



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Котел варочный Abat КПГМ-100/9Т

Варочный котел **\*\*Abat\*\* КПГМ-100/9Т\*\*** предназначен для кипячения воды, приготовления бульонов, первых блюд, напитков, компотов. Котел используется на предприятиях общественного питания и торговли как самостоятельно, так и в составе технологических линий. Модель оснащена 2 горелками. Цельнотянутый варочный сосуд, корпус и конструкция выполнены из аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304.

**\*\*Особенности:\*\***

\* Аналоговая пан

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/kotel-varochnyi-abat-kpgm-100-9t/>



Цена: 341990.00 руб.

### Характеристики

|             |              |
|-------------|--------------|
| Объем       | 110 л        |
| Высота      | 1030 мм      |
| Формат      | стационарный |
| Ширина      | 841 мм       |
| Глубина     | 1018 мм      |
| Мощность    | 0.5 кВт      |
| Расход газа | 1,429 м3/ч   |

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**

|                                               |                |
|-----------------------------------------------|----------------|
| Подключение                                   | газ            |
| Диаметр котла                                 | 650 мм         |
| Вес (без упаковки)                            | 134 кг         |
| Номинальный объем                             | 100 л          |
| Температурный режим                           | от 0 до 100 °С |
| Страна-производитель                          | Россия         |
| Диаметр сливного крана                        | 40 мм          |
| Номинальная тепловая мощность                 | 13,5 кВт       |
| Время разогрева воды в сосуде до 70 °С        | 75 мин.        |
| Рабочее давление пара в "пароводяной рубашке" | до 50 КПа      |

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.