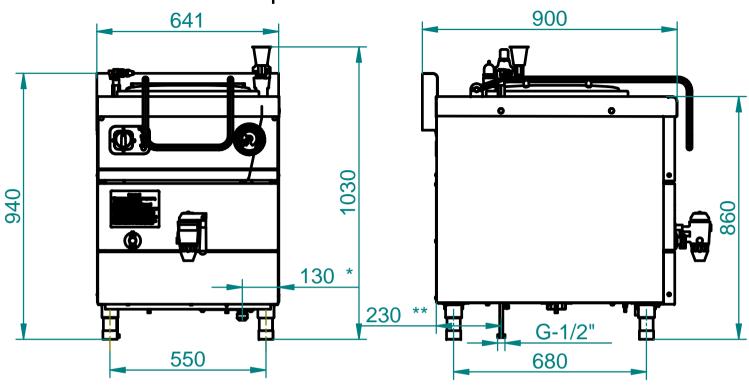
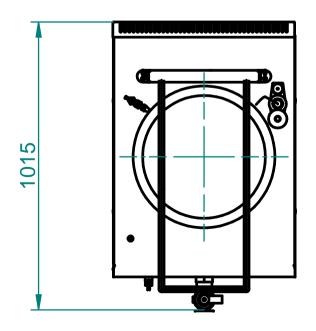
## КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КПЭМ-60/9Т



Котлы пищеварочные электрические типа КПЭМ предназначенны для приготовления бульонов, третьих блюд и кипячения воды. Котлы используются на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий. Сосуд котлов выполнен цельнотянутым из корозионностойкой стали. Удобная крышка фиксируется в любом положении. Котлы имеют 3 режима нагрева. Слив готового продукта через кран 1 1/2" на передней панели.

- \* подвод электропитаниявыдвигающийся блок подключения.
- \*\* подвод воды.

## Технические характеристики



|     | resum resume supermorning   |                       |
|-----|---|-----------------------|
| п/п | Наименование параметра  | Величина<br>параметра |
| 1   | Код изделия   | 9837                  |
| 2   | Наименование изделия  | КПЭМ-60/ 9Т           |
| 3   | Номинальная потребляемая мощность, кВт                                  | 9,1                   |
| 4   | Номин. напряжение, В  | ~400                  |
| 5   | Количество ТЭН-ов, шт   | 3                     |
| 6   | Номинальный объем, л  | 60                    |
| 7   | Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, МПа (кгс/см <sup>2</sup> ) | 0,05 (0,5)            |
| 8   | Время разогрева, мин не более   | 45                    |
| 9   | Габаритные размеры, мм  | 641x1015x1030         |
| 10  | Диаметр котла, мм   | 425                   |
| 11  | Масса, кг   | 95                    |