

Коммерческое предложение от 12.01.2026**Котел варочный Abat КПЭМ-100-ОМР со сливным краном****Цена с НДС: 403 121 руб.****Артикул: 698965****Под заказ**

| | |
|--------------------------------|------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Тип подключения | электричество |
| Температурный режим, °С | от 0 до 100 |
| Опрокидывание | ручное |
| Диаметр котла, мм | 652 |
| Миксер | Да |
| Объем, л | 100 |
| Тип | опрокидывающийся |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 19.2 |
| Ширина, мм | 1266 |
| Глубина, мм | 922 |
| Высота, мм | 1170 |
| Вес (без упаковки), кг | 154 |
| Вес (с упаковкой), кг | 169.4 |

Варочный котел **Abat КПЭМ-100-ОМР** с функциями опрокидывания и перемешивания предназначен для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, соусов и десертов, а также для кипячения воды на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Модель оснащена механической панелью управления и сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта без опрокидывания.

Конструкция и варочный сосуд выполнены из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входит монтажная бетонируемая в пол рама.

Режимы работы котла:

- Слабый
- Средний
- Сильный

Режимы работы миксера:

- Вперед
- Вперед - Назад

Особенности:

- Смеситель миксера с регулировкой скорости вращения и функцией реверса
- Ручной залив воды
- Слив готового продукта путем ручного опрокидывания варочного сосуда с помощью червячной передачи
- Ужесточенная конструкция с толщиной ребер 3 мм
- Легкосъемный миксер
- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении

Дополнительные характеристики:

- Номинальная потребляемая мощность: 19,2 кВт
- Скорость вращения миксера: от 0 до 120 об/мин.
- Время разогрева воды в сосуде: 55 мин.
- Диаметр сливного крана: 40 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.