

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) КПГМ-100/9Т 11000006463
(11000006463)**



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>

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 11000006463

Характеристики товара

Фото 11000006463

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 12

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) КПГМ-100/9Т 11000006463

Котел пищеварочный **АВАТ (АБАТ) (Чувашторгтехника) КПГМ-100/9Т** используется на предприятиях общественного питания для кипячения воды, приготовления бульонов, первых блюд, напитков, компотов. **Внимание: котел не предназначен для приготовления джема, повидла и мусса.**

Нагрев воды осуществляется способом "пароводяной рубашки". Принцип работы котла основан на обогреве продуктов в варочном котле паром в "пароводяной рубашке", который образуется при нагреве воды в "пароводяной рубашке" газовой горелкой. Такой процесс обогрева полностью исключает пригорание продуктов.

"Пароводяная рубашка" образуется в замкнутом пространстве между варочным сосудом, обечайкой и дном котла. При отсутствии воды в "пароводяной рубашке" срабатывает автоматическое отключение горелки и котла. После заполнения «рубашки» водой световая сигнализация выключается, и появляется возможность регулировки подачи газа.

Оснащен системой газ-контроля и пьезорозжигом, пользоваться им удобно и безопасно.

Тигель котла из нержавеющей стали AISI 304 и цельнотянутая чаша без сварных швов исключают возможность малейшей протечки и гарантируют Вам бесперебойный рабочий процесс даже при длительной интенсивной эксплуатации оборудования. Котел снабжен краном залива воды в варочный сосуд, что значительно упрощает и ускоряет процесс приготовления.

Управление котлом осуществляется с аналоговой панели управления, расположенной на лицевой панели котла. Плавная регулировка мощности нагрева производится с помощью ручки переключателя. При этом максимальная температура нагрева продукта внутри варочного сосуда достигает +100 °С.

Особенности:

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из нержавеющей стали марки AISI 304
- по запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316;
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- номинальный объем варочного сосуда 100 л
- реальный объем варочного сосуда 110л
- сливной кран диаметром 40 мм на лицевой панели
- кран залива воды в варочный сосуд
- плавная регулировка мощности нагрева
- аналоговая панель управления
- крышка фиксируется в верхнем положении под любым углом
- электроконтактный манометр
- предохранительный клапан, срабатывающий при повышенном давлении в "пароводяной рубашке"
- вакуумный клапан, срабатывающий при пониженном давлении в "пароводяной рубашке"
- встроенный воздуховод
- максимальная температура варочного сосуда +100°C

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>

- диаметр варочного сосуда 650 мм
- система газ-контроля
- пьезорозжиг
- регулируемые по высоте ножки

Документация для Котел пищеварочный КПГМ-100/9Т (газовый)

[Сертификат соответствия](#)

[Технические параметры](#)

[Паспорт](#)

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) КПГМ-100/9Т 11000006463

Серия	КПГМ
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	841
Ширина, мм	1018
Высота, мм	1030
Напряжение, В	220
Вес нетто, кг	134
Температурный режим, °С	100
Объем, л	100
Диаметр котла, мм	650
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Артикул производителя	11000006463

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) КПГМ-100/9Т 11000006463



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>

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>

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 12 из 12