

Коммерческое предложение от 01.07.2026

Котел варочный Abat КПЭМ-60-ОМР-ВК со сливным краном

Цена с НДС: 487 706 руб.

Артикул: **133944**

Под заказ



| | |
|-------------------------|------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Тип подключения | электричество |
| Температурный режим, °C | от 3 до 125 |
| Опрокидывание | ручное |
| Количество ТЭНов | 6 |
| Диаметр котла, мм | 425 |
| Миксер | Да |
| Объем, л | 60 |
| Тип | опрокидывающийся |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 10.3 |
| Ширина, мм | 1081 |
| Глубина, мм | 784 |
| Высота, мм | 1194 |
| Вес (без упаковки), кг | 160 |
| Вес (с упаковкой), кг | 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 сливается путем ручного опрокидывания варочного сосуда. Материал корпуса и варочного сосуда - аустенитная нержавеющая сталь AISI 304.

В комплект поставки входит монтажная бетонизируемая 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.