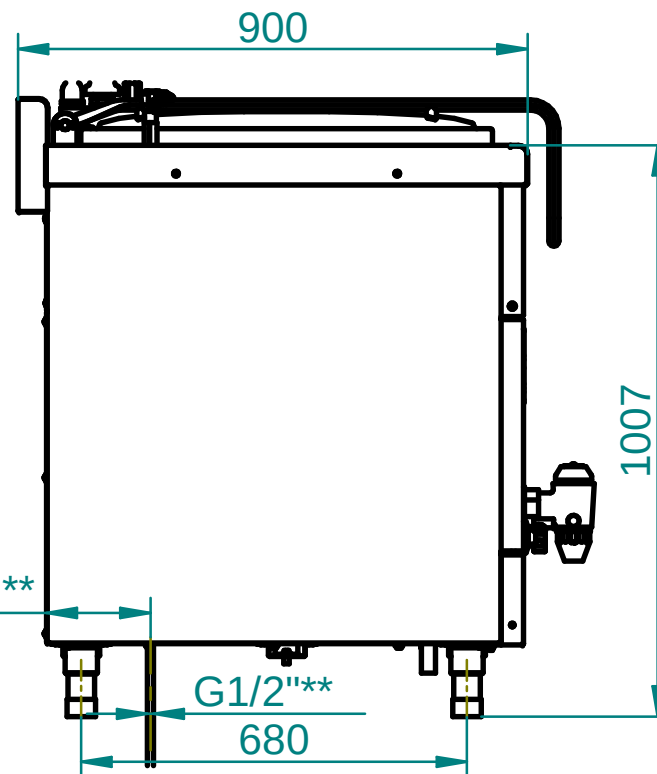
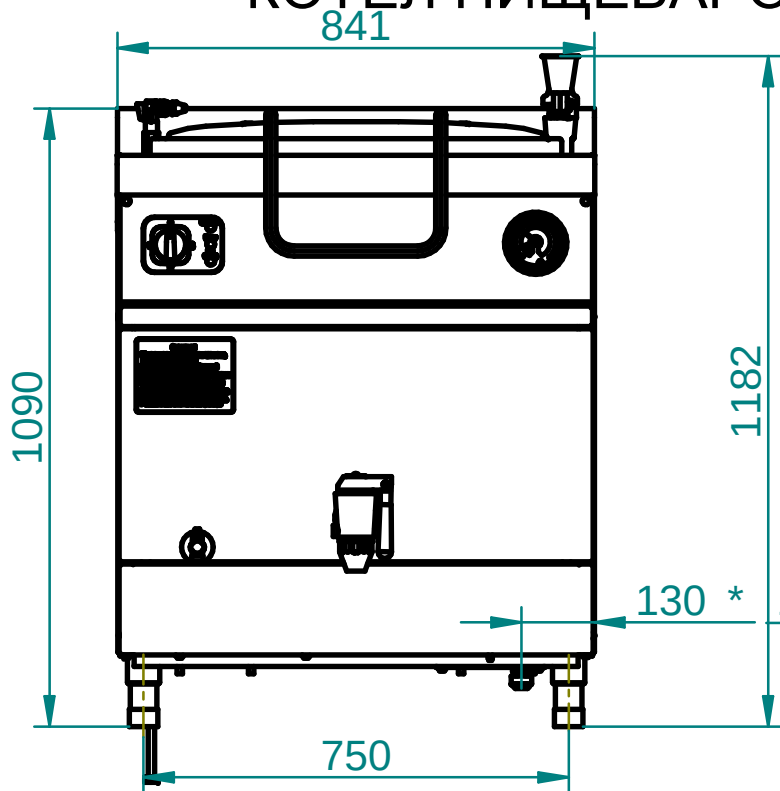


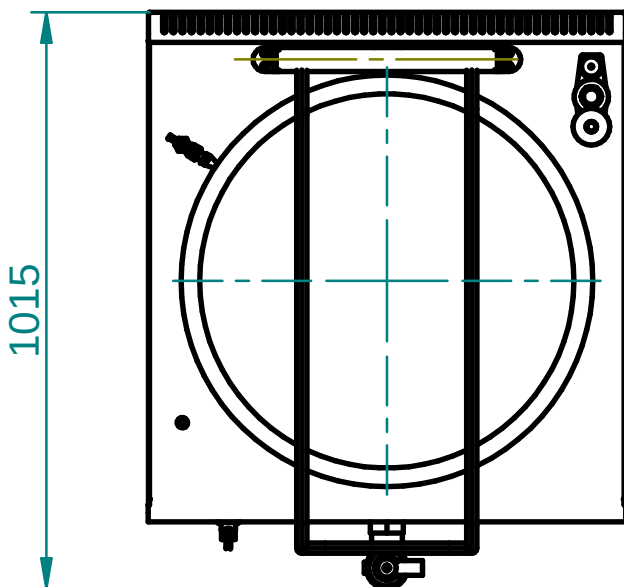
# КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КПЭМ-200/9Т



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

\* - подвод электропитания-выдвигающийся блок подключения.

\*\* - подвод воды.



## Технические характеристики

| п/п | Наименование параметра                                                  | Величина параметра |
|-----|-------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 1   | Код изделия                                                             | 19427              |
| 2   | Наименование изделия                                                    | КПЭМ-200/ 9Т       |
| 3   | Номинальная потребляемая мощность, кВт                                  | 18,1               |
| 4   | Номин. напряжение, В                                                    | ~400               |
| 5   | Количество блоков ТЭН-ов, шт                                            | 2                  |
| 6   | Номинальный объем, л                                                    | 200                |
| 7   | Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, МПа (кгс/см <sup>2</sup> ) | 0,05 (0,5)         |
| 8   | Время разогрева, мин не более                                           | 65                 |
| 9   | Габаритные размеры, мм                                                  | 841x1015x1182      |
| 10  | Диаметр сосуда, мм                                                      | 652                |
| 11  | Масса, кг                                                               | 141                |