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-500-ОМ2 со сливным краном

Цена с НДС: 2 159 502 руб.

Артикул: **838912**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °С	от 30 до 120
Опрокидывание	автоматическое
Количество ТЭНов	6
Диаметр котла, мм	648
Миксер	Да
Объем, л	500
Тип	опрокидывающийся
Подключение, В	380
Мощность, кВт	58.3
Ширина, мм	1975
Глубина, мм	1411
Высота, мм	1541
Вес (без упаковки), кг	894
Вес (с упаковкой), кг	983.4

Варочный котел **Abat КПЭМ-500-ОМ2 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. 3 режима работы котла - нагрев (от 3 до 110 °С), охлаждение (от 110 до 3 °С) и пользовательский (до 50 программ по 5 шагов в каждой). Готовый продукт сливается путем автоматического опрокидывания варочного сосуда при помощи электропривода, либо готовый продукт может быть слит с помощью крана без опрокидывания. 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:

- 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
- Автоматическая подача воды
- Встроенная розетка 220В на передней панели
- Усиленный легкосъемный миксер со скребками
- Сливной кран с муфтовым соединением Dn: 65 мм
- Скорость вращения миксера: от 0 до 120 об/мин.
- Максимальное время разогрева воды в сосуде до температуры 95 °C: 100 мин.
- Максимальное время опрокидывания: 0,6 мин.
- Угол опрокидывания: 100°
- Расстояние от края сосуда до пола при максимальном опрокидывании: 630 мм

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