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-500-ТМ



Цена с НДС: 682 967 руб.

Артикул: **915060**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °С	100
Количество ТЭНов	6
Диаметр котла, мм	1000
Объем, л	500
Тип	стационарный
Подключение, В	380
Мощность, кВт	54.2
Ширина, мм	1452
Глубина, мм	1382
Высота, мм	1310
Вес (без упаковки), кг	320
Вес (с упаковкой), кг	352

Варочный котел **Abat КПЭМ-400-Т** 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.

Конструкция и варочный сосуд выполнены из аустенитной 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
- Анкерное крепление к полу

Дополнительные характеристики:

- Номинальная потребляемая мощность: 54,2 кВт
- Время разогрева воды в сосуде: 60 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.