

Коммерческое предложение от 05.03.2026

Котел варочный Abat КПГМ-100-OP

Цена с НДС: 348 361 руб.

Артикул: **510405**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	газ
Температурный режим, °C	от 0 до 100
Опрокидывание	ручное
Количество ТЭНов	2
Диаметр котла, мм	425
Миксер	Да
Объем, л	100
Тип	опрокидывающийся
Мощность, кВт	13.5
Ширина, мм	963
Глубина, мм	1284
Высота, мм	1258
Вес (без упаковки), кг	146
Вес (с упаковкой), кг	160.6

Варочный котел [Abat КПГМ-100-OP](#) 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. Механическая панель управления, функция автоподжига, встроенный воздуховод. Готовый продукт сливается путем ручного опрокидывания варочного сосуда. Материал корпуса и варочного сосуда - аустенитная нержавеющая сталь AISI 304.

В комплект поставки входят монтажная бетонируемая в пол рама 2 форсунки для природного газа и 2 - для сжиженного газа.

Технические характеристики:

- Ручной залив воды
- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении
- Время разогрева воды в сосуде: 45 мин.
- Варочный сосуд может быть заказан из кислотостойкой нержавеющей стали AISi 316

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