

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-160/9 Т 11000009851
(11000009851)**



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 11000009851

Характеристики товара

Фото 11000009851

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-160/9 Т 11000009851

Стационарный пищеварительный электрический котел АВАТ (АБАТ) (Чувашторгтехника) КПЭМ-160/9 Т используется для приготовления бульонов, напитков и кипячения воды. Котлы используются на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий. Объем котла составляет 160 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-160/9 Т регулируются по высоте.

Котел АВАТ (АБАТ) КПЭМ-160/9 Т имеет три режима работы:

- Режим 1: подогрев или доготовка (самая низкая мощность).
- Режим 2: предназначен для основного приготовления (средняя мощность).
- Режим 3: доведение до кипения (максимальная мощность).

Корпус стационарного котла АВАТ (АБАТ) КПЭМ-160/9 Т изготовлен из стали марки AISI 304, а тигель из высококачественной коррозионностойкой стали AISI 321. Внимание! Стационарные котлы не предназначены для приготовления джема, повидла и мусса!

Котел АВАТ (АБАТ) КПЭМ-160/9 Т можно дооснастить пароварочным комплектом КП для котла АВАТ (АБАТ) КПЭМ-160/9 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
- Регулируемые по высоте ножки

Документация для Котел пищеварочный КПЭМ-160/9Т

[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-160/9 Т 11000009851

Серия	КПЭМ-160
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	840
Ширина, мм	1000
Высота, мм	860
Напряжение, В	220/380
Потребляемая мощность, кВт	18.1
Вес нетто, кг	128
Объем, л	160
Панель управления	Электромеханическая
Диаметр котла, мм	652
Количество ТЭНов	6
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Высота максимальная, мм	1030
Способ установки	Напольный
Артикул производителя	11000009851

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-160/9 Т 11000009851



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 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>