

**Коммерческое предложение от 12.01.2026****Котел варочный Abat КПЭМ-160-О со сливным краном****Цена с НДС: 534 662 руб.****Артикул: 515579****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Россия
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Температурный режим, °С</b>	от 30 до 120
<b>Опрокидывание</b>	автоматическое
<b>Количество ТЭНов</b>	6
<b>Диаметр котла, мм</b>	652
<b>Объем, л</b>	160
<b>Тип</b>	опрокидывающийся
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	18.2
<b>Ширина, мм</b>	1363
<b>Глубина, мм</b>	980
<b>Высота, мм</b>	1150
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	228
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	250.8

Варочный котел **Abat КПЭМ-160-О со сливным краном** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах 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: 18,2 кВт
- Время разогрева воды в сосуде до температуры 95 °С, не более: 60 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.