

Коммерческое предложение от 08.11.2025

Котел варочный Abat КПЭМ-100-OP

Цена с НДС: 230 560 руб.

Артикул: **593454**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °С	от 0 до 100
Опрокидывание	ручное
Количество ТЭНов	6
Диаметр котла, мм	652
Объем, л	100
_	
Тип	опрокидывающийся
Тип Подключение, В	опрокидывающийся 380
Подключение, В	380
Подключение, В Мощность, кВт	380 21
Подключение, В Мощность, кВт Ширина, мм	380 21 1190
Подключение, В Мощность, кВт Ширина, мм Глубина, мм	380 21 1190 861

Варочный котел <u>Abat KПЭМ-100-OP</u> с функцией опрокидывания 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.

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

В комплект поставки входит монтажная бетонируемая в пол рама.

Режимы работы котла:

- Слабый
- Средний
- Сильный

Особенности:

• Ручной залив воды

- Слив готового продукта путем ручного опрокидывания варочного сосуда с помощью ручного привода
- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении

Дополнительные характеристики:

- Номинальная потребляемая мощность: 18,1 кВт
- Время разогрева воды в сосуде: 55 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.