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-60-ОМ2 со сливным краном

**Цена с НДС: 696 946 руб.**

Артикул: **620261**

**Под заказ**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Россия |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Температурный режим, °С** | от 3 до 120 |
| **Опрокидывание** | автоматическое |
| **Количество ТЭНов** | 3 |
| **Диаметр котла, мм** | 425 |
| **Миксер** | Да |
| **Объем, л** | 60 |
| **Тип** | опрокидывающийся |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 9.9 |
| **Ширина, мм** | 1132 |
| **Глубина, мм** | 821 |
| **Высота, мм** | 1156 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 237 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 260.7 |

Варочный котел **Abat КПЭМ-60-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 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 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 ингридиентов 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: 9,1 кВт
    - В режиме варки с перемешиванием: 9,9 кВт
- Скорость вращения миксера: от 0 до 120 об/мин.
- Время разогрева воды в сосуде до температуры 95 °C, не более: 45 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.