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-60-ОМР



Цена с НДС: 495 646 руб.

Артикул: **169005**

Под заказ

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

Варочный котел **Abat КПГМ-60-ОМР** 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, 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 М10х100.

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.