

Коммерческое предложение от 23.04.2025

Наименование товара: Котел варочный Abat КПЭМ-100-О

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/kotly-pishchevarochnye/kotel_varochnyj_abat_kpem_100_o



Описание

Варочный котел **Abat КПЭМ-100-О** 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 электронной панелью управления.

Конструкция выполнена из аустенитной нержавеющей стали AISI 304, варочный сосуд - из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316.

В комплект поставки входит монтажная бетонизируемая в пол рама.

Особенности:

- Автоматический контроль уровня воды в "пароводяной рубашке"
- Ручной душ
- Кнопка управления заливом воды
- Таймер до 10 часов
- Слив готового продукта путем опрокидывания варочного сосуда с помощью электропривода

- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении
- Газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице

Дополнительные характеристики:

- Номинальная потребляемая мощность: 18,2 кВт
- Время разогрева воды в сосуде до температуры 95 °С, не более: 55 мин.
- Время опрокидывания, не более: 0,6 мин.
- Максимальный угол опрокидывания: 100°

Характеристики

| | |
|---------------------|------------------|
| Подключение | 380 В |
| Формат | опрокидывающийся |
| Опрокидывание | автоматическое |
| Объем | 100 л |
| Диаметр котла | 652 мм |
| Температурный режим | от 20 до 120 °С |
| Количество ТЭНов | 6 шт. |
| Ширина | 1363 мм |
| Глубина | 980 мм |
| Высота | 1150 мм |
| Вес (без упаковки) | 214 кг |
| Страна производства | Россия |

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.