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-250-О со сливным краном

Цена с НДС: 632 082 руб.

Артикул: **593850**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °С	от 30 до 120
Опрокидывание	автоматическое
Количество ТЭНов	9
Диаметр котла, мм	790
Объем, л	250
Тип	опрокидывающийся
Подключение, В	380
Мощность, кВт	27.2
Ширина, мм	1510
Глубина, мм	1101
Высота, мм	2180
Вес (без упаковки), кг	298
Вес (с упаковкой), кг	327.8

Варочный котел **Abat КПЭМ-250-О со сливным краном** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, соусов и десертов, для варки овощей и кипячения воды. Электронная панель управления, таймер до 600 минут. Готовый продукт сливается путем автоматического опрокидывания варочного сосуда при помощи электропривода. Материал корпуса - аустенитная нержавеющая сталь AISI 304, материал варочного сосуда - кислотостойкая нержавеющая сталь AISI 316.

В комплект поставки входит монтажная бетонируемая в пол рама.

Технические характеристики:

- Автоматический контроль уровня воды в "пароводяной рубашке"
- Ручной душ
- Кнопка управления заливом воды
- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении
- Газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице
- Номинальная потребляемая мощность: 27,2 кВт
- Время разогрева воды в сосуде до температуры 95 °С, не более: 80 мин.

- Время опрокидывания, не более: 0,6 мин.
- Максимальный угол опрокидывания: 100°

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