

**Коммерческое предложение от 12.01.2026****Котел варочный Abat КПЭМ-60-ОМР-ВК со сливным краном****Цена с НДС: 479 710 руб.****Артикул: 133944****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Россия
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Температурный режим, °С</b>	от 3 до 125
<b>Опрокидывание</b>	ручное
<b>Количество ТЭНов</b>	6
<b>Диаметр котла, мм</b>	425
<b>Миксер</b>	Да
<b>Объем, л</b>	60
<b>Тип</b>	опрокидывающийся
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	10.3
<b>Ширина, мм</b>	1081
<b>Глубина, мм</b>	784
<b>Высота, мм</b>	1194
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	160
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	176

Варочный котел [Abat КПЭМ-160-ОМР-ВК со сливным краном](#) 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. Электронная панель управления, таймер до 600 минут. 3 режима работы котла - слабый, средний и сильный. Готовый продукт сливаются путем ручного опрокидывания варочного сосуда. Материал корпуса и варочного сосуда - аустенитная нержавеющая сталь AISI 304.

*В комплект поставки входит монтажная бетонируемая в пол рама.*

**Технические характеристики:**

- Номинальная потребляемая мощность: 10,3 кВт
- Скорость вращения миксера: от 0 до 120 об/мин.
- Время разогрева воды в сосуде: 50 мин.
- Диаметр сливного крана: 40 мм
- Смеситель миксера с регулировкой скорости вращения и функцией реверса
- Ручной залив воды
- Слив готового продукта путем ручного опрокидывания варочного сосуда с помощью червячной передачи

- Ужесточенная конструкция с толщиной ребер 3 мм
- Легкосъемный миксер
- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении

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