COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Котел варочный Abat КПГМ-100/9Т



Цена с НДС: 347 690 руб.

Артикул: **317089**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	газ
Температурный режим, °С	от 0 до 100
Количество ТЭНов	2
Диаметр котла, мм	650
Миксер	Да
Объем, л	110
Тип	стационарный
Мощность, кВт	13.5
Ширина, мм	841
Глубина, мм	1018
Высота, мм	1030
Вес (без упаковки), кг	134
Вес (с упаковкой), кг	147.4

Варочный котел **Abat КПГМ-100/9Т** 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. Аналоговая панель управления, пъезоподжиг, система газ-контроля и встроенный воздуховод. Материал корпуса и цельнотянутого варочного сосуда - аустенитная нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Плавная регулировка мощности нагрева
- Кран залива воды в варочный сосуд
- Фиксация крышки под любым углом
- Электроконтактный манометр
- Предохранительный клапан, срабатывающий при повышенном давлении
- Вакуумный клапан, срабатывающий при пониженном давлении
- Регулируемые по высоте ножки
- Диаметр сливного крана: 40 мм
- Расход газа: 1,429 м3/ч
- Номинальный объем: 100 л
- Рабочее давление пара в "пароводяной рубашке": до 50 КПа
- Время разогрева воды в сосуде до 70 °С: 75 мин.

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