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 КПИ-27Н-3,5/20

Цена с НДС: 152 162 руб.

Артикул: **620467**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Тип нагрева	индукционный
Миксер	Да
Объем, л	40
Тип	стационарный
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.7
Ширина, мм	871
Глубина, мм	613
Высота, мм	813
Вес (без упаковки), кг	65
Вес (с упаковкой), кг	75

Варочный котел Abat КПИ-27Н-3,5/20 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 электромеханическим управлением, таймером, защитой от перегрева, краном для набора воды и краном для слива, дренажным отверстием на столешнице с выходом на заднюю панель и регулируемыми ножками. Материал ванны и крышки - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал столешницы, лицевой панели, столешницы и воздуховода - высококачественная нержавеющая сталь, материал боковой панели - оцинкованный крашенный металл.

Технические характеристики:

- Количество ванн: 2 шт
- Объем одной ванны: 20 л
- Время разогрева 20 л воды с 20 °С до 100 °С: не более 30 мин
- Частота тока: 50 Гц
- Дополнительное дно с ферромагнитными свойствами для работы с индукцией;
- Вентиляторы на задней и нижней панелях
- Автоматическое охлаждение индукции во время работы
- Возможность монтажа на подставку или нижний модуль МН-20
- Высокий КПД (90-95%) - быстрее нагревает и экономит энергию по сравнению с традиционными способами

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