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-60А (автоклав)



Цена с НДС: 451 308 руб.

Артикул: **173831**

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
Объем, л	60
Тип	опрокидывающийся
Подключение, В	380
Мощность, кВт	9.1
Ширина, мм	1086
Глубина, мм	733
Высота, мм	1318
Вес (без упаковки), кг	162
Вес (с упаковкой), кг	216

Варочный котел Abat КПЭМ-60А (автоклав) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, соусов и десертов, для варки овощей и кипячения воды. Механическая панель управления, ТЭНами, фиксаторами на крышке и усиленные опоры. Готовый продукт сливается путем ручного прокидывания варочного сосуда. Материал корпуса и варочного сосуда - аустенитная нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Количество ТЭНов, шт: 3
- Время разогрева до 95 °С, мин: не более 50
- Рабочее давление пара в "пароводяной рубашке", кПа: до 240 (2.4)
- Давление воды в водопроводной системе, кПа (кгс/см^2): от 289 до 589 (от 3 до 6)
- Рабочая температура: от +50 до +120 ºС
- Ручной залив воды
- Слив готового продукта путем ручного опрокидывания варочного сосуда с помощью червячной передачи

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.