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 КПИ-17Н-3,5/20



Цена с НДС: 96 172 руб.

Артикул: **664295**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Тип нагрева	индукционный
Миксер	Да
Объем, л	20
Тип	стационарный
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.7
Ширина, мм	450
Глубина, мм	467
Высота, мм	810
Вес (без упаковки), кг	40
Вес (с упаковкой), кг	50

Варочный котел Abat КПИ-17Н-3,5/20 используется для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, соусов и десертов, а также для кипячения воды на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электромеханическим управлением, таймером, защитой от перегрева, аварийным термодатчиком, краном для набора воды и краном для слива, дренажным отверстием на столешнице с выходом на заднюю панель и регулируемыми ножками. Материал ванны и крышки - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал столешницы, лицевой панели, столешницы и воздуховода - высококачественная нержавеющая сталь, материал боковой панели - оцинкованный крашенный металл.

Технические характеристики:

- Время разогрева 20 л воды с 20 °С до 100 °С: не более 40 мин
- 9 уровней мощности нагрева
- Частота тока: 50 Гц
- Дополнительное дно сосуда обладает ферромагнитными свойствами
- Слив содержимого осуществляется через кран (G3/4″) с предохранителем
- Индуктор котла обеспечивает 9 уровней мощности нагрева
- Термодатчикпредотвращает нагрев свыше 110С
- Высокий КПД (до 90–95 %) по сравнению с другими способами передачи тепла
- Ускоренный нагрев
- Повышенная энергоэффективность

- Вентиляторы охлаждения индукции установлены на задней и нижней панелях и включаются автоматически во время работы котла

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