

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

**Полные характеристики, описание и фото на
Котел пищеварочный АВАТ (АБАТ) КПЭМ-60/7 Т 11000009839
(11000009839)**



УЗНАТЬ ЦЕНУ ИЛИ КУПИТЬ

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 1 из 9

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Оглавление

Описание 11000009839

Характеристики товара

Фото 11000009839

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 2 из 9

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Описание Котел пищеварочный АВАТ (АБАТ) КПЭМ-60/7 Т 11000009839

Котел пищеварочный АВАТ (АБАТ) (Чувашторгтехника) КПЭМ 60/7 Т используется на предприятиях общественного питания для приготовления бульонов, напитков и кипячения воды. Объем котла АВАТ (АБАТ) КПЭМ 60/7 Т составляет 60 литров.

Котел пищеварочный АВАТ (АБАТ) КПЭМ 60/7 Т работает в трех режимах:

Режим 1: подогрев или доготовка (самая низкая мощность)

Режим 2: предназначен для основного приготовления (средняя мощность)

Режим 3: доведение до кипения (максимальная мощность)

3-х позиционные пакетные переключатели немецкой компании EGO осуществляют регулировку мощности нагрева. Максимальная температура приготовления составляет 100 °С.

На лицевой панели у котла АВАТ (АБАТ) КПЭМ 60/7 Т установлен кран большого диаметра. Через него осуществляется слив готового продукта. Крышка котла АВАТ (АБАТ) КПЭМ 60/7 Т фиксируется в любом удобном для повара положении. Вода нагревается способом «паровой рубашки». При отсутствии воды в ней, срабатывает автоматическое отключение нагрева. Ножки котла АВАТ (АБАТ) КПЭМ 60/7 Т регулируются по высоте.

Котел АВАТ (АБАТ) КПЭМ-60/7 Т можно дополнительно оборудовать пароварочным комплектом КП для котла АВАТ (АБАТ) КПЭМ-60/7 Т. Комплект пароварочный предназначен для приготовления блюд на пару, таких как манты, котлеты, мясо. Применяется для приготовления диетического питания.

Особенности:

- Корпус сделан из стали марки AISI 304, тигель из высококачественной коррозионностойкой стали AISI 321
- Цельнотянутый варочный сосуд
- Время разогрева воды в сосуде до температуры 95 °С, не более: 40 мин.
- Объем заливаемой воды в пароводяной рубашке: 15 л
- Регулируемые по высоте ножки

Документация для Котел пищеварочный КПЭМ-60/7Т

[Технические параметры](#)

[Паспорт](#)

[Декларация о соответствии](#)

[Декларация о соответствии](#)

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Характеристики Котел пищеварочный АВАТ (АБАТ) КПЭМ-60/7 Т 11000009839

Серия	КПЭМ-60
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	800
Ширина, мм	850
Высота, мм	860
Напряжение, В	220/380
Потребляемая мощность, кВт	9.1
Вес нетто, кг	94
Объем, л	60
Панель управления	Электромеханическая
Количество ТЭНов	3
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Время разогрева, мин	40
Высота максимальная, мм	1040
Артикул производителя	11000009839

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Фото Котел пищеварочный АВАТ (АБАТ) КПЭМ-60/7 Т 11000009839



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 7 из 9

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



КОТЛЫ СТАЦИОНАРНЫЕ

**серия Т
КПЭМ-250
КПЭМ-400Т**



НАЗНАЧЕНИЕ

Бульоны

Куриный, говяжий, рыбный,
грибной, овощной бульоны

Третьи блюда

Кисели, компоты из фруктов,
плодов, ягод, какао с молоком,
чай масала

Кипячение воды, молока



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>