

## Коммерческое предложение от 24.06.2026

### Котел варочный Abat КПЭМ-160/9 Т

**Цена с НДС: 210 460 руб.**

Артикул: **197523**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °C	100
Количество ТЭНов	6
Диаметр котла, мм	652
Объем, л	160
Тип	стационарный
Подключение, В	380
Мощность, кВт	18
Ширина, мм	841
Глубина, мм	1015
Высота, мм	860
Вес (без упаковки), кг	127
Вес (с упаковкой), кг	139.7

Варочный котел [Abat КПЭМ-160/9-T](#) 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 и сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта и регулируемые по высоте ножками.

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

#### Особенности:

- 3 режима работы
- Нагрев воды с помощью "пароводяной рубашки"
- Автоматическое отключение нагрева при отсутствии воды в "пароводяной рубашке"
- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении

#### Дополнительные характеристики:

- Объем воды: 11,5 л
- Номинальная потребляемая мощность: 18,1 кВт
- Время разогрева воды в сосуде: 60 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.