

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-100/9 Т 11000009838
(11000009838)**



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 8

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 11000009838

Характеристики товара

Фото 11000009838

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 8

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-100/9 Т 11000009838

Котел пищеварочный АВАТ (АБАТ) КПЭМ-100/9 Т предназначен для кипячения воды, приготовления бульонов, супов, компотов и других блюд на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности малого и среднего форматов.

Котлы используются на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий. Объем котла составляет 100 литров. Работает в двух режимах: варка и кипячение. На лицевой панели у котла приспособлен кран большого диаметра. Через него осуществляется слив готового продукта. Вода нагревается способом «паровой рубашки». При отсутствии воды в ней, срабатывает автоматическое отключение нагрева. Ножки котла АВАТ (АБАТ) КПЭМ-100/9 Т регулируются по высоте.

Оборудование может использоваться как отдельно (в том числе, установленное пристенно), так и в составе технологических линий.

Не предназначен для приготовления повидла, джема и мусса.

Особенности:

- Объем котла составляет 100 литров.
- Три режима работы.
- Слив готового продукта осуществляется краном большого диаметра на лицевой панели.
- Удобная ручка крышки котла фиксируется в любом положении.
- Нагрев воды осуществляется способом "пароводяной рубашки".
- При отсутствии воды в "пароводяной рубашке" срабатывает автоматическое отключение нагрева.
- Регулируемые по высоте ножки.
- Корпус и варочный сосуд котла выполнены полностью из нержавеющей стали AISI 304.
- По запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой стали AISI 316.
- Стационарный котел можно до оснастить пароварочным комплектом КП-100

Документация для Котел пищеварочный КПЭМ-100/9Т

[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-100/9 Т 11000009838

Серия	КПЭМ-100
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	841
Ширина, мм	1015
Высота, мм	1030
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	18.1
Вес нетто, кг	121
Температурный режим, °С	100
Объем, л	100
Панель управления	Электромеханическая
Диаметр котла, мм	652
Количество ТЭНов	6
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Способ установки	Напольный
Артикул производителя	11000009838

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-100/9 Т 11000009838



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 6 из 8

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>

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>