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 GO! 475

Цена с НДС: 11 242 140 руб.

Артикул: **355041**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Финляндия
Тип подключения	электричество
Опрокидывание	автоматическое
Миксер	Да
Объем, л	475
Тип	опрокидывающийся
Подключение, В	380
Мощность, кВт	51
Ширина, мм	1630
Глубина, мм	1335
Высота, мм	1330
Вес (без упаковки), кг	510
Вес (с упаковкой), кг	635

Варочный котел Dieta Genier GO! 475 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: 1250-1750
- Время нагревания: 55 мин (вода +20C..+90 °C, при 100% мощности)
- Высота бортика: 1200 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 нагревом в зависимости от температуры рубашки
- Программы приготовления сохраняются в памяти

- Возможность установить время запуска программы
- Программы мойки
- 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:

- Автоматический расчет воды для приготовления
- Контроль нагрева в зависимости от температуры блюда
- Отчеты HACCP в памяти оборудования
- Подключение Pt100 к внешней системе HACCP
- USB-порт
- Ножная педаль, обеспечивающая, например, безопасное смешивание
- Повышенная мощность смешивания
- Подключение оптимизации энергопотребления
- Подключение горячей воды и переключение
- Подключение к мягкой воде
- Охлаждение водопроводной водой
- Клапан опорожнения
- Монтаж к полу

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