

# Коммерческое предложение от 16.11.2025

# Котел варочный Abat КПЭМ-160-OP

# **Цена с НДС: 248 930 руб.**

Артикул: **428993** 

### 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	160
Тип	опрокидывающийся
Подключение, В	380
Мощность, кВт	21
Ширина, мм	1206
Глубина, мм	861
Высота, мм	1223
Вес (без упаковки), кг	129
Вес (с упаковкой), кг	141.9

Варочный котел <u>Abat KПЭМ-60-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: 65 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.