

## Коммерческое предложение от 21.04.2026

Котел варочный Abat КПЭМ-160-OMP со сливным краном

**Цена с НДС: 427 539 руб.**

Артикул: **307442**

Под заказ



|                         |                  |
|-------------------------|------------------|
| Гарантия                | 12 мес.          |
| Страна-производитель    | Россия           |
| Тип подключения         | электричество    |
| Температурный режим, °C | от 0 до 100      |
| Опрокидывание           | ручное           |
| Диаметр котла, мм       | 652              |
| Миксер                  | Да               |
| Объем, л                | 160              |
| Тип                     | опрокидывающийся |
| Подключение, В          | 380              |
| Мощность, кВт           | 19.2             |
| Ширина, мм              | 1266             |
| Глубина, мм             | 861              |
| Высота, мм              | 1243             |
| Вес (без упаковки), кг  | 163              |
| Вес (с упаковкой), кг   | 179.3            |

Варочный котел [Abat КПЭМ-160-OMP](#) 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 бетонизируемая 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.