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-ВК со сливным краном

Цена с НДС: 487 706 руб.

Артикул: **133944**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °С	от 3 до 125
Опрокидывание	ручное
Количество ТЭНов	6
Диаметр котла, мм	425
Миксер	Да
Объем, л	60
Тип	опрокидывающийся
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.3
Ширина, мм	1081
Глубина, мм	784
Высота, мм	1194
Вес (без упаковки), кг	160
Вес (с упаковкой), кг	176

Варочный котел **Abat КПЭМ-160-ОМР-ВК 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. 3 режима работы котла - слабый, средний и сильный. Готовый продукт сливается путем ручного прокидывания варочного сосуда. Материал корпуса и варочного сосуда - аустенитная нержавеющая сталь AISI 304.

В комплект поставки входит монтажная бетонируемая в пол рама.

Технические характеристики:

- Номинальная потребляемая мощность: 10,3 кВт
- Скорость вращения миксера: от 0 до 120 об/мин.
- Время разогрева воды в сосуде: 50 мин.
- Диаметр сливного крана: 40 мм
- 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

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