COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 17.11.2026

Котел варочный Dieta Genier ACE 60

Цена с НДС: 5 872 910 руб.

Артикул: **709750**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Финляндия
Тип подключения	электричество
Опрокидывание	автоматическое
Миксер	Да
Объем, л	60
Тип	опрокидывающийся
Подключение, В	380
Мощность, кВт	18.5
Ширина, мм	1356
Глубина, мм	1170
Высота, мм	1080
Вес (без упаковки), кг	260
Вес (с упаковкой), кг	305

Варочный котел Dieta Genier ACE 60 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, соусов, десертов и кипячения больших объемов жидкости. Модель оснащена электронным управлением, дисплеем 10", автоматическим добавлением воды, мойкой и большим отверстием с крышкой. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал котла - нержавеющая сталь AISI 316.

Технические характеристики:

- Температурный режим: до 125°C
- Стандартное количество блюд: 160-220
- Время нагревания: 20 мин (вода +20C..+90 °C, при 100% мощности)
- Высота бортика: 900 мм
- Подключение к водоснабжению: DN 15, G1/2"
- Скорости смешивания от 10 до 160
- 7 режимов смешивания, включая автореверс
- Безопасное смешивание с открытой крышкой или во время опрокидывания
- Инструмент для смешивания из трех частей, включая съемные скребки
- 10-дюймовый сенсорный экран с пользовательским интерфейсом на основе значков
- Автоматическое управление в зависимости от температуры рубашки, температуры продукта или разницы температур

- Вода для приготовления рассчитывается и добавляется автоматически
- Программы приготовления сохраняются в памяти
- Наблюдение и оповещения в процессе приготовления
- Возможность установить время запуска программы
- Программы мойки
- Хранение отчетов HACCP в памяти и просмотр с панели управления
- Профили пользователей позволяют использовать функции приготовления, защищенные паролем
- Автоматический подсчет данных для обслуживания котла
- Режим диагностики для устранения ошибок
- Напольная установка
- Электронное опрокидывания, регулируемый уровень наклон
- Высота опрокидывания 600 мм
- Максимальное давление рубашки котла 1,5 бар
- Крышка с пружиной для легкого открывания
- Крышку можно снять или повернуть
- В крышке имеется большое отверстие с сеткой

Опционально доступно к заказу:

- Отчеты HACCP в режиме реального времени о мониторинге приготовления пищи
- Масштабируемость рецептов и информация о партии блюд в программе приготовления
- Функция взвешивания продуктов
- Моечный шланг и отделение для хранения
- Повышенная мощность смешивания
- Ножная педаль, обеспечивающая, например, безопасное смешивание
- Подключение Pt100 к внешней системе HACCP
- Подключение оптимизации энергопотребления
- Подключение горячей воды и переключение
- Подключение к мягкой воде
- Охлаждение водопроводной водой
- Охлаждение циркуляцией ледяной воды, CH4
- Охлаждение с циркуляцией ледяной воды и обратным насосом, CH5
- Клапан опорожнения
- Монтаж к полу

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.