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-160-О со сливным краном

Цена с НДС: 543 574 руб.

Артикул: **515579**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °С	от 30 до 120
Опрокидывание	автоматическое
Количество ТЭНов	6
Диаметр котла, мм	652
Объем, л	160
Тип	опрокидывающийся
Подключение, В	380
Мощность, кВт	18.2
Ширина, мм	1363
Глубина, мм	980
Высота, мм	1150
Вес (без упаковки), кг	228
Вес (с упаковкой), кг	250.8

Варочный котел **Abat КПЭМ-160-О со сливным краном** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, соусов и десертов, для варки овощей и кипячения воды. Электронная панель управления, таймер до 600 минут. Готовый продукт сливается путем автоматического опрокидывания варочного сосуда при помощи электропривода. Материал корпуса - аустенитная нержавеющая сталь AISI 304, материал варочного сосуда - кислотостойкая нержавеющая сталь AISI 316.

В комплект поставки входит монтажная бетонируемая в пол рама.

Технические характеристики:

- Автоматический контроль уровня воды в "пароводяной рубашке"
- Ручной душ
- Кнопка управления заливом воды
- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении
- Газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице
- Номинальная потребляемая мощность: 18,2 кВт
- Время разогрева воды в сосуде до температуры 95 °С, не более: 60 мин.

- Время опрокидывания, не более: 0,6 мин.
- Максимальный угол опрокидывания: 100°

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