

**Коммерческое предложение от 12.01.2026****Котел варочный Abat КПГМ-60-ОМР****Цена с НДС: 487 520 руб.****Артикул: 169005****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Россия
<b>Тип подключения</b>	газ
<b>Температурный режим, °С</b>	от 0 до 100
<b>Опрокидывание</b>	ручное
<b>Количество ТЭНов</b>	2
<b>Диаметр котла, мм</b>	425
<b>Миксер</b>	Да
<b>Объем, л</b>	66
<b>Тип</b>	опрокидывающийся
<b>Мощность, кВт</b>	8
<b>Ширина, мм</b>	1206
<b>Глубина, мм</b>	726
<b>Высота, мм</b>	1080
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	167
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	183.7

Варочный котел **Abat КПГМ-60-ОМР** 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. Аналоговая панель управления, легкосъемный миксер с 2 режимами работы. Материал корпуса и цельнотянутого варочного сосуда - аустенитная нержавеющая сталь AISI 304.

*В комплект поставки входит монтажная бетонируемая в пол подставка под фундаментные болты M10x100.*

**Технические характеристики:**

- Кран залива воды в варочный сосуд
- Откидная крышка фиксируется в верхнем положении
- Нижний привод
- Возможность использования природного или сжиженного газа
- Количество газовых горелок: 2 шт.
- Расход газа: 0,847 м3/ч
- Номинальный объем: 60 л
- Рабочее давление пара в "пароводяной рубашке": от 50 до 500 КПа
- Максимальный угол опрокидывания: 100°
- Время опрокидывания: 0,6 мин.
- Время разогрева воды в сосуде до 95 °С: 70 мин.

- Опционально возможно заказать варочный сосуд из аустенитной нержавеющей стали AISI 304

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.