

## Коммерческое предложение от 19.04.2026

Котел варочный Abat КПЭМ-200-ОМП со сливным краном

**Цена с НДС: 1 054 030 руб.**

Артикул: **397653**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °C	от 3 до 120
Опрокидывание	автоматическое
Количество ТЭНов	9
Диаметр котла, мм	790
Миксер	Да
Объем, л	200
Тип	опрокидывающийся
Подключение, В	380
Мощность, кВт	28.7
Ширина, мм	1510
Глубина, мм	1101
Высота, мм	1306
Вес (без упаковки), кг	330
Вес (с упаковкой), кг	363

Варочный котел **Abat КПЭМ-200-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 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 - 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 миксера 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 ингредиентов 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: 27,1 кВт
  - В режиме варки с перемешиванием: 28,7 кВт
- Скорость вращения миксера: от 0 до 120 об/мин.
- Время разогрева воды в сосуде до температуры 95 °С, не боле: 80 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.