

Коммерческое предложение от 18.05.2024**Котел варочный Abat КПЭМ-60/9 Т****Цена с НДС: 198 990 руб.****Артикул: 285668****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Температурный режим, °C	100
Количество ТЭНов	3
Диаметр котла, мм	425
Тип подключения	электричество
Объем, л	60
Тип	стационарный
Подключение, В	380
Мощность, кВт	9.9
Ширина, мм	641
Глубина, мм	1015
Высота, мм	1030
Вес (без упаковки), кг	95
Вес (с упаковкой), кг	104.5

Варочный котел [Abat КПЭМ-60/9-Т](#) 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: 5,7 л
- Номинальная потребляемая мощность: 9,1 кВт
- Время разогрева воды в сосуде: 45 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.