

**Котел пищеварочный Abat  
КПЭМ-60/9Т лицо нерж.**



(Цена со склада в г.Москва)

**148 973 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

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. Лицевые панели облицовки, столешница и крышка котла выполнены из нержавеющей стали, боковые и задние панели - из окрашенного металла, котёл - из 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

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	33201
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	100
Исполнение	Без опрокидывания
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	9,1
Длина, мм	641
Ширина, мм	1015
Высота, мм	1030
Материал корпуса	Окрашенная сталь, лицевая часть нерж.
Объем емкости, л	60
Кран слива	есть
Миксер	нет
Опрокидывание	невозможно
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	45
Возможность программирования	не предусмотрена
Вес нетто, кг	95
Диаметр котла, мм	425
Вес в упаковке, кг	126
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1620x800x1243
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	11000013393
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000