

## Коммерческое предложение от 17.02.2026

Котел варочный Abat КПЭМ-350-ОМ2 со сливным краном

**Цена с НДС: 988 159 руб.**

Артикул: **618553**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °C	от 3 до 120
Опрокидывание	автоматическое
Количество ТЭНов	12
Диаметр котла, мм	790
Миксер	Да
Объем, л	350
Тип	опрокидывающийся
Подключение, В	380
Мощность, кВт	37.7
Ширина, мм	1510
Глубина, мм	1101
Высота, мм	1306
Вес (без упаковки), кг	387
Вес (с упаковкой), кг	425.7

Варочный котел **Abat КПЭМ-350-ОМ2** 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 электронной панелью 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 бетонлируемая в пол рама.*

### Режимы работы котла:

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

### **Режимы работы миксера:**

- Вперед
- Вперед с паузой
- Вперед - Назад

### **Особенности:**

- Функция охлаждения путем охлаждения "пароводяной рубашки" холодной проточной водой
- Охлаждение до заданной температуры
- Смеситель миксера с 10-ступенчатой регулировкой скорости вращения и функцией реверса
- Время вращения миксера в каждую сторону и время паузы задается пользователем
- Ручной душ
- Залив воды по выбору пользователя - мерный или ручной
- Защитная решетка для контроля за процессом приготовления и добавления ингредиентов без остановки
- Слив готового продукта путем опрокидывания варочного сосуда с помощью электропривода
- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении
- Газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице
- Обновление программного обеспечения через USB-порт на панели управления

### **Дополнительные характеристики:**

- Номинальная потребляемая мощность:
  - В режиме варки: 36,1 кВт
  - В режиме варки с перемешиванием: 37,7 кВт
- Скорость вращения миксера: от 0 до 120 об/мин.
- Время разогрева воды в сосуде до температуры 95 °С, не более: 100 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.