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-ОР

Цена с НДС: 253 079 руб.

Артикул: **428993**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °С	от 0 до 100
Опрокидывание	ручное
Количество ТЭНов	6
Диаметр котла, мм	652
Объем, л	160
Тип	опрокидывающийся
Подключение, В	380
Мощность, кВт	21
Ширина, мм	1206
Глубина, мм	861
Высота, мм	1223
Вес (без упаковки), кг	129
Вес (с упаковкой), кг	141.9

Варочный котел **Abat КПЭМ-60-ОР** с функцией опрокидывания 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.

Конструкция и варочный сосуд выполнены из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входит монтажная бетонируемая в пол рама.

Режимы работы котла:

- Слабый
- Средний
- Сильный

Особенности:

- Ручной залив воды

- Слив готового продукта путем ручного опрокидывания варочного сосуда с помощью ручного привода
- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении

Дополнительные характеристики:

- Номинальная потребляемая мощность: 18,1 кВт
- Время разогрева воды в сосуде: 65 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.