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-60/9 Т

Цена с НДС: 182 076 руб.

Артикул: **285668**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °С	100
Количество ТЭНов	3
Диаметр котла, мм	425
Объем, л	60
Тип	стационарный
Подключение, В	380
Мощность, кВт	9.9
Ширина, мм	641
Глубина, мм	1015
Высота, мм	1030
Вес (без упаковки), кг	95
Вес (с упаковкой), кг	104.5

Варочный котел **Abat КПЭМ-60/9-Т** предназначен для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, соусов и десертов, а также для кипячения воды на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Модель оснащена механической панелью управления и сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта и регулируемыми по высоте ножками.

Конструкция и варочный сосуд выполнены из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- 3 режима работы
- Нагрев воды с помощью "пароводяной рубашки"
- Автоматическое отключение нагрева при отсутствии воды в "пароводяной рубашке"
- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении

Дополнительные характеристики:

- Объем воды: 5,7 л
- Номинальная потребляемая мощность: 9,1 кВт
- Время разогрева воды в сосуде: 45 мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316

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