COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Котел варочный Abat КПЭМ-160П



Цена с НДС: 229 706 руб.

Артикул: **393742**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Диаметр котла, мм	652
Объем, л	160
Тип	стационарный
Ширина, мм	925
Глубина, мм	925
Высота, мм	1030
Вес (без упаковки), кг	111
Вес (с упаковкой), кг	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^2 и от пониженного давления менее 0,02 кг/см^2.

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.