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-250

Цена с НДС: 328 172 руб.

Артикул: **346719**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °С	100
Количество ТЭНов	6
Диаметр котла, мм	800
Объем, л	250
Тип	стационарный
Подключение, В	380
Мощность, кВт	28.7
Ширина, мм	1111
Глубина, мм	1135
Высота, мм	1116
Вес (без упаковки), кг	142
Вес (с упаковкой), кг	156.2

Варочный котел **Abat КПЭМ-250** 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 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: 36 л
- Номинальная потребляемая мощность: 18,2 кВт
- Время разогрева воды в сосуде: 80 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.