

**Коммерческое предложение от 17.02.2026****Котел варочный Abat КПЭМ-160П****Цена с НДС: 229 705 руб.****Артикул: 393742****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Россия
<b>Диаметр котла, мм</b>	652
<b>Объем, л</b>	160
<b>Тип</b>	стационарный
<b>Ширина, мм</b>	925
<b>Глубина, мм</b>	925
<b>Высота, мм</b>	1030
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	111
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	122.1

Варочный котел **Abat КПЭМ-160-П** 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 сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта.

Конструкция и варочный сосуд выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

**Особенности:**

- Работа от внешнего парогенератора
- Нагрев воды с помощью "пароводяной рубашки"
- Предохранительные клапаны от избыточного давления свыше 0,5 кг/см<sup>2</sup> и от пониженного давления менее 0,02 кг/см<sup>2</sup>.

**Дополнительные характеристики:**

- Время разогрева воды в сосуде: 35 мин.
- Расход пара на разогрев: 40 кг/час

**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.