



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Котел варочный Abat КПЭМ-160-ОМ2 со сливным краном

Варочный котел **\*\*Abat КПЭМ-160-ОМ2\*\*** с функциями опрокидывания, перемешивания и охлаждения 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 электронной панелью управления и сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта без опрокидывания.

Конструкция выполнена из аустенитной нержавеющей стали AISI 304, варочны

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/kotel-varochnyi-abat-kpem-160-om2-so-slivnym-kranom/>



Цена: 763180.00 руб.

### Характеристики

|               |                  |
|---------------|------------------|
| Объем         | 160 л            |
| Высота        | 1164 мм          |
| Миксер        | True             |
| Формат        | опрокидывающийся |
| Ширина        | 1363 мм          |
| Глубина       | 980 мм           |
| Подключение   | 380 В            |
| Диаметр котла | 652 мм           |

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное  
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: [sale@alfaprom.org](mailto:sale@alfaprom.org)



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

**8 (800) 200-29-23**

|                                                              |                                                                    |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| В режиме варки                                               | 18,1 кВт                                                           |
| Опрокидывание                                                | автоматическое                                                     |
| Количество ТЭНов                                             | 6 шт.                                                              |
| Вес (без упаковки)                                           | 277 кг                                                             |
| Температурный режим                                          | от 3 до 120 °С                                                     |
| Страна-производитель                                         | Россия                                                             |
| Диаметр сливного крана                                       | 40 мм                                                              |
| Скорость вращения миксера                                    | от 0 до 120 об/мин.                                                |
| Время опрокидывания, не более                                | 0,6 мин.                                                           |
| В режиме варки с перемешиванием                              | 21 кВт                                                             |
| Максимальный угол опрокидывания                              | 100°                                                               |
| Номинальная потребляемая мощность                            | В режиме варки 18,1 кВт<br>В режиме варки с перемешиванием: 21 кВт |
| Время разогрева воды в сосуде до температуры 95 °С, не более | 60 мин.                                                            |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.