

# Коммерческое предложение от 23.10.2025

# Котел варочный Abat КПЭМ-160-ОМР со сливным краном

# **Цена с НДС: 420 530 руб.**

Артикул: **307442** 



## 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  | 160                        |
| Тип   | OFFICERED                  |
| IVIII   | опрокидывающийся           |
| Подключение, В                                      | 380                        |
|   |                            |
| Подключение, В                                      | 380                        |
| Подключение, В<br>Мощность, кВт                     | 380<br>19.2                |
| Подключение, В<br>Мощность, кВт<br>Ширина, мм       | 380<br>19.2<br>1266        |
| Подключение, В Мощность, кВт Ширина, мм Глубина, мм | 380<br>19.2<br>1266<br>861 |

Варочный котел <u>Abat KПЭМ-160-ОМР</u> 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: 60 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.