

Коммерческое предложение от 20.10.2025

Котел варочный Abat КПЭМ-60A (автоклав)

Цена с НДС: 443 909 руб.

Артикул: 173831



Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °С	от 3 до 125
Опрокидывание	ручное
Количество ТЭНов	6
Диаметр котла, мм	425
Объем, л	60
Тип	опрокидывающийся
Тип Подключение, В	опрокидывающийся 380
Подключение, В	380
Подключение, В Мощность, кВт	380 9.1
Подключение, В Мощность, кВт Ширина, мм	380 9.1 1086
Подключение, В Мощность, кВт Ширина, мм Глубина, мм	380 9.1 1086 733

Варочный котел <u>Abat КПЭМ-60A (автоклав)</u> 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. Механическая панель управления, ТЭНами, фиксаторами на крышке и усиленные опоры. Готовый продукт сливается путем ручного прокидывания варочного сосуда. Материал корпуса и варочного сосуда - аустенитная нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Количество ТЭНов, шт: 3
- Время разогрева до 95 °C, мин: не более 50
- Рабочее давление пара в "пароводяной рубашке", кПа: до 240 (2.4)
- Давление воды в водопроводной системе, кПа (кгс/см²): от 289 до 589 (от 3 до 6)
- Рабочая температура: от +50 до +120 ^oC
- Ручной залив воды
- Слив готового продукта путем ручного опрокидывания варочного сосуда с помощью червячной передачи

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

