

Алматы (7273)495-231  
 Ангарск (3955)60-70-56  
 Архангельск (8182)63-90-72  
 Астрахань (8512)99-46-04  
 Барнаул (3852)73-04-60  
 Белгород (4722)40-23-64  
 Благовещенск (4162)22-76-07  
 Брянск (4832)59-03-52  
 Владивосток (423)249-28-31  
 Владикавказ (8672)28-90-48  
 Владимир (4922)49-43-18  
 Волгоград (844)278-03-48  
 Вологда (8172)26-41-59  
 Воронеж (473)204-51-73  
 Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
 Ижевск (3412)26-03-58  
 Иркутск (395)279-98-46  
 Казань (843)206-01-48  
 Калининград (4012)72-03-81  
 Калуга (4842)92-23-67  
 Кемерово (3842)65-04-62  
 Киров (8332)68-02-04  
 Коломна (4966)23-41-49  
 Кострома (4942)77-07-48  
 Краснодар (861)203-40-90  
 Красноярск (391)204-63-61  
 Курск (4712)77-13-04  
 Курган (3522)50-90-47  
 Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
 Москва (495)268-04-70  
 Мурманск (8152)59-64-93  
 Набережные Челны (8552)20-53-41  
 Нижний Новгород (831)429-08-12  
 Новокузнецк (3843)20-46-81  
 Ноябрьск (3496)41-32-12  
 Новосибирск (383)227-86-73  
 Омск (3812)21-46-40  
 Орел (4862)44-53-42  
 Оренбург (3532)37-68-04  
 Пенза (8412)22-31-16  
 Петрозаводск (8142)55-98-37  
 Пермь (8112)59-10-37  
 Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
 Рязань (4912)46-61-64  
 Самара (846)206-03-16  
 Санкт-Петербург (812)309-46-40  
 Саратов (845)249-38-78  
 Севастополь (8692)22-31-93  
 Саранск (8342)22-96-24  
 Симферополь (3652)67-13-56  
 Смоленск (4812)29-41-54  
 Сочи (862)225-72-31  
 Ставрополь (8652)20-65-13  
 Сургут (3462)77-98-35  
 Сыктывкар (8212)25-95-17  
 Тамбов (4752)50-40-97  
 Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
 Томск (3822)98-41-53  
 Тула (4872)33-79-87  
 Тюмень (3452)66-21-18  
 Ульяновск (8422)24-23-59  
 Улан-Удэ (3012)59-97-51  
 Уфа (347)229-48-12  
 Хабаровск (4212)92-98-04  
 Чебоксары (8352)28-53-07  
 Челябинск (351)202-03-61  
 Череповец (8202)49-02-64  
 Чита (3022)38-34-83  
 Якутск (4112)23-90-97  
 Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://novator.nt-rt.ru/> || [nra@nt-rt.ru](mailto:nra@nt-rt.ru)



### КПЭМ-60-ОМП

Котел пищеварочный электрический с функциями опрокидывания, перемешивания и охлаждения  
 КПЭМ-60-ОМП предназначен для приготовления бульонов, соусов, десертов, вторых и третьих блюд.  
 Продукты могут приготавливаться как с перемешиванием, так и без перемешивания.

#### Технические параметры:

Номинальная потребляемая мощность, кВт	(9,1) 9,9
Номинальное напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц
Количество ТЭН-ов, шт.	3
Номинальный объем, л	60
Опрокидывание	электрическое
Миксер	есть
Время разогрева до 95 °С, мин, не более	45
Диапазон регулирования температуры "пароводяной рубашки", °С	3-120
Диаметр котла, мм	425
Габаритные размеры, мм	1132x821x1173
Масса, кг	234
TFT-экран, USB-порт, 120 пользовательских программ по 4 шага в каждой программе, нижний привод миксера, реверс миксера, нагрев от 3 до 120 С, охлаждение от 120 до 3 С, ручной душ, залив воды по выбору пользователя - мерный или ручной, плавная регулировка скорости миксера в диапазоне от 0 до 140 оборотов в минуту	

#### КПЭМ-60-ОМП

Котел оснащается простым и логичным пультом программного управления, который позволяет устанавливать все параметры готовки. КПЭМ-60-ОМП позволяет варить, перемешивать и охлаждать. Смеситель миксера имеет плавную регулировку скорости вращения от 0 до 140 оборотов в минуту, а также функцию реверса, что позволяет производить перемешивание и взбивание практически всех продуктов.

Котел имеет следующие режимы работы: «Нагрев» (от 3 до 120 С), «Охлаждение» (от 120 до 3 С), «Программа» (до 120 пользовательских программ по 4 шага в каждой программе).

Панель управления - электронный TFT-экран.

Работа миксера характеризуется шестью режимами, которые включаются при необходимости: «Вперед», «Вперед - Короткая пауза», «Вперед - Пауза», «Вперед - Назад - Пауза», «Вперед - Назад (медленно)», «Вперед - Назад». Время вращения миксера в каждую сторону и время паузы задается пользователем.

USB порт для обновления программного обеспечения и переноса программ с памяти контроллера на USB и наоборот. Разъем USB находится на панели управления.



### КПЭМ-160-ОМП

Котел пищеварочный электрический с функциями опрокидывания, перемешивания и охлаждения  
 КПЭМ-160-ОМП предназначен для приготовления бульонов, соусов, десертов, вторых и третьих блюд.  
 Продукты могут приготавливаться как с перемешиванием, так и без перемешивания.

#### Технические параметры:

Номинальная потребляемая мощность, кВт	(18,1) 21
--	-----------

Номинальное напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц
Количество ТЭН-ов, шт.	6
Номинальный объем, л	160
Опрокидывание	электрическое
Миксер	есть
Время разогрева до 95 °С, мин, не более	60
Диапазон регулирования температуры "пароводяной рубашки", °С	3-120
Диаметр котла, мм	425
Габаритные размеры, мм	1363x950x1164
Масса, кг	268
<b>TFT-экран, USB-порт</b> , 120 пользовательских программ по 4 шага в каждой программе, нижний привод миксера, реверс миксера, нагрев <b>от 3 до 120 С</b> , охлаждение <b>от 120 до 3 С</b> , ручной душ, залив воды по выбору пользователя - мерный или ручной, <b>плавная регулировка скорости миксера</b> в диапазоне от 0 до 140 оборотов в минуту	

#### КПЭМ-160-ОМП

Котел оснащается простым и логичным пультом программного управления, который позволяет устанавливать все параметры готовки. КПЭМ-160-ОМП позволяет **варить, перемешивать и охлаждать**. Смеситель миксера имеет **плавную регулировку скорости вращения** от 0 до 140 оборотов в минуту, а также **функцию реверса**, что позволяет производить перемешивание и взбивание практически всех продуктов.

Котел имеет следующие режимы работы: «Нагрев» (от 3 до 120 С), «Охлаждение» (от 120 до 3 С), «Программа» (до 120 пользовательских программ по 4 шага в каждой программе).

Панель управления - электронный TFT-экран.

Работа миксера характеризуется **шестью режимами**, которые включаются при необходимости: «Вперед», «Вперед - Короткая пауза», «Вперед - Пауза», «Вперед - Назад - Пауза», «Вперед - Назад (медленно)», «Вперед - Назад». Время вращения миксера в каждую сторону и время паузы задается пользователем.

**USB порт для обновления программного обеспечения и переноса программ с памяти контроллера на USB и наоборот. Разъем USB находится на панели управления.**

Функция охлаждения содержимого котла осуществляется путем охлаждения «пароводяной рубашки» холодной проточной водой. Охлаждение содержимого котла происходит до заданной температуры.

Слив готового продукта происходит путем опрокидывания варочного сосуда с помощью электропривода. Для гигиенической чистки сосуда котлы снабжены душирующим устройством.

**Нижний привод миксера.** В комплекте монтажная бетонизируемая в пол рама.



#### КПЭМ-250-ОМ2 со сливным краном

Котел пищеварочный электрический с функциями опрокидывания, перемешивания и охлаждения. КПЭМ-250-ОМ2 предназначен для приготовления бульонов, соусов, десертов, вторых и третьих блюд. Продукты могут приготавливаться как с перемешиванием, так и без перемешивания.

#### Технические параметры:

Номинальная потребляемая мощность, кВт	(27,1) 28,7
Номинальное напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц
Количество ТЭН-ов, шт.	9
Номинальный объем, л	250

Опрокидывание	электрическое
Миксер	есть
Время разогрева до 95 °С, мин, не более	80
Диапазон регулирования температуры "пароводяной рубашки", °С	3-120
Диаметр котла, мм	792
Габаритные размеры, мм	1510x1057x1330
Масса, кг	345
<b>USB-порт</b> , 50 пользовательских программ по 5 шагов в каждой программе, нижний привод миксера, реверс миксера, нагрев <b>от 3 до 120 С</b> , охлаждение <b>от 120 до 3 С</b> , ручной душ, залив воды по выбору пользователя - мерный или ручной, <b>ступенчатая регулировка скорости миксера (десять шагов)</b> в диапазоне от 0 до 140 оборотов в минуту	

#### КПЭМ-250-ОМ2 со сливным краном

Котел оснащается простым и логичным пультом программного управления, который позволяет устанавливать все параметры готовки. КПЭМ-250-ОМ2 позволяет **варить, перемешивать и охлаждать**. Смеситель миксера имеет **ступенчатую (10 шагов) регулировку скорости вращения** от 0 до 140 оборотов в минуту, а также **функцию реверса**, что позволяет производить перемешивание и взбивание практически всех продуктов. Также данный котел оснащен сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта без опрокидывания.

Котел имеет следующие режимы работы: «Нагрев» (от 3 до 120 С), «Охлаждение» (от 120 до 3 С), «Программа» (до 50 пользовательских программ по 5 шагов в каждой программе).

Работа миксера характеризуется тремя режимами, которые включаются при необходимости: «Вперед», «Вперед с паузой», «Вперед/Назад». Время вращения миксера в каждую сторону и время паузы задается пользователем.

Обновление программного обеспечения осуществляется через USB-порт. Разъем USB находится на панели управления.

Функция охлаждения содержимого котла осуществляется путем охлаждения «пароводяной рубашки» холодной проточной водой. Охлаждение содержимого котла происходит до заданной температуры.

Слив готового продукта происходит путем опрокидывания варочного сосуда с помощью электропривода. Также данный котел оснащен сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта без опрокидывания. Для гигиенической чистки сосуда котлы снабжены душирующим устройством.

**Нижний привод миксера.** В комплекте монтажная бетонизируемая в пол рама.



#### КПЭМ-350-ОМ2 со сливным краном

Котел пищеvarочный электрический с функциями опрокидывания, перемешивания и охлаждения. КПЭМ-350-ОМ2 предназначен для приготовления бульонов, соусов, десертов, вторых и третьих блюд. Продукты могут приготавливаться как с перемешиванием, так и без перемешивания.

#### Технические параметры:

Номинальная потребляемая мощность, кВт	(36,1) 37,7
Номинальное напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц
Количество ТЭН-ов, шт.	12
Номинальный объем, л	350
Опрокидывание	электрическое
Миксер	есть
Время разогрева до 95 °С, мин, не более	100

Диапазон регулирования температуры "пароводяной рубашки", °С	3-120
Диаметр котла, мм	792
Габаритные размеры, мм	1510x1057x1330
Масса, кг	385
<b>USB-порт</b> , 50 пользовательских программ по 5 шагов в каждой программе, нижний привод миксера, реверс миксера, нагрев <b>от 3 до 120 С</b> , охлаждение <b>от 120 до 3 С</b> , ручной душ, залив воды по выбору пользователя - мерный или ручной, <b>ступенчатая регулировка скорости миксера (десять шагов)</b> в диапазоне от 0 до 140 оборотов в минуту	

#### КПЭМ-350-ОМ2 со сливным краном

Котел оснащается простым и логичным пультом программного управления, который позволяет устанавливать все параметры готовки. КПЭМ-350-ОМ2 позволяет **варить, перемешивать и охлаждать**. Смеситель миксера имеет **ступенчатую (10 шагов) регулировку скорости вращения** от 0 до 140 оборотов в минуту, а также **функцию реверса**, что позволяет производить перемешивание и взбивание практически всех продуктов. Также данный котел оснащен сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта без опрокидывания.

Котел имеет следующие режимы работы: «Нагрев» (от 3 до 120 С), «Охлаждение» (от 120 до 3 С), «Программа» (до 50 пользовательских программ по 5 шагов в каждой программе).

Работа миксера характеризуется тремя режимами, которые включаются при необходимости: «Вперед», «Вперед с паузой», «Вперед/Назад». Время вращения миксера в каждую сторону и время паузы задается пользователем.

Обновление программного обеспечения осуществляется через USB-порт. Разъем USB находится на панели управления.

Функция охлаждения содержимого котла осуществляется путем охлаждения «пароводяной рубашки» холодной проточной водой. Охлаждение содержимого котла происходит до заданной температуры.

Слив готового продукта происходит путем опрокидывания варочного сосуда с помощью электропривода. Также данный котел оснащен сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта без опрокидывания. Для гигиенической чистки сосуда котлы снабжены душирующим устройством.

**Нижний привод миксера.** В комплекте монтажная бетонизируемая в пол рама.

Размеры миксера - 786x204x746 мм. Миксер имеет три лопатки:

- лопатка нижняя - 378x165x6
- лопатка боковая - 320x89x6
- лопатка боковая - 260x89x6

Размер сосуда (внутренний диаметр) - 790 мм.



#### КПЭМ-60-О

Опрокидываемый котел с автоматическим приводом КПЭМ-60-О предназначен для приготовления бульонов, супов, соусов, кремов, каш, а также для кипячения воды на небольших и средних предприятиях общественного питания и пищевой промышленности.

#### Технические параметры:

Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,2
Номинальное напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц
Количество ТЭН-ов, шт.	3
Номинальный объем, л	60
Опрокидывание	электрическое
Время разогрева до 95 °С, мин, не более	45
Диапазон регулирования температуры "пароводяной рубашки", °С	20-120

Диаметр котла, мм	425
Габаритные размеры, мм	1132x821x1210
Масса, кг	205

#### КПЭМ-60-О

Опрокидываемые котлы без миксера имеют пульт программного управления, а также возможность регулировки температуры "пароводяной рубашки" в диапазоне 20-120 градусов. КПЭМ-60 О, КПЭМ-250 О и КПЭМ-350 О оснащаются душем и электрическим приводом опрокидывания сосуда.

Тигель котлов КПЭМ-60 О, КПЭМ-250 О, КПЭМ-350 О, КПЭМ-60 ОМ, КПЭМ-250 ОМ и КПЭМ-350 ОМ изготавливается из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316L.



#### КПЭМ-350-О

Опрокидываемый котел с автоматическим приводом КПЭМ-350-О предназначен для приготовления бульонов, супов, соусов, кремов, каш, а также для кипячения воды на небольших и средних предприятиях общественного питания и пищевой промышленности.

#### Технические параметры:

Номинальная потребляемая мощность, кВт	36,2
Номинальное напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц
Количество ТЭН-ов, шт.	12
Номинальный объем, л	350
Опрокидывание	электрическое
Время разогрева до 95 °С, мин, не более	100
Диапазон регулирования температуры "пароводяной рубашки", °С	20-120
Диаметр котла, мм	792
Габаритные размеры, мм	1510x1057x1370
Масса, кг	330

#### КПЭМ-350-О

Опрокидываемые котлы без миксера имеют пульт программного управления, а также возможность регулировки температуры "пароводяной рубашки" в диапазоне 20-120 градусов. КПЭМ-60 О, КПЭМ-250 О и КПЭМ-350 О оснащаются душем и электрическим приводом опрокидывания сосуда.

Тигель котлов КПЭМ-60 О, КПЭМ-250 О, КПЭМ-350 О, КПЭМ-60 ОМ, КПЭМ-250 ОМ и КПЭМ-350 ОМ изготавливается из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316L.



#### КПЭМ-60-ОМР

Котел пищеварочный электрический с функциями перемешивания и ручного опрокидывания КПЭМ-60-ОМР предназначен для приготовления бульонов, первых, вторых и третьих блюд. Используется на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.



#### Технические параметры:

Номинальная потребляемая мощность, кВт	10,2
Номинальное напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц
Номинальный объем, л	60

Опрокидывание	ручное
Миксер	+
Время разогрева до 95 °С, мин, не более	40
Диаметр котла, мм	425
Габаритные размеры, мм	1036x683x1163
Масса, кг	133

**Алматы** (7273)495-231  
**Ангарск** (3955)60-70-56  
**Архангельск** (8182)63-90-72  
**Астрахань** (8512)99-46-04  
**Барнаул** (3852)73-04-60  
**Белгород** (4722)40-23-64  
**Благовещенск** (4162)22-76-07  
**Брянск** (4832)59-03-52  
**Владивосток** (423)249-28-31  
**Владикавказ** (8672)28-90-48  
**Владимир** (4922)49-43-18  
**Волгоград** (844)278-03-48  
**Вологда** (8172)26-41-59  
**Воронеж** (473)204-51-73  
**Екатеринбург** (343)384-55-89

**Иваново** (4932)77-34-06  
**Ижевск** (3412)26-03-58  
**Иркутск** (395)279-98-46  
**Казань** (843)206-01-48  
**Калининград** (4012)72-03-81  
**Калуга** (4842)92-23-67  
**Кемерово** (3842)65-04-62  
**Киров** (8332)68-02-04  
**Коломна** (4966)23-41-49  
**Кострома** (4942)77-07-48  
**Краснодар** (861)203-40-90  
**Красноярск** (391)204-63-61  
**Курск** (4712)77-13-04  
**Курган** (3522)50-90-47  
**Липецк** (4742)52-20-81

**Магнитогорск** (3519)55-03-13  
**Москва** (495)268-04-70  
**Мурманск** (8152)59-64-93  
**Набережные Челны** (8552)20-53-41  
**Нижегород** (831)429-08-12  
**Новокузнецк** (3843)20-46-81  
**Ноябрьск** (3496)41-32-12  
**Новосибирск** (383)227-86-73  
**Омск** (3812)21-46-40  
**Орел** (4862)44-53-42  
**Оренбург** (3532)37-68-04  
**Пенза** (8412)22-31-16  
**Петрозаводск** (8142)55-98-37  
**Псков** (8112)59-10-37  
**Пермь** (342)205-81-47

**Ростов-на-Дону** (863)308-18-15  
**Рязань** (4912)46-61-64  
**Самара** (846)206-03-16  
**Санкт-Петербург** (812)309-46-40  
**Саратов** (845)249-38-78  
**Севастополь** (8692)22-31-93  
**Саранск** (8342)22-96-24  
**Симферополь** (3652)67-13-56  
**Смоленск** (4812)29-41-54  
**Сочи** (862)225-72-31  
**Ставрополь** (8652)20-65-13  
**Сургут** (3462)77-98-35  
**Сыктывкар** (8212)25-95-17  
**Тамбов** (4752)50-40-97  
**Тверь** (4822)63-31-35

**Тольятти** (8482)63-91-07  
**Томск** (3822)98-41-53  
**Тула** (4872)33-79-87  
**Тюмень** (3452)66-21-18  
**Ульяновск** (8422)24-23-59  
**Улан-Удэ** (3012)59-97-51  
**Уфа** (347)229-48-12  
**Хабаровск** (4212)92-98-04  
**Чебоксары** (8352)28-53-07  
**Челябинск** (351)202-03-61  
**Череповец** (8202)49-02-64  
**Чита** (3022)38-34-83  
**Якутск** (4112)23-90-97  
**Ярославль** (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://novator.nt-rt.ru/> || [nra@nt-rt.ru](mailto:nra@nt-rt.ru)