COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 18.11.2026

Макароноварка Abat ГВК-90/2П



Цена с НДС: 190 798 руб.

Артикул: **660663**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество ванн	2
Количество емкостей	4
Тип установки	напольный
Тип подключения	газ
Кран для слива	Да
Объем ванны, л	19
Объем, л	38
Мощность, кВт	17.2
Ширина, мм	800
Глубина, мм	899
Высота, мм	1088
Вес (без упаковки), кг	82
Вес (с упаковкой), кг	90.2

Макароноварка Abat ГВК-90/2П предназначена для варки всех видов макаронных изделий, пельменей, вареников, овощей, корнеплодов и яиц на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена газконтролем, пьезорозжигом, краном для слива воды и регулируемыми по высоте ножками.

Облицовка, боковые панели и подставка выполнены из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм, задняя обшивка из крашеного оцинкованного металла толщиной 1 мм.

В комплект поставки входит съемная форсунка под сжиженный газ.

Особенности:

- Плавная регулировка температуры воды
- Удобные ручки

Дополнительные характеристики:

- Количество горелок: 2
- Вместимость гастроемкостей: 4x GN 1/2
- Объем воды:

    - Варка: 2х 14 л
    - Кипячение: 2х 19 л
- Размер емкости: 310х510х170 мм
- Максимальное количество продукта: 4х 4,5 кг
- Время нагрева воды до температуры кипения: 30 мин.
- Расход газа:
    - Природный: 1,820 м3/ч
    - Сжиженный: 1,356 кг/ч
- Давление газа:
    - Природный: 1961 Па
    - Сжиженный: 2942 Па

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.