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-60-ОМР со сливным краном

Цена с НДС: 380 692 руб.

Артикул: **271987**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °С	от 0 до 100
Опрокидывание	ручное
Диаметр котла, мм	425
Миксер	Да
Объем, л	60
Тип	опрокидывающийся
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.2
Ширина, мм	1036
Глубина, мм	759
Высота, мм	1163
Вес (без упаковки), кг	136
Вес (с упаковкой), кг	149.6

Варочный котел **Abat КПЭМ-60-ОМР** с функциями опрокидывания и перемешивания 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 без опрокидывания.

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

Режимы работы миксера:

- Вперед
- Вперед - Назад

Особенности:

- Смеситель миксера с регулировкой скорости вращения и функцией реверса
- Ручной залив воды
- Слив готового продукта путем ручного опрокидывания варочного сосуда с помощью червячной передачи
- Ужесточенная конструкция с толщиной ребер 3 мм
- Легкосъемный миксер
- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении

Дополнительные характеристики:

- Номинальная потребляемая мощность: 10,2 кВт
- Скорость вращения миксера: от 0 до 120 об/мин.
- Время разогрева воды в сосуде: 40 мин.
- Диаметр сливного крана: 40 мм

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.