 СЕРИИ

#### серия Т



Аналоговая панель управления



Удобная ручка крышки котла фиксируется в любом положении



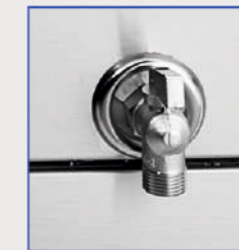
Слив готового продукта осуществляется краном d 33 мм на лицевой панели



Предохранительные клапаны на разряжение и на повышенное давление. Заливная воронка с краном



Кран залива воды



Кран уровня

### ОСОБЕННОСТИ КОТЛОВ серии Т

- корпус и варочный сосуд котла выполнены полностью из нержавеющей стали AISI 304
- по запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой стали AISI 316
- возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологических линий
- максимальная температура продукта +100°C
- температура пароводяной рубашки до +120°C

### 3 РЕЖИМА

СЛАБЫЙ  
СРЕДНИЙ  
СИЛЬНЫЙ



## ПРИМЕНЕНИЕ



**БУЛЬОНЫ**  
Куриный, говяжий, рыбный, грибной, овощной бульоны



**ТРЕТЬИ БЛЮДА**  
Кисели, компоты из фруктов, плодов, ягод, какао с молоком, чай масала



Кипячение воды, молока



КПЭМ-60/7Т



КПЭМ-60/9Т



КПЭМ-250/9Т

| Параметры  | КПЭМ-60/7Т   | КПЭМ-60/9Т    | КПЭМ-100/9Т   | КПЭМ-160/9Т   | КПЭМ-200/9Т   | КПЭМ-250/9Т   |
|--|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Код изделия                                      | 9839         | 9837          | 9838          | 9851          | 19427         | 7907          |
| Номин. потребляемая мощность, кВт                | 9,1          | 18,1          | 18,1          | 18,1          | 18,1          | 18,1          |
| Номинальное напряжение, В                        | 400          |               |               |               |               |               |
| Номинальный объем, л                             | 60           | 60            | 100           | 160           | 200           | 250           |
| Полный объем, л                                  | 66           | 66            | 110           | 176           | 220           | 275           |
| Время разогрева с +20°C до +95°C, мин, не более* | 45           | 45            | 55            | 60            | 65            | 80            |
| Мах. температура продукта, °C                    | +100         |               |               |               |               |               |
| Диаметр котла, мм                                | 425          | 425           | 652           | 652           | 652           | 652           |
| Габаритные размеры, мм                           | 800x870x1040 | 641x1015x1030 | 841x1015x1030 | 841x1015x1030 | 841x1015x1182 | 841x1015x1282 |
| Масса, кг  | 95           | 95            | 121           | 127           | 141           | 150           |

## КОТЛЫ СТАЦИОНАРНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ШЕСТИГРАННЫЕ

### КПЭМ-250, КПЭМ-400Т



Аналоговая панель управления



Удобная ручка крышки котла фиксируется в любом положении



Слив готового продукта осуществляется краном большого диаметра на лицевой панели



Предохранительные клапаны на разряжение и на повышенное давление. Заливная воронка



КПЭМ-250



КПЭМ-400Т



Анкерное крепление к полу

## КОТЛЫ СТАЦИОНАРНЫЕ ГАЗОВЫЕ

### КПГМ-60/9Т, КПГМ-100/9Т

| Параметры   | КПГМ-60/9Т    | КПГМ-100/9Т   |
|---|---------------|---------------|
| Код изделия   | 6287          | 9463          |
| Номинальная тепловая мощность, кВт                                      | 8             | 13,5          |
| Количество газовых горелок, шт.   | 1             | 2             |
| Номинальный объем, л  | 60            | 100           |
| Полный объем, л   | 66            | 110           |
| Максимальная температура продукта, °C                                   | +100          | +100          |
| Время необходимое для повышения температуры воды на 70°C, мин, не более | 70            | 75            |
| Диаметр котла, мм   | 425           | 650           |
| Габаритные размеры, мм  | 641x1018x1030 | 841x1018x1030 |
| Масса, кг   | 117           | 134           |





## ОСОБЕННОСТИ КОТЛОВ

- корпус и варочный сосуд котла выполнены полностью из нержавеющей стали AISI 304
- по запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой стали AISI 316
- возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологических линий
- максимальная температура продукта +100°C
- температура пароводяной рубашки до +120°C

## ПРИМЕНЕНИЕ



### БУЛЬОНЫ

Куриный, говяжий, рыбный, грибной, овощной бульоны



### ТРЕТЬИ БЛЮДА

Кисели, компоты из фруктов, плодов, ягод, какао с молоком, чай масала



Кипячение воды, молока

## 3 РЕЖИМА

СЛАБЫЙ  
СРЕДНИЙ  
СИЛЬНЫЙ

## ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- > Служебные столовые
- > Школьные столовые
- > Фудтраки
- > Закусочные
- > Больницы
- > Тюрьмы

| Параметры                             | КПЭМ-250       | КПЭМ-400Т      |
|---------------------------------------|----------------|----------------|
| Код изделия                           | 12139          | 9871           |
| Номин. потребляемая мощность, кВт     | 18,2           | 36,2           |
| Номинальное напряжение, В             | 400            | 400            |
| Номинальный объем, л                  | 250            | 400            |
| Полный объем, л                       | 275            | 440            |
| Время разогрева с +20°C до +95°C, мин | 80             | 80             |
| Максимальная температура продукта, °C | +100           | +100           |
| Диаметр котла, мм                     | 800            | 790            |
| Габаритные размеры, мм                | 1111x1135x1116 | 1160x1160x1446 |
| Масса, кг                             | 142            | 200            |

\* при температуре в пароводяной рубашке +20°C и температуре окружающей среды +20°C

**Внимание:** не предназначен для приготовления повидла, джема и мусса.

## КОТЛЫ СТАЦИОНАРНЫЕ ПАРОВЫЕ

### серия П



Удобная ручка крышки котла фиксируется в любом положении



Манометр



Слив готового продукта осуществляется краном большого диаметра на лицевой панели



Клапан подвода пара  
Клапан отвода конденсата  
Кран слива воды



Анкерное крепление к полу



- Два предохранительных клапана - от избыточного давления свыше 0,5 кг/см<sup>2</sup> и от пониженного давления менее 0,02 кг/см<sup>2</sup>

## ОСОБЕННОСТИ КОТЛОВ

- корпус и варочный сосуд котла выполнены полностью из нержавеющей стали AISI 304
- по запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой стали AISI 316
- возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологических линий
- максимальная температура продукта +100°C
- температура пароводяной рубашки до +120°C

## ПРИМЕНЕНИЕ



### БУЛЬОНЫ

Куриный, говяжий, рыбный, грибной, овощной бульоны



### ТРЕТЬИ БЛЮДА

Кисели, компоты из фруктов, плодов, ягод, какао с молоком, чай масала



Кипячение воды, молока

## ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- > Служебные столовые
- > Школьные столовые
- > Закусочные
- > Больницы
- > Тюрьмы

| Параметры  | КПЭМ-160П    | КПЭМ-250П      | КПЭМ-400П      |
|--|--------------|----------------|----------------|
| Код изделия                                      | 19162        | 11225          | 11224          |
| Номинальный объем, л                             | 160          | 250            | 400            |
| Полный объем, л                                  | 176          | 275            | 440            |
| Время разогрева с +20°C до +95°C, мин, не более* | 35           | 40             | 60             |
| Максимальная температура продукта, °C            | +100         | +100           | +100           |
| Диаметр котла, мм                                | 652          | 790            | 790            |
| Габаритные размеры, мм                           | 925x925x1030 | 1066x1065x1116 | 1066x1065x1446 |
| Масса, кг  | 111          | 134            | 170            |

\* при температуре в пароводяной рубашке +20°C и температуре окружающей среды +20°C

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<sup>2</sup> не более 0,5 кгс/см<sup>2</sup>.

Если избыточное давление больше 0,5 кгс/см<sup>2</sup>, то между котлом и подводящей паровой трассой устанавливается редукционный клапан, настроенный на давление 0,5 кгс/см<sup>2</sup>.

## 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      |
| Применяемость                 | КПЭМ-60 | КПЭМ-100 | КПЭМ-160 |
| Диаметр котла, мм             | 425     | 652      | 652      |
| Диаметр секции, мм            | 415     | 630      | 630      |
| Высота комплекта, мм          | 437,5   | 437,5    | 495      |
| Расстояние между секциями, мм | 47,5    | 47,5     | 47,5     |
| Количество секций в комплекте | 5       | 5        | 6        |
| Масса комплекта, кг           | 7,4     | 14,6     | 17,1     |

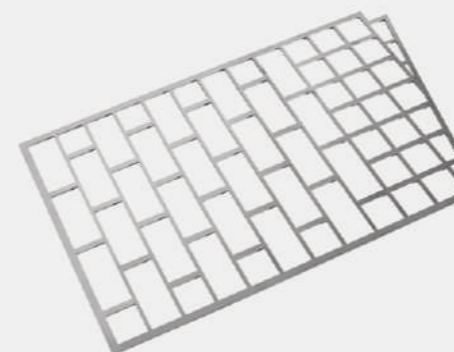
### ПОЛУКРЫШКА



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

|              |   |
|--------------|---|
| 110001026585 | Полукрышка на котлы КПЭМ серии ОМ2, ОМ2-В, ОМ2-ВК, ОМП, ОМП-В, ОМП-ВК на 60 л         |
| 110001026584 | Полукрышка на котлы КПЭМ серии ОМ2, ОМ2-В, ОМ2-ВК, ОМП, ОМП-В, ОМП-ВК на 100 л, 160 л |
| 110001026583 | Полукрышка на котлы КПЭМ серии ОМ2, ОМ2-В, ОМ2-ВК, ОМП, ОМП-В, ОМП-ВК 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 |



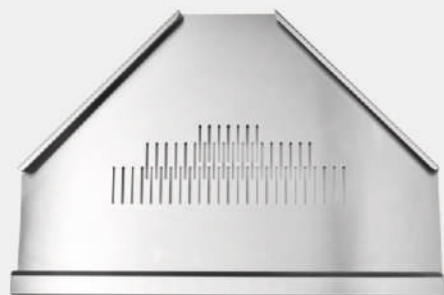
**КОМПЛЕКТ СКРЕБКОВ СИЛИКОНОВЫХ**



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 |

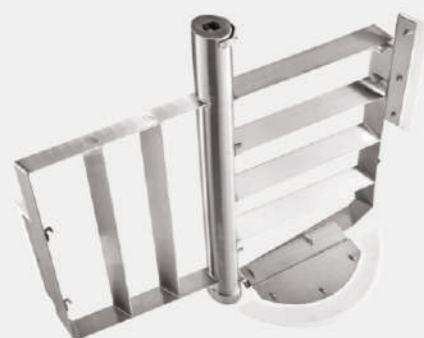
**СИТО СЛИВНОЕ**



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

|              |  |
|--------------|--|
| 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.

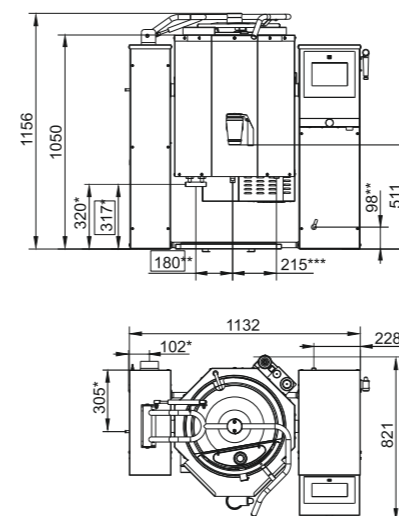
**ПОДСТАВКА ВЫСТАВОЧНАЯ**



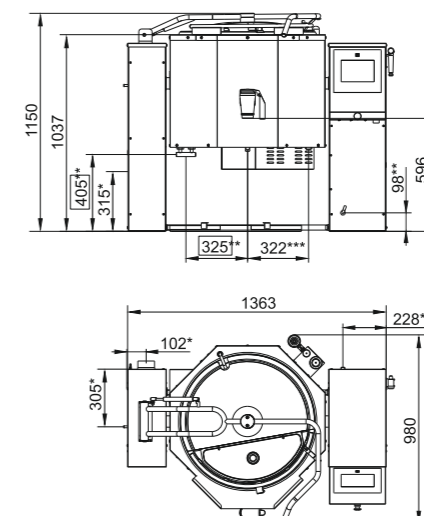
Полностью из нержавеющей стали. Используется для установки котлов серии ОМП, ОМП-В, ОМП-ВК, ОМ2, ОМ2-В, ОМ2-ВК, О для временной демонстрации в выставочных залах.

|              |  |
|--------------|--|
| 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 |

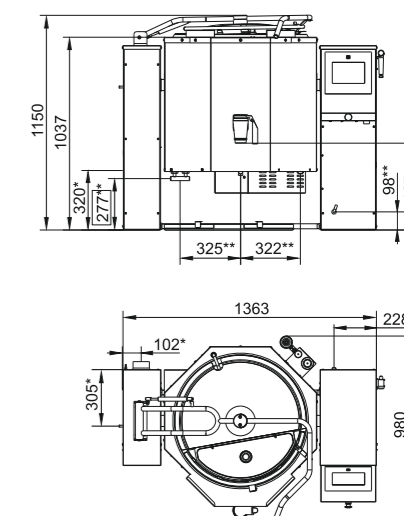
**КПЭМ-60-ОМП**  
(с краном и без крана)



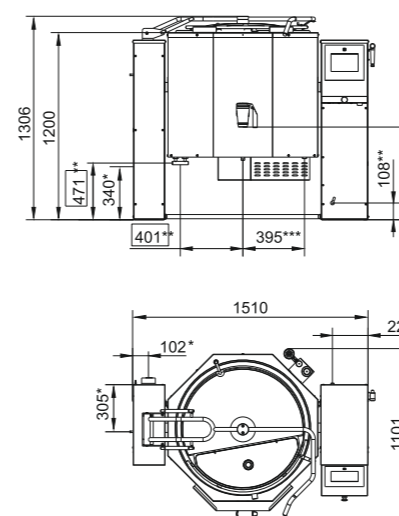
**КПЭМ-100-ОМП**  
(с краном и без крана)



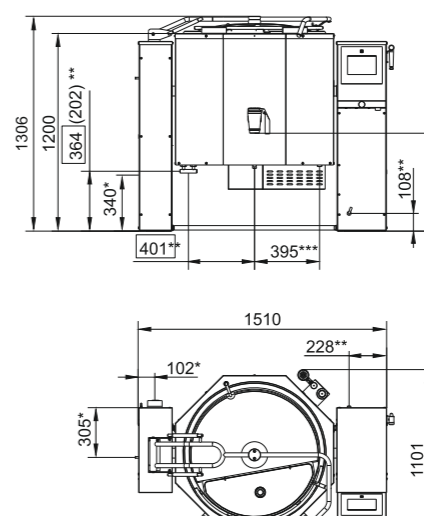
**КПЭМ-160-ОМП**  
(с краном и без крана)



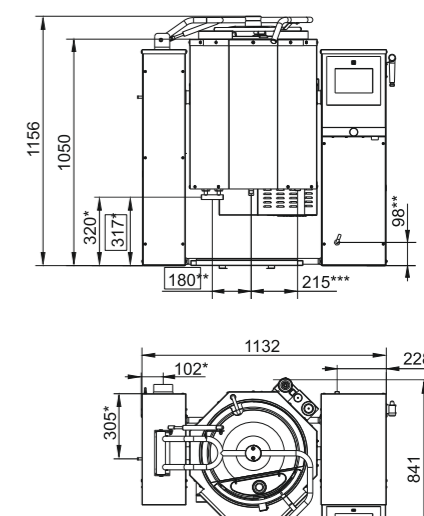
**КПЭМ-200-ОМП**  
(с краном и без крана)



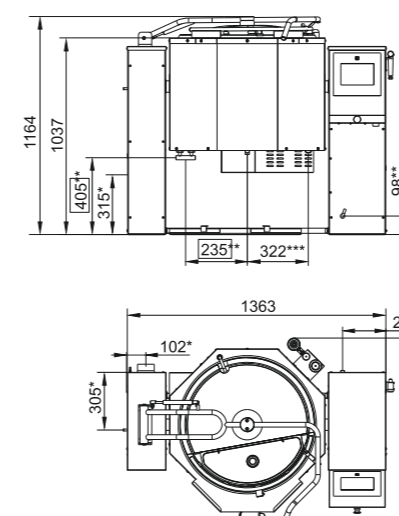
**КПЭМ-250-ОМП, КПЭМ-350-ОМП**  
(с краном и без крана)



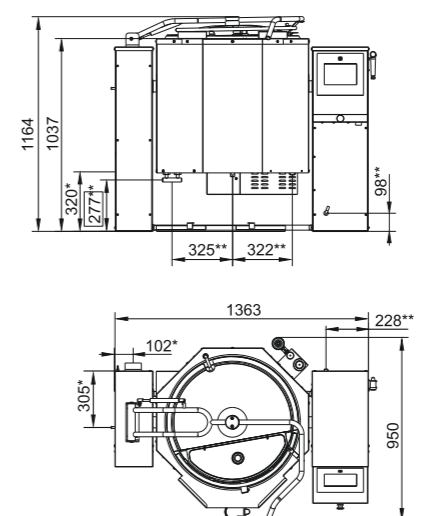
**КПЭМ-60-ОМП-В**



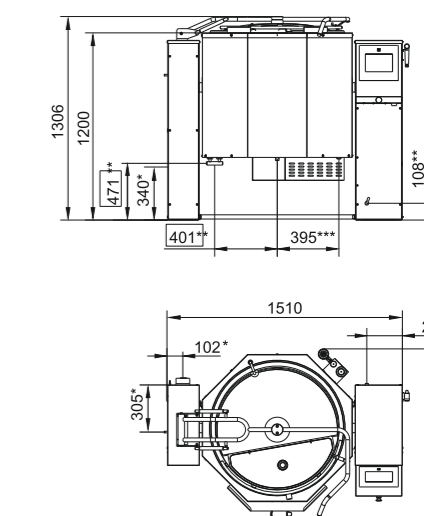
**КПЭМ-100-ОМП-В**



**КПЭМ-160-ОМП-В**



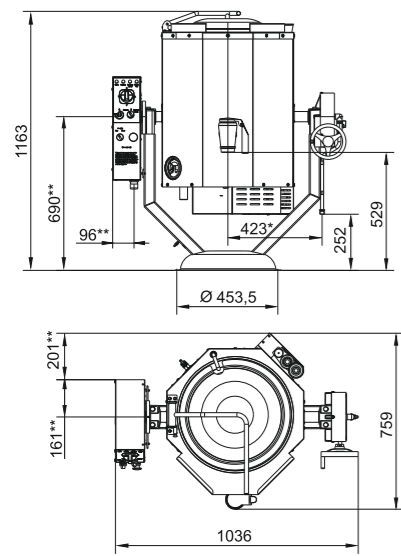
**КПЭМ-200-ОМП-В**



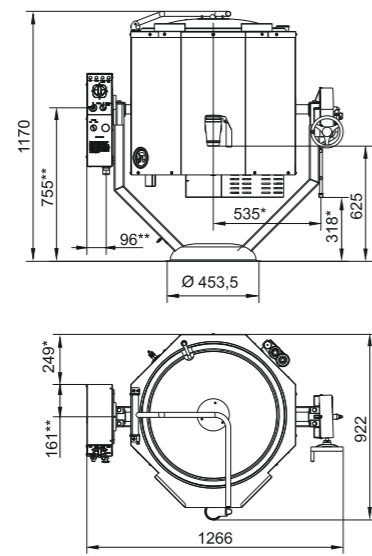




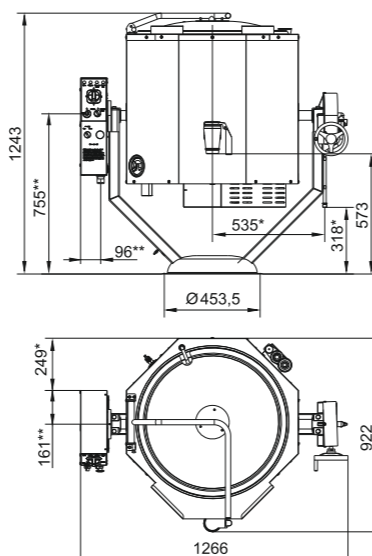
**КПЭМ-60-ОМР**  
(с краном)



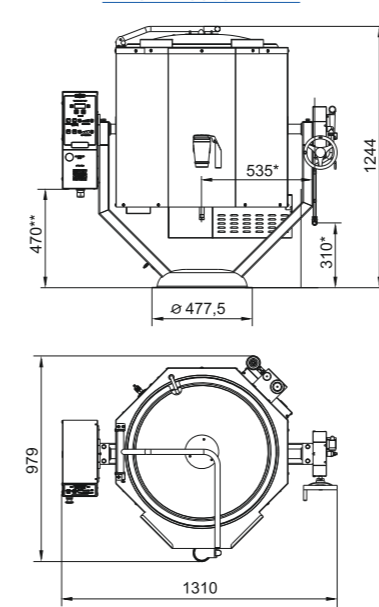
**КПЭМ-100-ОМР**  
(с краном)



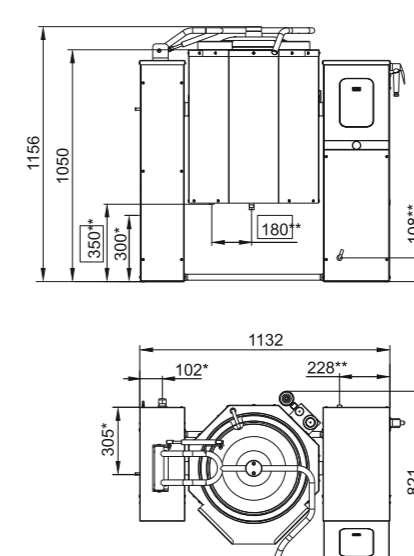
**КПЭМ-160-ОМР**  
(с краном)



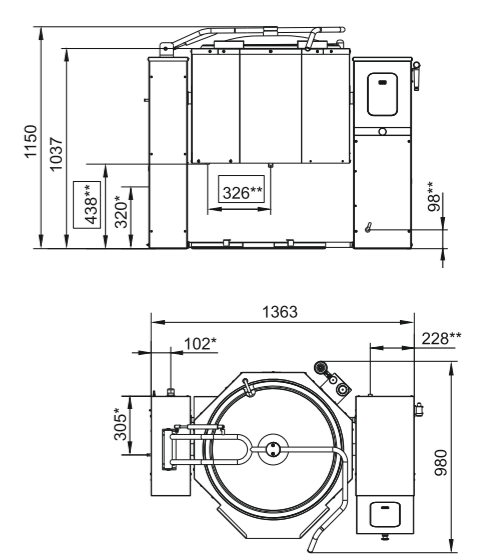
**КПЭМ-100-ОМР-ВК**  
**КПЭМ-160-ОМР-ВК**



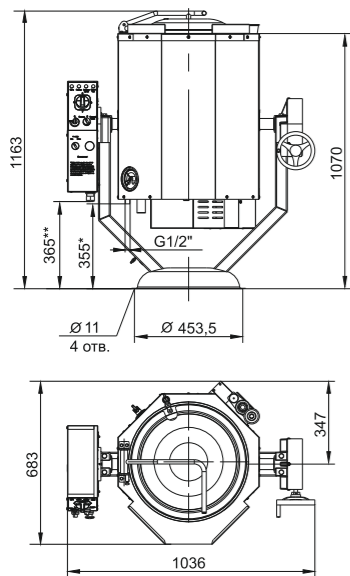
**КПЭМ-60-О**



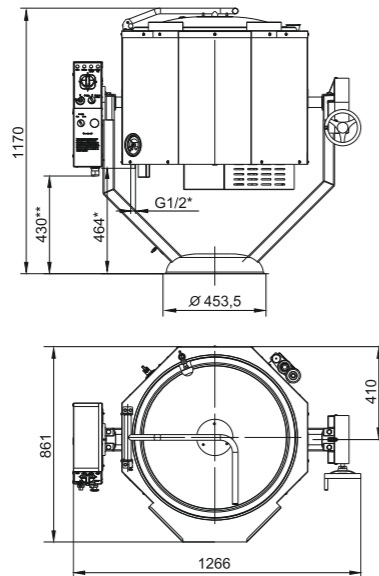
**КПЭМ-100-О**



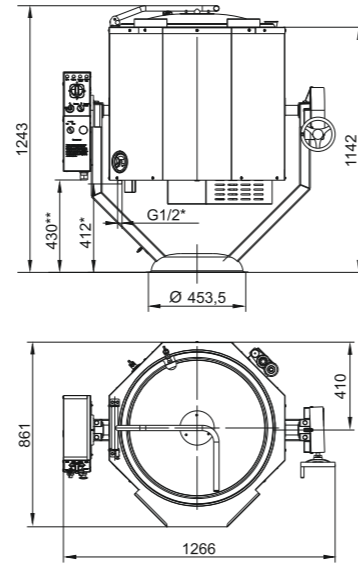
**КПЭМ-60-ОМР**



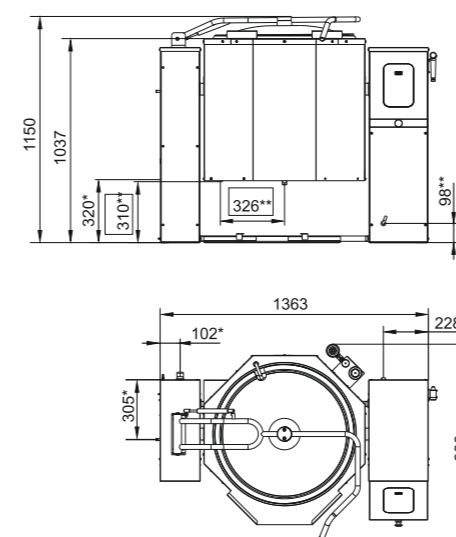
**КПЭМ-100-ОМР**



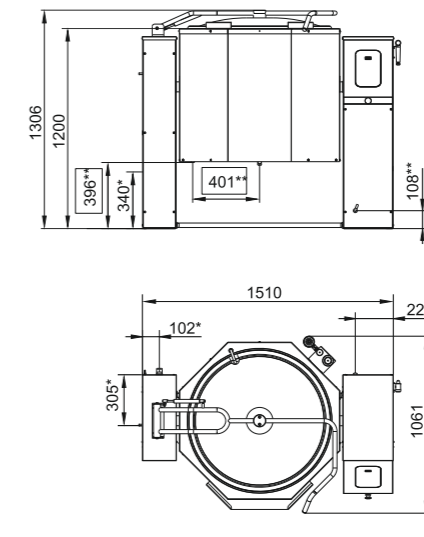
**КПЭМ-160-ОМР**



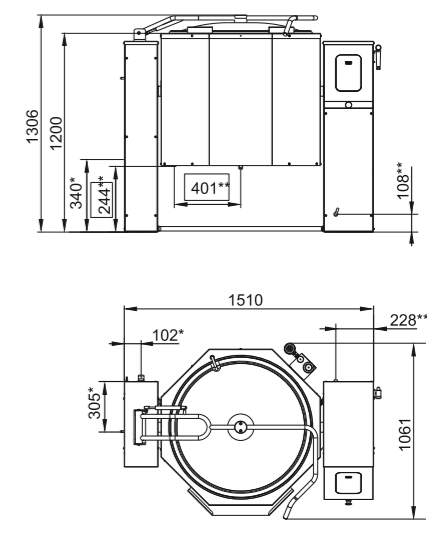
**КПЭМ-160-О**



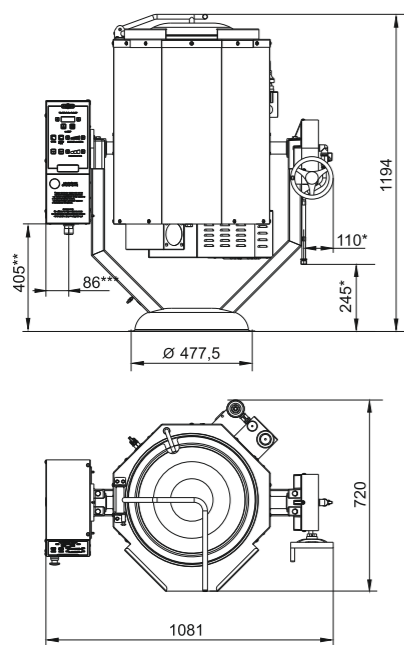
**КПЭМ-250-О**



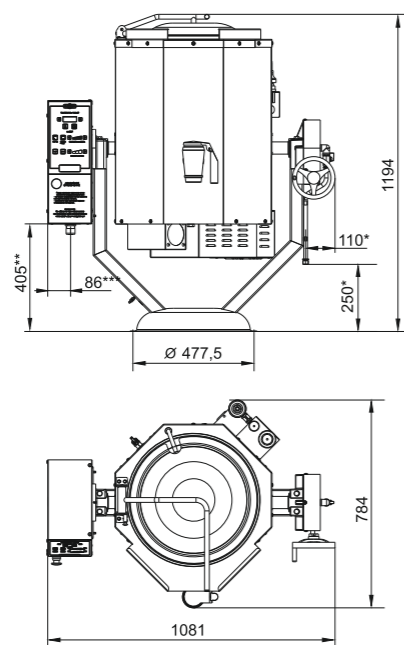
**КПЭМ-350-О**



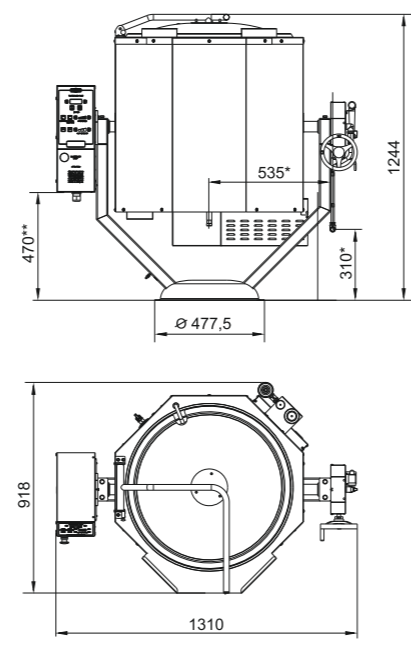
**КПЭМ-60-ОМР-В**



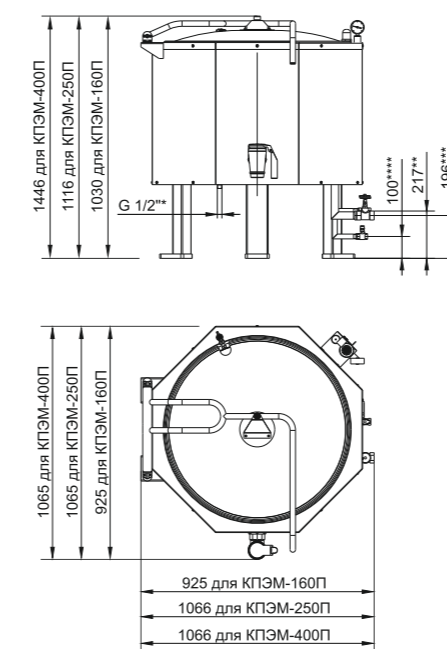
**КПЭМ-60-ОМР-ВК**



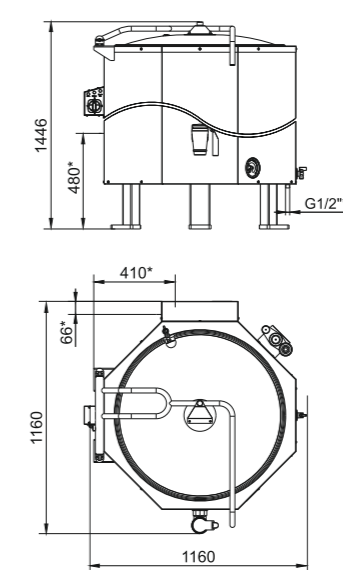
**КПЭМ-100-ОМР-В**  
**КПЭМ-160-ОМР-В**



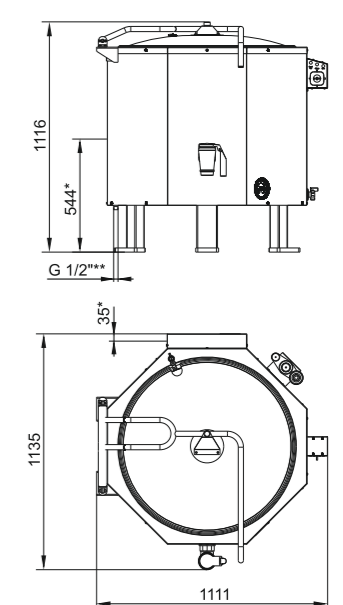
**КПЭМ-160П, КПЭМ-250П, КПЭМ-400П**



**КПЭМ-400Т**



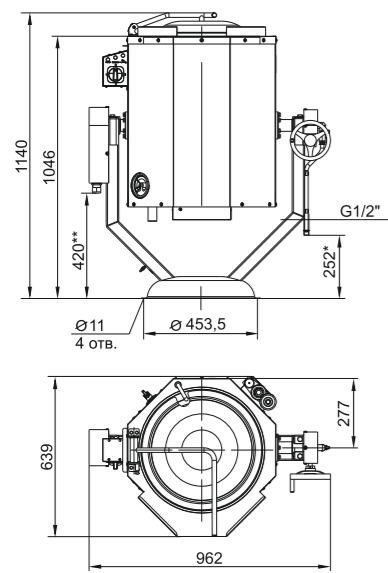
**КПЭМ-250**



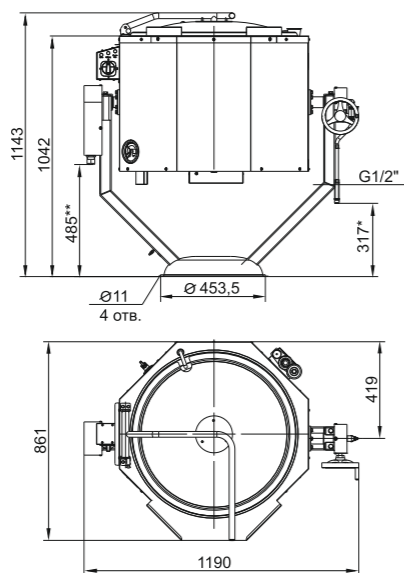




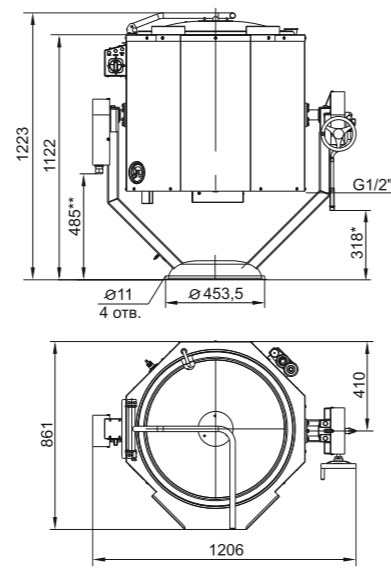
КПЭМ-60-ОР



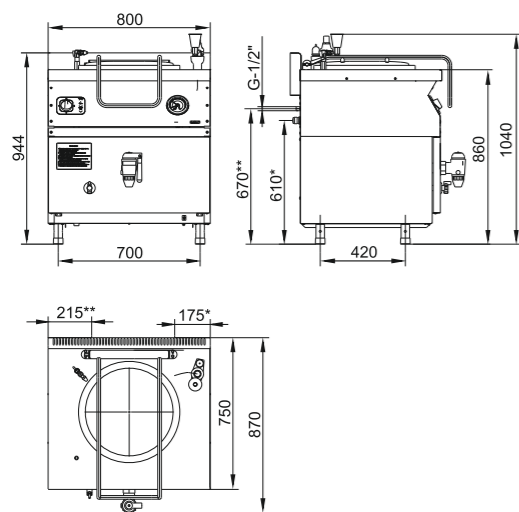
КПЭМ-100-ОР



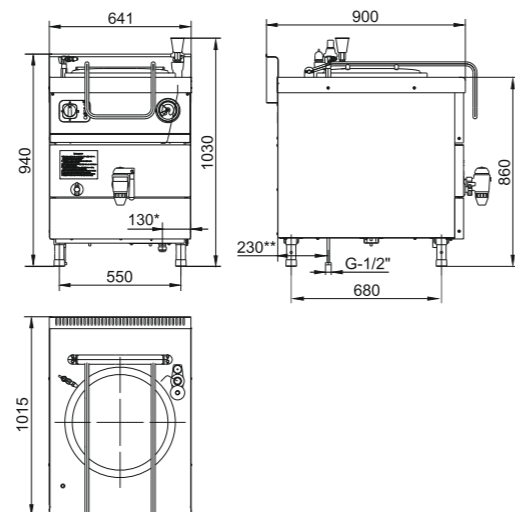
КПЭМ-160-ОР



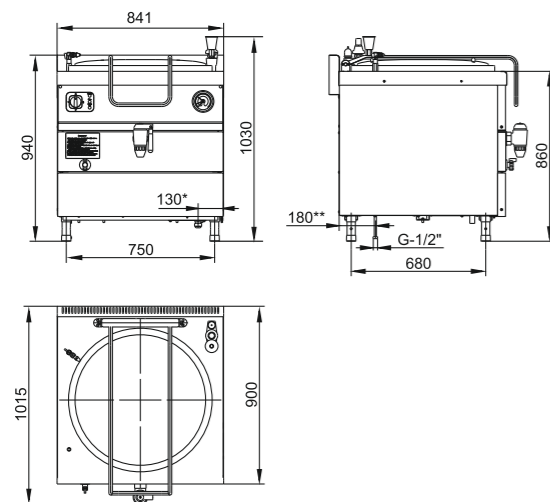
КПЭМ-60/7Т



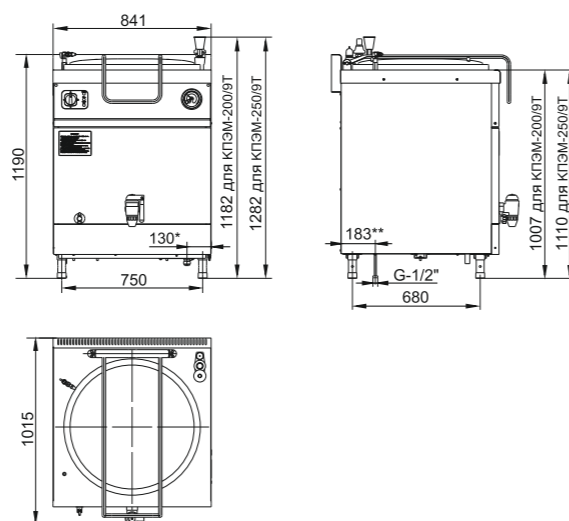
КПЭМ-60/9Т



КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т



КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т



НЕВАЖНО НА КАКОЙ КУХНЕ ВЫ РАБОТАЕТЕ, ПИЩЕВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ АВАТ – ЭТО ВСЕГДА ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ И ОТЛИЧНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ!

БЛАГОДАря ШИРОКОМУ АССОРТИМЕНТУ ПИЩЕВАРОЧНЫХ КОТЛОВ, КОТОРЫЙ ВКЛЮЧАЕТ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ КОТЛЫ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОПРИВОДА И РУЧНОГО ПРИВОДА, СТАЦИОНАРНЫЕ И ПАРОВЫЕ КОТЛЫ, ТОРГОВАЯ МАРКА АВАТ ПОДБЕРЕТ РЕШЕНИЕ, КОТОРОЕ ПОДХОДИТ ИМЕННО ВАМ!

