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-400-ТМ



Цена с НДС: 610 163 руб.

Артикул: **895448**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °С	от 30 до 125
Количество ТЭНов	5
Диаметр котла, мм	1000
Миксер	Да
Объем, л	400
Тип	стационарный
Подключение, В	380
Мощность, кВт	45.2
Ширина, мм	1332
Глубина, мм	1445
Высота, мм	1155
Вес (без упаковки), кг	270
Вес (с упаковкой), кг	297

Варочный котел **Abat КПЭМ-400-ТМ** 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 - слабый, средний и сильный. Готовый продукт сливается путем ручного опрокидывания варочного сосуда. Материал корпуса и варочного сосуда - аустенитная нержавеющая сталь AISI 304.

Не предназначен для приготовления повидла, джема и мусса!

Технические характеристики:

- 3 режима работы
- Нагрев воды с помощью "пароводяной рубашки"
- Автоматическое отключение нагрева при отсутствии воды в "пароводяной рубашке"
- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении
- Анкерное крепление к полу
- Время разогрева воды в сосуде: 60 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.