COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 17.11.2026

Котел варочный Abat КПЭМ-350-О со сливным краном

Цена с НДС: 699 406 руб.

Артикул: **222724**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	Электричество
Опрокидывание	Автоматическое
Диаметр котла, мм	790
Миксер	Да
Объем, л	350
Тип	Опрокидывающийся
Подключение, В	380
Мощность, кВт	36.2
Ширина, мм	1510
Глубина, мм	1061
Высота, мм	1306
Вес (без упаковки), кг	330
Вес (с упаковкой), кг	480

Варочный котел **Abat КПЭМ-350-О** используется для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, соусов и десертов, а также для кипячения воды на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным управлением, электроприводом, таймером, ручным душем, сливным краном, защитной решеткой и съемным миксером. Материал котла - кислотостойкая нержавеющая сталь AISI 316, материал корпуса - аустенитная нержавеющая сталь AISI 304.

Режимы работы котла:

- Нагрев (от 3 до 110 °С)
- Охлаждение (от 110 до 3 °С)
- Программа (до 50 пользовательских программ по 5 шагов в каждой программе)

Режимы работы миксера:

- Вперед
- Вперед с паузой
- Вперед - Назад

Технические характеристики:

- Время разогрева воды в сосуде до температуры 95 °C, не более: 100 мин
- Время опрокидывания, не более: 0,6 мин
- Максимальный угол опрокидывания: 100°
- Функция охлаждения осуществляется путем охлаждения «пароводяной рубашки» холодной проточной водой
- Сливной кран диаметром 40 мм
- Запись до 50 пользовательских программ приготовления
- 5 шагов в каждой программе
- USB-порт
- Таймер: до 10 часов
- Температура "пароводяной рубашки": до 120℃
- Залив воды: мерный или ручной
- Крышка фиксируется в верхнем положении
- Газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице

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