COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 27.11.2026

Котел варочный Abat КПГМ-160/9Т

Артикул: **200227**



Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	газ
Диаметр котла, мм	425
Миксер	Да
Объем, л	160
Тип	стационарный
Мощность, кВт	18.5
Ширина, мм	841
Глубина, мм	1018
Высота, мм	1030
Вес (без упаковки), кг	137
Вес (с упаковкой), кг	148.7

Варочный котел **Abat КПГМ-160/9Т** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, соусов и десертов, для варки овощей и кипячения воды. Аналоговая панель управления, пъезоподжиг, система газ-контроля, встроенный воздуховод, сливным краном и регулируемыми ножками. Материал корпуса и цельнотянутого варочного сосуда - аустенитная нержавеющая сталь AISI 304.

В комплекте 2 установленные форсунки на двух горелках, настроенных на природный газ, и 2 сменные - для сжиженного газа.

Технические характеристики:

- Плавная регулировка мощности нагрева
- Кран залива воды в варочный сосуд
- Фиксация крышки под любым углом
- Электроконтактный манометр
- Предохранительный клапан, срабатывающий при повышенном давлении
- Вакуумный клапан, срабатывающий при пониженном давлении
- Диаметр сливного крана: 40 мм
- Рабочее давление пара в "пароводяной рубашке": до 50 КПа

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