

## Коммерческое предложение от 24.04.2025

Наименование товара: Котел пищеварочный электрический Атеси АКПЭ-160-2.1

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/kotly-pishchevarochnye/kotel-pishchevarochnyy-atesi-akpe-160-2-1>



### Описание

Котел пищеварочный Атеси АКПЭ-160-2.1 – современная модель электрического типа, относящаяся к разряду профессионального оборудования для столовых, кафе, ресторанов, отелей. Позволяет за один раз приготовить суп, бульон, кашу или компот для большого числа посетителей. Особенности изделия: материал корпуса, варочной емкости в форме цилиндра, крышки – пищевая нержавеющая сталь; теплоизолированная конструкция; диаметр котла – 650 мм, объем варочного сосуда – 160 л; разогревается до  $t +20^{\circ}\text{C} \dots +95^{\circ}\text{C}$  в течение не более 60 минут; пароводяная рубашка увеличивает эффективность нагрева; оснащена 9 ТЭНами; оборудована термоограничителем ( $130^{\circ}\text{C}$ ) и датчиком уровня сухого хода, благодаря которым ТЭНы не перегреваются; мощность: 22,5 кВт; подключение к электросети: 380 В; специальная форма крышки, препятствующая затеканию конденсата на столешницу котла; предусмотрена фиксация крышки в разных положениях для удобства пользователя; снабжена датчиком уровня воды, 2 кранами: наливным и сливным; панель управления с сигнальными кнопками на фасадной части.

### Характеристики

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| Общий объем емкостей     | 160 л    |
| Механизм открытия крышки | ручной   |
| Напряжение               | 380 В    |
| Время разогрева          | 60 мин   |
| Сливной механизм         | есть     |
| Количество ТЭНов         | 9 шт     |
| Тип рубашки              | паровая  |
| Высота, мм               | 1060 мм  |
| Длина, мм                | 840 мм   |
| Ширина, мм               | 1085 мм  |
| Мощность, кВт            | 22.5 кВт |

---

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.