

Коммерческое предложение от 21.10.2025

Котел варочный Abat КПЭМ-160-О со сливным краном

Цена с НДС: 534 662 руб.

Артикул: 515579



Гарантия 12 мес.

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

Варочный котел <u>Abat КПЭМ-160-О со сливным краном</u> 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: 18,2 кВт
- Время разогрева воды в сосуде до температуры 95 °C, 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.