Коммерческое предложение от 15.05.2025

Наименование товара: **Котел пищеварочный опрокидывающийся Abat КПЭМ-60 О без миксера**

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/kotly-pishchevarochnye/kotel-pishchevarochnyy-oprokidyvayushchiysya-abat-kpem-60-o-bez-miksera

Описание

- Компактный, но вместительный опрокидывающийся пиищевароччный котел Abat КПЭМ-60 О без миксера имеет полезный объем 60 литров, что позволяет ему с успехом применяться на предприятиях общественного питания для приготовления супов, каш, бульонов, соусов.
- Он готовит на паровой рубашке при температуре от 20 до 120 °С.
- Причем температуру готового продукта можно охладить.
- Котел Abat КПЭМ-60 О без миксера на программном управлении оснащен опрокидывающим устройством и душирующим устройством для облегчения гигиенической чистки емкости котла.

Характеристики

Общий объем емкостей	60 л
Миксер	нет
Тип подключения	электрический
Механизм открытия крышки	ручной
Наличие опрокидного механизма	есть

Напряжение	380 В
Сливной механизм	нет
Колличество ТЭНов	1 шт
Кран для мойки	есть
Рабочее давление пара в пароводяной рубашке	1,0 кгс/см2
Герметичность закрытия крышки	да
Материал рабочей емкости	нержавеющая сталь
Тип рубашки	паровая
Диаметр котла	425 мм
Высота, мм	1210 мм
Длина, мм	1135 мм
Способ установки	Напольный
Мощность, кВт	9,2 кВт

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.