

## Коммерческое предложение от 29.05.2026

### Котел варочный Abat КПЭМ-100-OMP

**Цена с НДС: 395 555 руб.**

Артикул: **257200**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °C	от 0 до 100
Опрокидывание	ручное
Диаметр котла, мм	652
Миксер	Да
Объем, л	100
Тип	опрокидывающийся
Подключение, В	380
Мощность, кВт	19.2
Ширина, мм	1266
Глубина, мм	861
Высота, мм	1170
Вес (без упаковки), кг	151
Вес (с упаковкой), кг	166.1

Варочный котел [Abat КПЭМ-100-OMP](#) с функциями опрокидывания и перемешивания 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 бетонизируемая в пол рама.*

#### Режимы работы котла:

- Слабый
- Средний
- Сильный

#### Режимы работы миксера:

- Вперед

- Вперед - Назад

**Особенности:**

- Смеситель миксера с регулировкой скорости вращения и функцией реверса
- Ручной залив воды
- Слив готового продукта путем ручного опрокидывания варочного сосуда с помощью червячной передачи
- Ужесточенная конструкция с толщиной ребер 3 мм
- Легкосъемный миксер
- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении

**Дополнительные характеристики:**

- Номинальная потребляемая мощность: 19,2 кВт
- Скорость вращения миксера: от 0 до 120 об/мин.
- Время разогрева воды в сосуде: 55 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.