COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 17.11.2026

Котел варочный Abat КПЭМ-100-ОМП со сливным краном

Цена с НДС: 914 014 руб.

Артикул: **688763**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °С	от 3 до 120
Опрокидывание	автоматическое
Количество ТЭНов	6
Диаметр котла, мм	652
Миксер	Да
Объем, л	100
Тип	опрокидывающийся
Подключение, В	380
Мощность, кВт	21
Ширина, мм	1363
Глубина, мм	980
Высота, мм	1150
Вес (без упаковки), кг	264
Вес (с упаковкой), кг	290.4

Варочный котел **Abat КПЭМ-100-ОМП** с функциями опрокидывания, перемешивания и охлаждения 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 панелью управления с электронным TFT-экраном, пультом программного управления и сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта без опрокидывания.

Конструкция выполнена из аустенитной нержавеющей стали AISI 304, варочный сосуд - из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316.

В комплект поставки входит монтажная бетонируемая в пол рама.

Режимы работы котла:

- Нагрев (от 3 до 110 °С)
- Охлаждение (от 110 до 3 °С)
- Программа (до 50 пользовательских программ по 5 шагов в каждой программе)

Режимы работы миксера:

- Вперед
- Вперед - Короткая пауза
- Вперед - Пауза
- Вперед - Назад - Пауза
- Вперед - Назад (медленно)
- Вперед - Назад

Особенности:

- Функция охлаждения путем охлаждения "пароводяной рубашки" холодной проточной водой
- Охлаждение до заданной температуры
- Смеситель миксера с плавной регулировкой скорости вращения и функцией реверса
- Время вращения мискера в каждую сторону и время паузы задается пользователем
- Ручной душ
- Таймер с установкой до 10 часов
- Залив воды по выбору пользователя - мерный или ручной
- Защитная решетка для контроля за процессом приготовления и добавления ингридиентов без остановки
- Слив готового продукта путем опрокидывания варочного сосуда с помощью электропривода
- Ужесточенная конструкция с толщиной ребер 3 мм
- Обновление программного обеспечения через USB-порт на панели управления
- Перенос программ с памяти контроллера на USB и наоборот

Дополнительные характеристики:

- Номинальная потребляемая мощность:
  - В режиме варки: 18,1 кВт
  - В режиме варки с перемешиванием: 21 кВт
- Скорость вращения миксера: от 0 до 120 об/мин.
- Время разогрева воды в сосуде до температуры 95 °С, не боле: 55 мин.
- Время опрокидывания, не более: 0,6 мин.
- Максимальный угол опрокидывания: 100°
- Диаметр сливного крана: 40 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.