

## Коммерческое предложение от 29.05.2026

### Котел пищеварочный KAYMAN КПЭ-60

**Цена с НДС: 105 490 руб.**

Артикул: **941293**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °C	от 20 до 95
Опрокидывание	ручное
Количество ТЭНов	2
Объем, л	60
Тип	стационарный
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10
Ширина, мм	800
Глубина, мм	700
Высота, мм	950
Вес (без упаковки), кг	80
Вес (с упаковкой), кг	88

Пищеварочный котел [KAYMAN КПЭ-60](#) предназначен для кипячения воды, приготовления первых, вторых и третьих блюд, варки овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена автоматическим управлением тепловым режимом работы от "сухого хода". Корпус выполнен из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм.

Автоматическое управление тепловым режимом осуществляется в режиме двухступенчатого регулирования нагрева котла: разогрев и варка. Разогрев происходит на полной мощности, включаются все ТЭНовы, варка - на пониженной мощности, отключается часть ТЭНов. Защита от "сухого хода" осуществляется с помощью электрода, включенного в цепь питания реле "сухого хода".

#### Особенности:

- Предохранительный клапан двойного действия для выпуска пара из пароводяной рубашки и выпуска воздуха при возникновении разрежения
- Заливное устройство для заполнения варочной ёмкости водой
- Сливной кран для слива воды при промывке варочной ёмкости
- Воронка с краном для заполнения пароводяной рубашки кипячёной водой и предварительного выпуска из неё воздуха
- Контрольный водяной кран для контроля уровня воды в пароводяной рубашке
- Пробка для спуска воды при промывке пароводяной рубашки

- Пульт управления
- Контрольно-измерительный прибор

**Дополнительные характеристики:**

- Мощность ТЭНа: 2х 5 кВт
- Рабочее давление в пароводяной рубашке: 50 кПа
- Время разогрева: 65 мин.
- Диаметр водопровода: 1/2

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.